

pimmsgood



pimmsgood.com

Vini rossi / Red wines

PIEMONTE

Barolo <i>Bovio</i>	60
Dolcetto D'Alba <i>Bovio</i>	24
Barbera <i>Bersano</i>	24

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero <i>Terlano</i>	43
--	----

VENETO

Amarone Bertani <i>Valpantena</i>	60
Carmenere più <i>Inama</i>	35

TOSCANA

Chianti <i>Peppoli Antinori</i>	31
Morello di Scansano <i>Poggio Ameno</i>	24
Brunello di Montalcino <i>Colombini Fattoria dei Barbi</i>	75
Le Volte <i>Dell'Ornellaia</i>	48
Bruciato <i>Bolghieri Antinori</i>	45

UMBRIA

Rosso di Montefalco <i>Arnaldo Caprai</i>	30
--	----

ABRUZZO

Montepulciano <i>Trabocco</i>	30
Montepulciano Dente Del Lupo <i>Rupicara</i>	28

LAZIO

Syrah Tellus <i>Falesco</i>	25
Cesanese <i>Federici</i>	25

PUGLIA

Primitivo Balia Nera <i>Masseria Spaccafico</i>	23
Nero di Troia <i>Masseria Spaccafico</i>	23

SICILIA

Etna Rosso Ferriato <i>Nicosia</i>	28
---	----

CAMPANIA

Aglianico <i>Feudi dal Re</i>	33
--	----

SARDEGNA

Cannonau Dimonios <i>Sella & Mosca</i>	30
---	----



APERTO TUTTI I GIORNI
10:00 - 02:00



OPEN EVERY DAY
10:00 - 02:00

pimmsgood.com



Antipasti / Starters

Prosciutto e mozzarella	14
<small>Parma ham and buffalo mozzarella</small>	
Prosciutto e melone	12
<small>Parma ham with Melon</small>	
Tortino di melanzane	10
<small>Eggplants, tomato sauce, mozzarella and grana cheese, basil</small>	
Polpette di tonno	10
<small>Fried tuna balls</small>	
Hummus di ceci	8
<small>Chickpeas hummus</small>	
Caprese	14
<small>Buffalo mozzarella and tomatoes</small>	
Listarelle di pollo	10
<small>Fried chicken strips</small>	

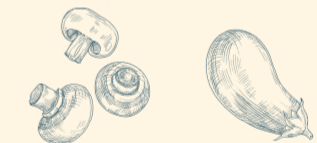


Bruschette / Bruschettas

Pomodoro e basilico	6
<small>Tomato and basil</small>	
Speck e Brie	8
<small>Speck and brie cheese</small>	
Vegetariana	8
<small>Vegetarian</small>	
Mozzarella e alici	8
<small>Mozzarella and anchovies</small>	
Prosciutto e mozzarella	8
<small>Ham and mozzarella</small>	
Guacamole e salmone	10
<small>Smoked salmon and guacamole</small>	
Crostini misti	12
<small>Mix of bruschette</small>	

Insalate / Salads

CAESAR	12
<small>Lattuga, pollo, crostini, grana, salsa cesar</small>	
<small>Green salad, chicken, crispy bread, parmesan cheese, ceasar sauce</small>	
NIZZARDA	12
<small>Insalata verde, uovo sodo, pomodori, cetriolo, tonno, acciughe, cipolle, olive nere, fagiolini</small>	
<small>Green salad, boiled eggs, tomatoe, cucumber, tuna, onion, black olives, green beans, anchovies</small>	
ITALIANA	12
<small>Insalata verde, mais, pomodoro, carote, mozzarella, olive nere</small>	
<small>Green salad, corn, tomatoes, carrots, mozzarella, black olives</small>	
VEGGIE	12
<small>Insalata verde, pomodoro, carote mais, avocado</small>	
<small>Green salad with, tomato, carrot, corn, avocado</small>	
GRECA	12
<small>Insalata verde, olive nere, cipolla rossa, feta, origano, pomodoro, cetriolo</small>	
<small>Green Salad, black olives, red onions, feta cheese, oregano, tomatoes, cucumber</small>	
ORIENTALE	12
<small>Insalata verde, pollo, patate lesse, mandorle, cipolla rossa, salsa di soia, semi di sesamo</small>	
<small>green salad, chicken, boiled potatoes, almonds, red onion, soia sauce, sesame seeds</small>	



Formaggi e Salumi / Salami and cheese

Gran misto salumi e formaggi	22
<small>Royal mix of salami and cheese X2 People</small>	
Selezione formaggi	12
<small>Selection of cheeses</small>	
Selezione salumi	12
<small>Selection of meats</small>	

Acqua Water.....€2
Pane Bread.....€2

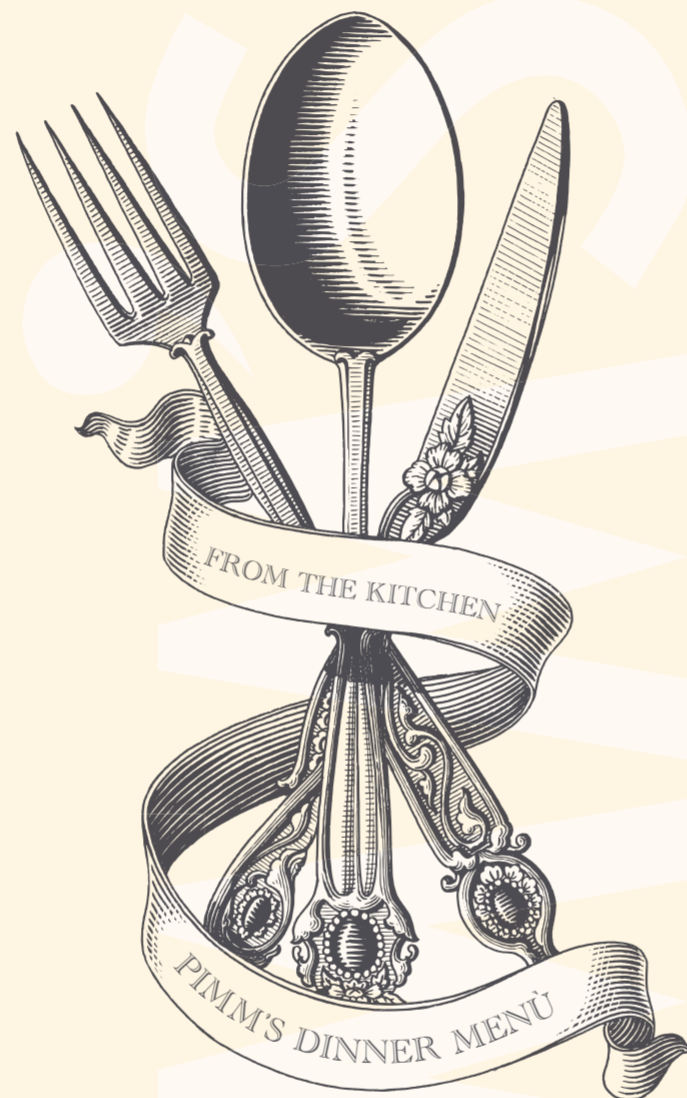
Vegetarian Gluten free

• Chiedere al personale opzioni vegane e senza glutine "prima di ordinare segnalate al nostro staff le vostre allergie o intolleranze alimentari"
Ask for vegan and gluten-free options "Before ordering please report to our staff allergies or food intolerances"

• Acqua potabile trattata secondo D.LGS. 23 giugno 2023, n 181

Primi / First courses

Amatriciana	13
<small>Tomato sauce, bacon, local sheep's milk cheese, black pepper</small>	
Carbonara	13
<small>Egg, bacon, local sheep's milk cheese, black pepper</small>	
Gnocchi al pesto	13
<small>Gnocchi with basil pesto</small>	
Lasagna al ragù	14
<small>Lasagna with meat sauce</small>	
Spaghetti alla puttanesca di tonno	13
<small>Tuna, dries tomatoes, taggiasca olives, anchovies, cappers</small>	



Secondi / Second courses

Hamburger "Good" (manzo)	16
<small>Cheeseburger with crispy bacon, roasted potatoes, salad</small>	
Tagliata di manzo	22
<small>Sliced Beef steak with arugula, grana flakes</small>	
Wok di pollo \ vegetariano	14
<small>Rice with chicken \ vegetables, almond, soy sauce</small>	
Pollo al curry	16
<small>Chicken curry served with basmati rice and potatoes</small>	
Saltimbocca alla romana con patate	18
<small>Thinly sliced veal with Parma ham, sage and cooked in a white wine sauce, served with potatoes</small>	
Roast beef rucola e pachino	16
<small>Roast beef arugula and cherry tomatoes</small>	

Contorni / Side dishes

Patate arrosto	6
<small>Roasted potatoes</small>	
Cicoria	6
<small>Chicory</small>	
Verdure grigliate	6
<small>Grilled vegetables</small>	

Dolci / Dessert

Tiramisù	7	
<small>Tiramisu</small>		
Cheesecake	7	
<small>NY Cheesecake</small>		
Torta Pimm's	7	
<small>Chocolate cake, gluten, dairy free</small>		
Macedonia	7	
<small>Fruit salad</small>		
Panna cotta	7	
<small>Traditional "Panna Cotta"</small>		



Vini bianchi / White wines

PIEMONTE		ABRUZZO	
Gavi <i>La Scolca</i>	30	Pecorino <i>Umani Ronchi</i>	23
TRENTINO ALTO ADIGE		LAZIO	
Pinot Bianco <i>J. Hutte</i>	28	Frascati <i>Santa Passera</i>	22
Gewurztraminer <i>Eppan</i>	30	Malvasia Puntinata <i>Roma doc Federici</i>	25
Muller Thurgau <i>St. Michael Eppan</i>	28	Passerina del Frusinate <i>Carlo Noro -BIODINAMICO -</i>	35
VENETO		CAMPANIA	
Vin Soave <i>Inama</i>	25	Falanghina <i>Roccamonfina Lucia</i>	22
Pinot grigio <i>Ca' Povolta</i>	22	SICILIA	
FRIULI VENEZIA GIULIA		Etna Bianco Ferriato <i>Nicosia</i>	30
Ribolla gialla <i>Baloc</i>	25	SARDEGNA	
Sauvignon <i>Puiatti</i>	27	Vermentino di Gallura <i>Santu Micali</i>	25
Chardonnay <i>Puiatti</i>	28	Renosu <i>Dettori -BIODINAMICO -</i>	28
UMBRIA			
Grechetto <i>Grecante Arnaldo Caprai</i>	23		

Bollicine / Sparkling

Prosecco di Valdobbiadene DOCG <i>Bernabei</i>	25
Metodo Classico <i>Giulio Bernabei</i>	30
Franciacorta <i>Ca' de Pazzi</i>	32
Moscato D'Asti <i>Brioche</i>	25
Bellavista <i>Brut</i>	60
Franciacorta Rosè <i>Fario</i>	50

Vini rosati / Rose wines

TOSCANA	
Scalabrone <i>Marchesi Antinori</i>	32
PUGLIA	
Calafuria <i>Tormaresca</i>	30

Champagne

Louis Lamar Brut	70
Louis Lamar Rosè	75
Laurent Perrier Brut	90

