

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans, shellfish
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybean
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)
9. Celery
10. Senape
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupini beans
14. Molluscs



IL SEGRETO

PRANZO

ANTIPASTI

Il segreto del Supplì (ALLERGENI 1,3,7)	€3
Polpette di verdure (ALLERGENI 1)	€10
Filetti di baccalà fritto in pastella (ALLERGENI 1,4)	€12
Salmone marinato alle mele (ALLERGENI 4)	€12

PRIMI *(pasta senza glutine disponibile su richiesta)*

Tonnarelli con tartare di gamberi, pomodorini, stracciatella e lime (ALLERGENI 1,2,7)	€20
Fettuccine con prosciutto, menta e limone (ALLERGENI 1,7)	€15
Paccheri con rucola, mandorle e pecorino (ALLERGENI 1,7,8)	€14
Paccheri all'amatriciana (ALLERGENI 1,7)	€14
Tonnarelli cacio e pepe (ALLERGENI 1,7)	€14
Rigatoni alla carbonara (ALLERGENI 1,3,7)	€14

SECONDI

Tagliata di manzo con, a scelta:	€22
• Crema di Parmigiano e tartufo bianco (ALLERGENI 7)	
• Aceto Balsamico Tradizionale invecchiato 12 anni (ALLERGENI 12)	
Baccalà con accompagnamento di stagione (ALLERGENI 4)	€20
Polpette di carne cremolate con salsa dello chef (ALLERGENI 1,3,7)	€18

CONTORNI

Patate al forno	€6
Verdure grigliate	€8

DOLCI

Cheesecake ai lamponi e cioccolato (ALLERGENI 1,7)	€7
Caprese di cioccolato (ALLERGENI 7,8)	€7

PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SU INGREDIENTI E ALLERGENI, SI PREGA DI CHIEDERE AD UN MEMBRO DELLO STAFF



IL SEGRETO

LUNCH

STARTERS

The Secret of Suppli (ALLERGENS 1,3,7)	€3
Vegetable meatballs (ALLERGENS 1)	€10
Fried cod fillets in batter (ALLERGENS 1,4)	€12
Smoked salmon marinated with apples (ALLERGENS 4)	€12

PASTA *(gluten free pasta available upon request)*

Tonnarelli with shrimp tartare, tomatoes, stracciatella and lime (ALLERGENS 1,2,7)	€20
Fettuccine with prosciutto, mint and lemon (ALLERGENS 1,7)	€15
Paccheri with rocket, almonds and pecorino cheese (ALLERGENS 1,7,8)	€14
Paccheri amatriciana (pork, tomato sauce, pecorino cheese) (ALLERGENS 1,7)	€14
Tonnarelli cacio e pepe (cheese and black pepper) (ALLERGENS 1,7)	€14
Rigatoni carbonara (pork, eggs, pecorino cheese, black pepper) (ALLERGENS 1,3,7)	€14

MAINS

Sirloin with one of your choice:	€22
• Cream of Parmigiano and white truffle (ALLERGENS 7)	
• Balsamic vinegar aged 12 years (ALLERGENS 12)	
Roasted cod with seasonal vegetables (ALLERGENS 4)	€20
Meatballs with the Chef's sauce (ALLERGENS 1,3,7)	€18

SIDES

Baked potatoes	€6
Grilled vegetables	€8

DESSERTS

Raspberry and chocolate cheesecake (ALLERGENS 1,7)	€7
“Caprese” chocolate cake (ALLERGENS 7,8)	€7

FOR ANY FURTHER INFORMATION ABOUT INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK A MEMBER OF THE STAFF



IL SEGRETO

Aperitivo

IL TAGLIERE DEL SEGRETO

THE SECRET'S PLATTER

Filettuccio al Barolo

Prosciutto di Parma 24 mesi

Bresaola della Valtellina

Toma Laziale

Torta Montanara

Stagionato al whisky e tabacco

con marmellata d'arance fatta in casa, cipolle caramellate e crostino al sesamo

with homemade orange jam, caramelized onions and sesame crouton

(ALLERGENI 1,7,11*)

€15

L'APERTIVO DELLO CHEF

THE CHEF'S APERITIF

selezione speciale di tre finger food

special selection of three finger foods

(ALLERGENI*)

€8

BRUSCHETTE

pomodorini e stracciatella

cherry tomatoes and stracciatella cheese

affettati con marinatura all'aceto balsamico

cold cuts marinated with balsamic vinegar

(ALLERGENI 1,7,12)

€5

PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SU INGREDIENTI E ALLERGENI, SI PREGA DI CHIEDERE AD UN MEMBRO DELLO STAFF
FOR ANY FURTHER INFORMATION ABOUT INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK A MEMBER OF THE STAFF

MENÙ



IL

SEGRETO

ANTIPASTI

Il segreto del Supplì (ALLERGENI 1,3,7)	€3
Polpette di verdure (ALLERGENI 1)	€10
Filetti di baccalà fritto in pastella (ALLERGENI 1,4)	€12
Calamari fritti (ALLERGENI 1,4)	€12
Polpette di pesce con gazpacho (ALLERGENI 1,4,14)	€12
Salmone marinato alle mele (ALLERGENI 4)	€12
Tris di Bruschette:	€14
• Salmone e avocado (ALLERGENI 1,4)	
• Polpo, zucchine e pachino (ALLERGENI 1,4)	
• Scottata di manzo, burro e cipolla caramellata (ALLERGENI 1,12)	
Il tagliere del segreto (ALLERGENI*)	€15
Selezione di affettati misti (ALLERGENI*)	€18
Selezione di formaggi con miele al tartufo bianco (ALLERGENI*)	€18

PRIMI

Pasta fresca senza glutine disponibile su richiesta

Tonnarelli con tartare di gamberi, pomodorini, stracciatella e lime (ALLERGENI 1,2,7)	€20
Fettuccine con polpo e crema di zucchine (ALLERGENI 1,4)	€18
Fettuccine con prosciutto, menta e limone (ALLERGENI 1,7)	€15
Paccheri con rucola, mandorle e pecorino (ALLERGENI 1,7,8)	€14
Paccheri all'amatriciana (ALLERGENI 1,7)	€14
Tonnarelli cacio e pepe (ALLERGENI 1,7)	€14
Rigatoni alla carbonara (ALLERGENI 1,3,7)	€14

SECONDI

Tagliata di manzo con, a scelta:	€22
• Crema di Parmigiano e tartufo bianco (ALLERGENI 7)	
• Aceto Balsamico Tradizionale invecchiato 12 anni (ALLERGENI 12)	
Polpo arrosto con sedano rapa (ALLERGENI 4)	€20
Baccalà con accompagnamento di stagione (ALLERGENI 4)	€20
Polpette di carne cremolate con salsa dello chef (ALLERGENI 1,3,7)	€18

CONTORNI

Patate al forno	€6
Verdure grigliate	€8
Proposta di stagione (ALLERGENI*)	€8

DOLCI

Tiramisù (ALLERGENI 1,3,7)	€7
Cheesecake ai lamponi e cioccolato (ALLERGENI 1,7)	€7
Caprese di cioccolato (ALLERGENI 7,8)	€7
Composé di frutta (ALLERGENI*)	€7

PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SU INGREDIENTI E ALLERGENI, SI PREGA DI CHIEDERE AD UN MEMBRO DELLO STAFF

STARTERS

The Secret of Suppli (ALLERGENS 1,3,7)	€3
Vegetable meatballs (ALLERGENS 1)	€10
Fried cod fillets in batter (ALLERGENS 1,4)	€12
Smoked salmon marinated with apples (ALLERGENS 4)	€12
Fried calamari (ALLERGENS 1,4)	€12
Fishballs with gazpacho (ALLERGENS 1,4,14)	€12
Trio of bruschetta:	€14
• Salmon and avocado (ALLERGENS 1,4)	
• Octopus, zucchini and cherry tomatoes (ALLERGENS 1,4)	
• Grilled beef, butter and caramelized onions (ALLERGENS 1,12)	
The Secret's platter (ALLERGENS*)	€15
Selection of cold cuts (ALLERGENS*)	€18
Selection of cheeses, served with white truffle honey (ALLERGENS*)	€18

PASTA

gluten free pasta available upon request

Tonnarelli with shrimp tartare, tomatoes, stracciatella and lime (ALLERGENS 1,2,7)	€20
Fettuccine with octopus and zucchini cream (ALLERGENS 1,4)	€18
Fettuccine with prosciutto, mint and lemon (ALLERGENS 1,7)	€15
Paccheri with rocket, almonds and pecorino cheese (ALLERGENS 1,7,8)	€14
Paccheri amatriciana (pork, tomato sauce, pecorino cheese) (ALLERGENS 1,7)	€14
Tonnarelli cacio e pepe (cheese and black pepper) (ALLERGENS 1,7)	€14
Rigatoni carbonara (pork, eggs, pecorino cheese, black pepper) (ALLERGENS 1,3,7)	€14

MAINS

Sirloin with one of your choice:	€22
• Cream of Parmigiano and white truffle (ALLERGENS 7)	
• Balsamic vinegar aged 12 years (ALLERGENS 12)	
Roasted octopus with celeriac (ALLERGENS 4)	€20
Roasted cod with seasonal vegetables (ALLERGENS 4)	€20
Meatballs with the Chef's sauce (ALLERGENS 1,3,7)	€18

SIDES

Baked potatoes	€6
Grilled vegetables	€8
The special of the season (ALLERGENS*)	€8

DESSERTS

Raspberry and chocolate cheesecake (ALLERGENS 1,7)	€7
“Caprese” chocolate cake (ALLERGENS 7,8)	€7
Fresh fruit compose (ALLERGENS*)	€7

FOR ANY FURTHER INFORMATION ABOUT INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK A MEMBER OF THE STAFF



IL SEGRETO

DRINKS

BEVANDE

ACQUA 75cl	€3
COCA COLA 33cl	€3
COCA COLA ZERO 33cl	€3
FANTA 33cl	€3
GASSOSA SAN PELLEGRINO 20cl	€3
CHINOTTO NERI 20 cl	€3
CAFFE'	€1,50
CAFFE' CORRETTO	€3,00

VINI

BOLLICINE

PROSECCO DOC TERRE VIZINA 11%	bottiglia €20	calice €6
FRANCIACORTA BRUT DOCG LA FIOCA 12,5%	bottiglia €30	calice €8

BIANCHI

CACCHIONE DOC CASA DIVINA PROVVIDENZA 13%	bottiglia €20	calice €6
RIBOLLA GIALLA DOC LIVON 13%	bottiglia €28	calice €8
PINOT GRIGIO DOC LIVON 13,5%	bottiglia €28	calice €8

ROSSI

CESANESE IGP CASA DIVINA PROVVIDENZA 13,5%	bottiglia €22	calice €7
ROMA ROSSO DOC CASATA MERGE' 14%	bottiglia €22	calice €7
BAROLO DOCG CINQUE VIGNE DAMILANO 14%	bottiglia €60	degustazione €10

BIRRE IN BOTTIGLIA

CASTELLO 4,8% 33cl	€3,50
MENABREA 4,8% 33cl	€3,50

BIRRE ALLA SPINA

CASTELLO 5%	20cl €3,50	40cl €5
FLEA IPA 5,9%	20cl €4	40cl €6,50

LIQUORI E DISTILLATI

LIMONCELLO	€3,50
AMARO	€3,50
AMARO SPECIALE	€5
GRAPPA	€4
GRAPPA SPECIALE	€8
RUM DIPLOMATICO RESERVA	€8
RUM ZACAPA 23 ANNI	€10
WHISKY KNOB CREEK RYE	€8
WHISKY ANGEL ENVY BOURBON	€10
WHISKY NIKKA	€15 - €25

COCKTAIL €8

SPRITZ
MOJITO
NEGRONI
NEGRONI SBAGLIATO
AMERICANO
MANHATTAN
DAIQUIRI
MARTINI
VODKA TONIC
MOSCOW MULE



IL SEGRETO

CREA IL TUO GIN TONIC

make your own gin tonic

SCEGLI IL GIN...

choose the gin...

HENDRICK'S €7

GIN MARE €7

ETSU JAPANESE €8

HENDRICK'S LUNAR €8

GIN SCAPEGRACE BLACK €10

HENDRICK'R ORBIUM €10

GIN PEDRO FERREIRA MAGICO €10

AGGIUNGI LA TONICA...

add the tonic...

TONICA CLASSIC €3

TONICA CORTESI STRONG €4

TONICA SCORTESI BOTANIC €5

... SALOTEI

... Enjoy!