

## ANTIPASTI STARTERS

- Prosciutto di Parma 18 mesi con ovoline di bufala Campana € 16.00  
*Parma prosciutto ham aged 18 months and buffalo milk baby mozzarella cheese*
- Bresaola della Valtellina punta d'anca IGP con rucola e parmigiano € 15.00  
*Bresaola beef carpaccio with rucola salad and parmesan*
- Vitello tonnato classico € 16.00  
*Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)*
- Burrata di Andria ai tre pomodori e basilico € 12.00  
*Burrata cheese from Andria(Puglia) with three varieties of cherry tomato and basil*
- Fritto di Fortunato (fiore di zucca ripieno della tradizione, carciofo alla giudia, mozzarellina e verdure pastellate) € 15.00  
*Fortunato's fried mix (Traditional stuffed zucchini flowers, Roman artichoke, mozzarella cheese and vegetables)*
- Polpette di bollito con maionese verde € 15.00  
*Traditional deep fried meatballs with green mayonnaise*
- Carciofi alla Romana (pz. 2) € 12.00  
*Traditional Roman artichokes (pz.2)*

## ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD STARTERS

- Tartare di tonno rosso con avocado, cipolla rossa di Tropea e perle di balsamico € 18.00  
*Red tuna tartar with avocado, red onion and balsamic pralines*
- Ostriche selezionate al pz. € 4.50  
*Selected oysters*
- Saute' di cozze e vongole veraci con pomodorino pachino € 16.00  
*Fresh clams and mussels saute' with cherry tomato*
- Frittura di calamari freschi € 16.00  
*Fried fresh calamari*
- Polpo verace scottato su vellutata di patate e porro € 20.00  
*Grilled octopus on potato and leek cream*
- Polpo verace scottato con avocado e carciofi croccanti € 20.00  
*Grilled octopus with avocado and crispy fried artichokes*

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

**PRIMI PIATTI**  
*PASTA DISHES*

- Tonnarelli cacio e pepe della tradizione Romana € 14.00  
*Traditional Roman homemade tonnarelli "cacio e pepe"*
- Rigatoni all' Amatriciana con pecorino Romano e guanciale al pepe d.o.p. € 14.00  
*Rigatoni "Amatriciana" with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek*
- Spaghetti del pastificio Mancini alla carbonara con uova bio e tartufo nero estivo € 20.00  
*Spaghetti carbonara (Pasta Mancini) with organic eggs and fresh black truffle*
- Tortellini di Bologna alla crema € 15.00  
*Classic homemade tortellini stuffed with meat in parmesan cream sauce*
- Fettuccine casarecce fatte in casa al ragù di manzo € 15.00  
*Homemade fettuccine pasta with classic meat ragù sauce (alla Bolognese)*
- Fettuccine al tartufo nero € 25.00  
*Homemade fettuccine with fresh black truffle*
- Tagliolini al tartufo bianco € \_\_\_\_\_  
*Homemade tagliolini with fresh white truffle*
- Risotto ai funghi porcini freschi € 22.00  
*Risotto with fresh porcini mushrooms*

**PRIMI DI MARE**  
*SEAFOOD PASTA DISHES*

- Spaghetti "Mancini" alle vongole veraci con cozze e pomodorino pachino € 20.00  
*Spaghetti "Mancini" with fresh clams, mussels and cherry tomato*
- Tagliolini all' astice con pomodorino datterino € 32.00  
*Homemade tagliolini with fresh lobster and "datterino" tomato sauce*
- Gnocchetti di patate e ricotta fatti in casa con gamberi rossi di Mazzara, zucchini, pachino e stracciatella di bufala € 20.00  
*Homemade potato and ricotta gnocchi with Mazzara (Sicily) red shrimps, zucchini, cherry tomatoes and buffalo milk stracciatella cheese*
- Tagliolini saporiti al pomodoro con olive Taggiasche, capperi e spigola € 18.00  
*Homemade taglioni with tomato sauce, olives, capers and local seabass*

**ZUPPE**  
*SOUPS*

- Pasta e Fagioli € 10.00  
*Traditional pasta and beans soup*
- Minestrone di verdure € 10.00  
*Fresh vegetable minestrone*

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

## SECONDI PIATTI MEAT DISHES

- Filetto di manzo al pepe verde € 28.00  
*Beef fillet mignon with green pepper sauce*
- Filetto di manzo ai funghi porcini € 32.00  
*Beef fillet mignon with fresh porcini mushrooms*
- Filetto di manzo alla tartara € 28.00  
*Raw fillet mignon alla tartar*
- Chateaubriand con salsa bernese, patate e spinaci al burro (min per 2) € 80.00  
*Beef fillet chateaubriand with Bearnaise sauce, potatoes and butter spinach (min. for 2)*
- Bistecca Fiorentina all' etto € 8.00  
*Florentine style t-bone steak (min. 750gr) each 100gr*
- Galletto allevato a terra alla diavola con insalatina di campo € 18.00  
*Grilled free range organic baby chicken "alla diavola" with green salad*
- Costolette d'agnello scalzate allo scottadito con caponatina di verdure € 28.00  
*Traditional grilled Roman baby lamb chops "allo scottadito" with vegetable ratatouille*
- Costoletta di vitella con osso alla Milanese € 28.00  
*breaded veal chop " alla Milanese"*
- Saltimbocca di vitella alla Romana € 18.00  
*Roman "saltimbocca" (veal cutlet in white wine sauce with prosciutto and sage)*
- Trippa alla Romana € 18.00  
*Traditional stewed Roman tripe*
- Ossobuco di vitella con purè' € 26.00  
*Ossobuco (veal shin) alla Romana with potato purée*
- Involtini di manzo al sugo € 18.00  
*Traditional Roman stewed beef rolls in tomato sauce*

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

## IL PESCATO FISH and SEAFOOD

-Pescato del giorno alla Siciliana con pomodoro, olive, capperi e origano	€ 28.00
<i>Fish of the day in Sicilian style tomato sauce with olives, capers and Italian herbs</i>	
-Pescato del giorno alla griglia con caponatina di verdure	€ 28.00
<i>Grilled fish of the day with vegetable ratatouille</i>	
-Spigola al sale	al kg € 80.00
<i>Seabass baked in salt crust</i>	
-Orata al forno con patate e pomodoro pachino	al kg € 90.00
<i>Sea bream baked with potatoes and cherry tomato</i>	
-Pezzogna all' acqua pazza	al kg € 90.00
<i>Saddled bream "all' acqua pazza" with traditional light tomato sauce</i>	
-Dentice reale	al kg € 90.00
<i>Royal snapper</i>	
-Scorfano o Gallinella in guazzetto	al kg € 90.00
<i>Rock fish or Gurnard fish "in guazzetto" with Tuscan style tomato sauce</i>	
-San Pietro alla cacciatora	al kg € 90.00
<i>John Dory "alla cacciatora" with white wine, vinegar, olives and capers</i>	
-Rombo o Sogliola alla mugnaia o alla griglia	al kg € 80.00
<i>Turbot or Sole in white wine sauce or grilled</i>	
-Scamponi freschi del Tirreno	al kg € 130.00
<i>Local jumbo scampi</i>	
-Gamberi rossi freschi	al kg € 120.00
<i>Fresh red shrimps</i>	
-Aragoste locali	al kg € 160.00
<i>Local Mediterranean spiny lobster</i>	
-Astice	al kg € 120.00
<i>Lobster</i>	

**\*\*Il Pescato varia secondo la disponibilità del mercato**  
*The fresh fish is available depending on the daily fish market*

**\*\* Tutti i prodotti ittici da consumare crudi hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004**

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

**CONTORNI e INSALATE**  
**SIDE DISHES and SALADS**

-Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino	€ 6.00
<i>Sauted chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic</i>	
-Spinaci al burro	€ 7.00
<i>Butter spinach</i>	
-Fagiolini all'agro	€ 6.00
<i>String beans with extra virgin olive oil and lemon</i>	
-Patate arrosto	€ 6.00
<i>Roasted potatoes</i>	
-Insalata di rucola con pere, noci di Sorrento, pecorino Romano e vinaigrette all' aceto balsamico	€ 10.00
<i>Rucola salad with pears, walnuts, Roman pecorino cheese and balsamic vinaigrette</i>	
-Insalatina di sedano con fichi e formaggio Blu di fattoria	€ 10.00
<i>Celery salad with figs and special reserve Italian blue cheese</i>	
-Insalata di rucola e pomodorini	€ 7.00
<i>Rucola and cherry tomatoes salad</i>	

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

## DOLCI e FRUTTA DESSERTS and FRUIT

- Mousse al cioccolato fondente con cuore morbido ai lamponi € 10.00  
*Dark chocolate mousse with soft raspberry heart*
- Sbricolata alla crema chantilly e frutti di bosco € 10.00  
*“Sbricolata” puff pastry with chantilly cream and wild berries*
- Tiramisu’ classico al caffè’ € 9.00  
*Classic coffee tiramisù with mascarpone and chocolate*
- Babbà della tradizione Napoletana con crema pasticcera fragoloni € 9.00  
*Traditional Neapolitan Babbà rum cake filled with cream and fresh strawberries*
- Semifreddo al torroncino con granella alla nocciola e salsa al cioccolato fondente € 9.00  
*Semifreddo with torrone nougat, hazelnuts and dark chocolate dressing*
- Coppa di gelato con pistacchio di bronte, fragolina di bosco e vaniglia € 9.00  
*Ice cream cup with Sicilian pistacio, baby wild strawberry and vanilla*
- Sorbetto artigianale di limone e mandarino € 9.00  
*Lemon and mandarin sorbet*
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia € 10.00  
*Mixed wild berries with Grand Marnier liqueur and vanilla ice cream*

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*

## ***BEVANDE DRINKS***

-Acqua Minerale grande (San Pellegrino - Nepi - Acqua Panna) <i>Large bottle mineral water</i>	€ 5.00
-Acqua minerale piccola (Dolomia) <i>Small bottle mineral water</i>	€ 3.00
-Birra in bottiglia 0,33 Cl <i>Bottled beer</i>	€ 7.00
-Bibite analcoliche e succhi di frutta <i>Soft drinks and fruit juices (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)</i>	€ 5.00

## ***CAFFETTERIA COFFEE***

-Caffè espresso	€ 3.00
-Caffè decaffeinato - orzo	€ 3.00
-Cappuccino - Caffè Latte	€ 4.00
-Caffè Americano	€ 4.00
-Tè - tisane	€ 5.00

disponibili piatti per celiaci / gluten free products available

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 2euro a persona  
wood oven bread and homemade focaccia 2euro per person*