

Gli allergeni sono segnalati secondo il regolamento 1169/2011 mediante i simboli di seguito riportati

Glutine/Gluten	
Uova/Egg	
Lattosio/Lactose	
Pesce/Fish	
Molluschi/Clams	
Crostacei/Crustaceans	
Frutta guscio/Nuts	
Sedano/Celery	
Senape/Mustard	
Soia/Soy	
Semi sesamo/Sesame seeds	
Lupino/Hop	
Solfiti/Sulphites	
Arachidi/Peanuts	

Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti è disponibile su richiesta il libro degli ingredienti

For more information we have the allergens book on request

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

ANTIPASTI STARTERS

- 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 cherry tomatoes and basil
- Selezioni di salumi e formaggio del Lazio** € 20.00

Selection of salumi and cheeses from Lazio region
- Prosciutto San Daniele 18 mesi** € 16.00

San Daniele prosciutto aged 18 months
- Carpaccio di Filetto di Manzo con rucola e parmigiano** € 16.00

Beef fillet carpaccio with rucola and parmesan
- Carciofo alla Romana** € 8.00

Roman style artichoke
- Fiore di zucca ripieno della tradizione** € 4.50

Traditional stuffed zucchini flower
- Piccola millefoglie di melanzane alla parmigiana** € 12.00

Traditional eggplant alla parmigiana with mozzarella, tomato and basil
- **Tartare di tonno rosso con avocado, cipolla rossa di Tropea e balsamico** € 18.00

Red tuna tartar with avocado, red onion and balsamic
- Calamaretti fritti** € 20.00

Fresh deep fried baby calamari

**Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento negativo a -20 gradi per 24 ore in conformità alle prescrizioni del reg CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

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

PRIMI PIATTI E ZUPPE PASTA DISHES AND SOUPS

- Tonnarelli cacio e pepe della tradizione Romana € 13.00
  
Traditional Roman homemade tonnarelli “cacio e pepe”
- Tonnarelli cacio e pepe e cozze € 16.00
   
Traditional Roman homemade tonnarelli “cacio e pepe” with mussels
- Tonnarelli alla gricia con carciofi croccanti € 15.00
   
Traditional Roman homemade tonnarelli with pecorino, porkcheek and crispy artichokes
- Mezze maniche Felicetti all’ Amatriciana con pecorino Romano buccia nera e guanciale di Amatrice € 13.00
   
Mezze maniche “Amatriciana” with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
- Spaghetti Felicetti alla carbonara con uova Bio e guanciale di Amatrice € 15.00
   
Spaghetti carbonara with organic eggs
- Fusilli con salsiccia, broccoletti e ricotta salata di Norcia € 15.00
  
Fusilli pasta with sausage, broccoli and aged ricotta cheese
- Tagliolini al pomodoro fresco e basilico € 12.00
  
Homemade tagliolini with fresh tomato and basil
- Risotto radicchio, gorgonzola e noci € 16.00
 
Risotto with radicchio, gorgonzola blue cheese and walnuts
- Spaghetti “Felicetti” alle vongole veraci e cozze € 20.00
   
Spaghetti “with fresh clams and mussels”
- Paccheri con totanetti in umido € 18.00
  
Paccheri pasta with baby calamari red marinara sauce
- Tagliolini agli scampi freschi con pomodorini e profumo di basilco € 28.00
  
Homemade tagliolini with fresh scampi, cherry tomato and basil

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

SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT MAIN DISHES

-Filetto di manzo al pepe verde € 30.00



Beef fillet mignon with green pepper sauce

-Filetto di manzo alla griglia € 28.00

Grilled beef fillet mignon

-Filetto di manzo alla tartar € 28.00



Beef fillet mignon alla tartar

-Fiorentina nazionale al Kg € 80.00

Italian "Fiorentina" t-bone steak

-Chateaubriand con salsa bernese (min per 2) € 80.00



Beef fillet chateaubriand with Bearnaise sauce (min. for 2)

-Costolette d'agnello scalzate allo scottadito € 25.00

Traditional grilled Roman baby lamb chops "allo scottadito"

-Saltimbocca di vitella alla Romana € 18.00



Roman "saltimbocca" (veal cutlet in white wine sauce with prosciutto and sage)

-Petto di pollo alla mugnaia € 18.00



Chicken breast with white wine sauce

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

SECONDI PIATTI DI PESCE *FISH MAIN DISHES*

-Trancio di pescato alla siciliana € 25.00



Fresh fish fillet of the day with sicilian tomato sauce olives and cappers

-*Pescato del giorno (a seconda della disponibilità) all'etto € 9.00



Local fresh fish of the day each 100gr

-**Catalana di crostacei a vostra scelta all'etto € 12.00



Catalana salad of your choice

each 100gr

-**Scamponi locali all'etto € 12.00



Local jumbo scampi

each 100gr

-**Gamberoni rossi freschi all'etto € 12.00



Fresh red shrimps

each 100gr

-** Mazzacolle fresche all'etto € 10.00

Fresh tiger prawns

-Aragoste locali all'etto € 16.00



Local spiny lobster

each 100gr

**Il Pescato varia secondo la disponibilità del mercato*

The fresh fish is available depending on the daily fish market

*** prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento negativo a -20 gradi per 24 ore in conformità alle prescrizioni del reg CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1*

*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 € 8.00
SO.
Sauted chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic
- Broccoletti ripassati € 8.00
SO.
Baby broccoli with oliveoil. Chillypepper and garlic
- Patate arrosto € 7.00
SO.
Roasted potatoes
- Insalata di rucola e pomodorini € 7.00
Rucola and cherry tomatoes salad
- Insalata di rucola e pomodorini € 7.00
Mixed green salad

*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

- Tiramisu' classico al caffè' € 9.00
🌿 🍷 🍷
Classic coffee tiramisù with mascarpone and chocolate
- Panna cotta al rhum con salsa al cioccolato fondente e scorzette di arancia € 10.00
🍷 🍷 🌿
Panna cotta with rhum, dark chocolate sauce and candy orange
- ***Bavarese al cioccolato bianco con cuore di lampone € 10.00
🍷 🍷 🌿
Homemade with chocolate bavarese with raspberry heart
- Torta caprese al cioccolato con cremoso al limoncello € 10.00
🍷 🌿 🍷 🍷
Caprese chocolate cake with limoncello cream
- Misto di bosco al grand Marnier con gelato alla vaniglia € 12.00
🍷 🌿 🍷 🍷
Mixed wild berries with Grand Marnier liqueur and vanilla ice cream
- Ananas al maraschino € 9.00
Pineapple with maraschino liquor
- Sgroppino alla vodka € 10.00
🍷 🌿 🍷
Lemon sorbet with vodka

****Prodotto abbattuto negativamente nella nostra cucina*

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

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*