

## 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/Sesami 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 DI TERRA E DI MARE 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*
- Prosciutto di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP e gnocchi fritti € 18,00  
    
*Parma prosciutto, buffalo mozzarella and fried bread*
- Carpaccio di Filetto di manzo con rucola parmigiano e mela verde € 16.00  
    
*Beef fillet carpaccio with rucola parmesan and green apple*
- 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*
- Lingotto di tonno scottato al balsamico € 18.00  
   
*Red tuna fillet with balsamic sauce*
- \*\*Tartare di tonno rosso con burrata di Andria e fior di capperi € 18.00  
     
*Red tuna tartar with burrata cheese and capers flower*
- Fritto di calamari e gamberi con maionese agli agrumi € 20.00  
    
*Fresh deep fried calamari shrimps with citrus mayonnaise*
- Polpo scottato su crema di patate allo zafferano € 20.00  
  
*Grilled octopus on potato and saffron cream*
- Il nostro crudo di mare € 35.00  
*Raw seafood platter*  
  

\*\*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 con tartufo nero e mentuccia Romana € 18.00  
  
*Traditional Roman homemade tonnarelli “cacio e pepe” with black truffle and mint*
- 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*
- Fettucina al ragù bianco con fonduta al parmigiano Reggiano € 16.00  
  
*Homemade fettucine with white ragù Bolognese sauce and parmesan cream sauce*
- Fettucine ai funghi porcini e tartufo nero estivo € 20.00  
  
*Homemade fettucine with porcini mushrooms and black truffle*
- Tagliolini all'arrabiata € 12.00  
  
*Homemade tagliolini with spicy tomato sauce*
- Tortellino di Bologna cremolato € 15.00  
  
*Homemade meat tortellini with cream sauce*
- Ravioli ripieni di ricotta e melanzane al pomodoro fresco e ricotta salata € 14.00  
  
*Ravioli stuffed with ricotta and eggplant with fresh tomato and salted ricotta cheese*
- Risotto alla pescatora € 22.00  
  
*Risotto with “alla pescatora” with seafood*
- Spaghetti “Felicetti” alle vongole veraci € 20.00  
  
*Spaghetti with fresh clams*
- Spaghetti con crema di piselli e calamaro fresco scottato € 20.00  
  
*Spaghetti with peas cream and fresh calamari*
- 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 € 28.00



*Beef fillet mignon with green pepper sauce*

-Filetto di manzo al taleggio e funghi porcini € 30.00

*Beef fillet mignon with taleggio cheese and porcini mushrooms*



-Tartar di manzo alla Francese € 28.00



*Beef fillet mignon alla tartar*

-Fiorentina di manzo Rubia Galleca al Kg € 100.00

*“Fiorentina” t-bone steak (Rubia Galleca beef)*

-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 vitello alla Romana € 18.00



*Roman “saltimbocca” (veal chop in white wine sauce with ham and sage)*

-Lombata di vitello alla milanese € 26.00



*Breaded veal chop alla Milanese*

-Lombata di vitello al burro e salvia € 28.00



*Veal chop with butter and sage*

-Petto d’anatra scottato con il suo foie gras e composta di mele all’Armagnac € 28.00



*Roasted duck breast and sauteed foie gras with apple and Armagnac sauce*















-Stracetti di manzo ai funghi porcini e tartufo nero estivo € 24.00



*Beef stracetti with porcini mushrooms and summer black truffle*

*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* *each 100gr*  

- \*\*Astici americani all'etto € 11.00  
*USA lobster* *each 100gr*  

- 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.  
*Sautéed chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic*
- Broccoletti ripassati € 8.00  
SO.  
*Sautéed baby broccoli with olive oil, chili pepper and garlic*
- Fagiolini all'agro € 8.00  
SO.  
*Steamed string beans with oil and lemon*
- Patate arrosto € 7.00  
SO.  
*Roasted potatoes*
- Insalata di rucola e pomodorini € 7.00  
*Rucola and cherry tomatoes salad*
- Insalata di songino con noci, feta greca, pere e vinaigrette al balsamico € 12.00  
V V  
*Baby green salad with walnuts, feta cheese, pears and balsamic vinaigrette*

*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*
- Zuppa inglese della nostra tradizione € 10.00  
🍷🍷🌿  
*Chocolate and cream trifle cake*
- \*\*\*Bavarese al cioccolato bianco con scorzette d'arancia e cuore di lampone € 10.00  
🍷🍷🌿  
*Homemade with chocolate bavarese with raspberry heart and candy orange*
- Babbà Napoletano con crema al limoncello e frutti di bosco € 10.00  
🍷🌿🍷  
*Homemade Neapolitan rum sponge cake with limoncello cream and mixed berries*
- Tris di cannoli Siciliani (al pistacchio, classico ai canditi, al cioccolato) € 10.00  
🍷🌿🍷🍷  
*Selection of Sicilian cannoli (with pistacio, classic ricotta and chocolate)*
- 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*