

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 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 cappero € 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
- Fettucine 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’arrabbiata € 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















-Straccetti 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*
- **Mazzancolle fresche all'etto € 10.00
Local 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
SO. SO.
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*