

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 STARTERS


















- Vitello tonnato classico € 16.00
Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
    
- Mortadella di cinghiale e mozzarella di bufala € 18.00
Wild boar mortadella and buffalo mozzarella
 
- Prosciutto di Parma 24 mesi e melone € 16.00
Parma prosciutto 24 months e melon
 
- Prosciutto di Parma 24 mesi e fichi, con gorgonzola e noci € 18.00
Parma prosciutto 24 months with figs, gorgonzola cheese and walnuts
 
- Tortino di melanzane alla parmigiana e provola piccante € 12.00
Eggplant alla parmigiana with spicy provola cheese, tomato and basil
  
- Fiori di zucca della tradizione ripieni con mozzarella e alici € 12.00
Traditional Roman fried zucchini flowers
   
- Insalatina di funghi porcini € 22.00
Fresh porcini mushroom salad
- Insalata caprese con bufala, pomodoro e basilico € 14.00
Caprese salad with buffalo mozzarella tomato and basil

- Carpaccio di manzo con rucola e grana € 20.00
Beef carpaccio with parmesan and rucola


**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

ANTIPASTI DI MARE STARTERS

- Fritto di calamari e alici con maionese al nero di seppia € 22.00
Friet calamari and anchovies with black squid mayonnaise
   
- Polipetti alla Luciana con crostini di pane al rosmarino € 18.00
Baby octopus in red sauce with rosemary croutons
 
- Gamberoni alla mediterranea con pomodirino fresco, olive, capperi e basilico € 28.00
Shrimps Mediterranean style with fresh tomato, olives, cappers and basil
 
- Carpaccio di spigola con mango, zenzero e pepe rosa € 20.00
Seabass carpaccio with mango, ginger and pink pepper

- Tartare di tonno con avocado, capperi, cipolla rossa di Tropea e burrata € 22.00
Red tuna tartare with avocado, cappers, red onion and burrata cheese
   
- Tartare di spigola alla pesca con profumo di menta € 22.00
Seabass tartare with peach and mint
 
- Ostriche Gillardeau Al pz. € 6.00
Gillardeau oysters 12pz. € 60,00
 

**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

- Spaghetti all' Amatriciana con pecorino Romano buccia nera
e guanciale di Amatrice € 14.00
Pasta all' "Amatriciana" with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
🌿 🐷 SO. 🍴
- Mezze maniche alla carbonara con uova bio e guanciale di Amatrice € 15.00
Pasta alla carbonara with organic eggs
🌿 🍳 🐷 SO.
- Tonnarelli cacio e pepe € 15.00
Homemade tonnarelli "cacio e pepe"
🍳 🌿 🐷
- Fettuccine con funghi porcini e tartufo nero estivo € 24.00
Homemade fettuccine with fresh porcini mushroom and black truffle
🍳 🌿
- Lasagnetta verde al ragù € 16.00
Homemade green lasagna with Bolognese ragù sauce
🌿 🍳 🍴
- Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa al burro e salvia € 16.00
Homemade ravioli with ricotta and spinach in butter and sage sauce
🌿 🍳 SO.
- Tagliolini all'arrabbiata € 18.00
Homemade tagliolini with spicy tomato sauce
🌿 🍳 SO.
- Trofie tricolore con pesto di basilico, ricotta salata e pomodorini confit € 15.00
Homemade trofie with basil pesto, ricotta cheese and dried tomatos
🍳 🌿
- Tagliolini alla spigola con limone e basilico € 18.00
Homemade tagliolini with seabass, lemon and basil
🍳 🌿 🐷
- Spaghetti alle vongole veraci € 20.00
Spaghetti with fresh clams
🌿 🐷 🍳 SO.
- Tagliolini allo scorfano e il suo sugo € 16.00
Homemade tagliolini with rock fish and tomato sauce
🌿 🐷 🍴 🍳
- Risotto alla pescatora € 24.00
Risotta with fresh seafood
🌿 🍳 🍴

*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 € 32.00
Beef fillet mignon with green pepper sauce
🍴 🍷 🍴
- Filetto di manzo alla griglia € 30.00
Grilled beef fillet mignon
- Filetto di manzo al tartufo nero e funghi porcini € 40.00
Beef fillet mignon with black truffle and porcini mushroom
🍴 🍷 🍴
- Bistecca Fiorentina Kg. € 65.00
Florentine t-bone steak
- Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana € 26.00
Fassona beef tagliata with rucola, cherry tomatoes and parmesan
🍴
- Saltimbocca di vitello alla Romana con patate € 20.00
Roman "saltimbocca" (veal chop in white wine sauce with ham and sage)
🍴 🍷 🍴
- Piccatina di vitello al limone € 18.00
Veal cotelets with lemon sauce
🍴
- Cotoletta di vitella alla primavera € 28.00
Fried Veal "alla primavera" with rucola, cherry tomato and cappers
🍴 🍴
- Suprema di pollo ruspante alla diavola € 22.00
Spicy free range chicken "alla diavola"
- Costolette di agnello allo scottadito con patate € 30.00
Grilled baby lamb chops with roasted potatoes
- Maialino al forno con patate €.25.00
Baked baby pork with roasted potatoes
🍴 🍴

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*

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

Local fresh fish of the day each 100gr



-** Sogliola alla mugnaia all'etto € 10.00

Fresh sole fish alla mugnaia with white wine sauce each 100gr



-** Filetto di pescato alla griglia con verdure baby e riduzione agrodolce € 30.00

Grilled fish fillet with baby vegetables and sweet&sour reduction



-** Scamponi locali (crudi o alla griglia) all'etto € 12.00

Local jumbo scampi (raw or grilled) each 100gr



-** Gamberoni rossi Freschi (crudi o alla griglia) all'etto € 12.00

Fresh red shrimps (raw or grilled) each 100gr



-** Mazzancolle fresche (crudi o alla griglia) all'etto € 10.00

Local fresh tiger prawns (raw or grilled) 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

Sauted chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic

-Spinaci burro e parmigiano € 8.00

Spinach with butter and parmesan



-Verdure di stagione € 8.00

Seasonal vegetables

-Patate al forno € 8.00

Roasted potatoes



-Insalata di rucola e pomodorini e grana € 8.00

Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan



*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 € 10.00
Classic Tiramisù with caffè
🌿 🍷 🍷
- Tiramisù alle fragole € 10.00
Strawberry tiramisu
🍷 🌿 🍷
- Zuppa inglese della nostra tradizione € 10.00
Chocolate and cream trifle cake
🍷 🍷 🌿
- Semisfera alla nocciola con cuore al caramello salato e glassa al cioccolato € 12.00
Hazelnut and chocolate cake with salty caramel heart
🍷 🍷 🌿 🍷
- Babbà Napoletano con crema al limoncello e frutti di bosco € 12.00
Napolitan rhum sponge cake with limoncello cream and wild berries
🍷 🌿 🍷
- Semifreddo al torrone con mandorle croccanti e salsa al fondente € 12.00
Nougat parfait with crunchy almond and chocolate sauce
🍷 🍷 🍷
- Cantucci e vinsanto € 10.00
Homemade cantucci biscotti with vinsanto dessert wine
🌿 🍷
- Sgroppino alla vodka € 10.00
Vodka e lemon sorbet
- Fragoline di bosco con gelato € 12.00
Wild baby strawberries with vanilla ice cream
🍷 🍷
- Misto di bosco con gelato alla vaniglia € 12.00
Mixed wild berries and vanilla ice cream
🍷 🍷
- Ananas al maraschino € 9.00
Pineapple with maraschino liquor

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 Peroni 0,33 Cl	€ 7.00
<i>Peroni beer</i>	
-Birra artigianale 0,50 Cl	€ 10.00
<i>Artisanal Italian 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