

Menu

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

Glutine/*Gluten*



Uova/*Eggs*



Lattosio/*Lactose*



Pesce/*Fish*



Molluschi/*Clams*



Crostacei/*Shellfish*



Frutta guscio/*Nuts*



Sedano/*Celery*



Senape/*Mustard*



Soia/*Soy*



Semi sesamo/*Sesame seeds*



Lupino/*Lupine*



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

Si avvisa la gentile clientela che all'interno dei nostri laboratori sono presenti i sopra citati allergeni, per i quali non possiamo garantire l'assenza di contaminazione.

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Antipasti di terra

Starters

Vitello tonnato classico € 18.00

Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)



Prosciutto di Parma 24 mesi e burrata di Andria € 18.00

Parma prosciutto 24 months and burrata cheese



Bresaola della Valtellina rucola e grana € 16.00

Bresaola from Valtellina rucola salad and parmesan



Tortino di melanzane alla parmigiana e provola piccante € 14.00

Eggplant alla parmigiana with spicy provola cheese, tomato and basil



Tortino di patate con fondente di pecorino stagionato e tartufo nero € 16.00

Potato pie with pecorino cheese and black truffle



Fiori di zucca della tradizione ripieni con mozzarella e alici € 12.00

Traditional Roman fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies



Carciofo alla Romana (solo in stagione) € 8.00

Traditional Roman artichoke (only in seasons)



cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Antipasti di mare

Starters

*Fritto di calamari e alici con maionese piccante € 22.00

Fried calamari and anchovies with spicy mayonnaise



**Carpaccio di spigola con mango, zenzero e pepe rosa € 20.00

Sea bass carpaccio with mango, ginger and pink pepper



**Tartare di tonno con avocado, capperi e cipolla rossa di Tropea € 24.00

Red tuna tartare with avocado, cappers and red onion



**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

*In assenza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere congelato

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Primi piatti e zuppe

Pasta dishes and soups

- Mezze maniche all'Amatriciana
con pecorino Romano buccia nera e guanciale di Amatrice € 16.00
Pasta all'Amatriciana
with tomato sauce, Roman pecorino cheese and pork cheek
   
- Spaghetti alla carbonara € 16.00
Spaghetti alla carbonara
  
- Tonnarelli cacio e pepe € 16.00
Homemade tonnarelli "cacio e pepe"
  
- Spaghettoni Sen. Cappelli aglio, olio, peperoncino
con alici e peperone crusco € 16.00
Spaghettoni with garlic, chilli pepper, olive oil, anchovies and belpapper
  
- Fettuccine ai funghi porcini freschi e tartufo nero € 28.00
Homemade fettuccine with fresh porcini mushrooms and fresh black truffle
     
- Fettuccine al ragù classiche € 16.00
Homemade fettuccine with Bolognese meat sauce
    
- Tortellini cremolati € 20.00
Meat tortellini with creamy parmesan sauce
    
- Pasta e ceci della tradizione € 14.00
Traditional pasta and chickpeas soup
   

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Risotto ai fiori di zucca e zafferano € 20.00

Risotto with zucchini flowers and saffron



Tagliolini al salmone € 18.00

Homemade tagliolini with creamy salmon sauce



Spaghetti alle vongole veraci € 22.00

Spaghetti with fresh clams



Paccheri freschi alla siciliana con spigola, olive
e pomodorino pachino € 22.00

Fresh paccheri with seabass, olives, capers and cherry tomatoes



*In assenza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere congelato

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Secondi piatti di carne

Meat main dishes

- Filetto di manzo al pepe verde € 32.00
Beef fillet mignon with green pepper sauce
   
- Entrecote di manzo alla griglia con patate al forno € 28.00
Grilled sirloin steak with roasted potatoes
- Bistecca Fiorentina Kg. € 75.00
Florentine t-bone steak
- Scaloppine ai funghi porcini freschi € 25.00
Scalopes with fresh porcini mushrooms
   
- Saltimbocca di vitello alla Romana con purè al tartufo nero € 24.00
Roman "saltimbocca" veal chop in white wine sauce with black truffle mashed potatoes
   
- Cotoletta alla primavera con rucola, pachino e capperi € 32.00
Fried veal chop cutlet primavera style with rucola cherry tomatoes and capers salad (served french fries)
   
- Suprema di pollo alle erbe aromatiche con porro brasato € 24.00
Free range chicken with Italian herbs and braised leek
  
- Costolette di agnello allo scottadito con purè al tartufo nero € 30.00
Grilled baby lamb chops with black truffle mashed potatoes

- Maialino al forno con patate e mele al Calvados € 28.00
Baked baby pork with roasted potatoes and Calvados apple
  

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Secondi piatti di pesce

Fish main dishes

Rombo al forno con patate e Carciofi

Baked turbot fish with potatoes and artichokes



all'etto € 10.00
each 100gr

Orata al forno con patate e pachino

Baked sea bream with potatoes and cherry tomatoes



all'etto € 9.00
each 100gr

Spigola al sale

Seabass in salt crust



all'etto € 9.00
each 100gr

Sogliola alla mugnaia

Fresh sole fish alla mugnaia with white wine sauce



all'etto € 10.00
each 100gr

^Pescato del giorno (a seconda della disponibilità)

Local fresh fish of the day with mediterranean tomato sauce



all'etto € 10.00
each 100gr

Mazzancolle locali alla griglia

Local prawns grilled

all'etto € 12.00
each 100gr

*Scamponi giganti alla griglia

Local jumbo scampi grilled

all'etto € 16.00
each 100gr

Filetto di salmone alle erbe aromatiche e salsa teriyaki

fresh salmon fillet with italian herbs and teriyaki sauce



all'etto € 16.00
each 100gr

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

*In assenza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere congelato

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Contorni e insalate

Side dishes and salads

Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino <i>Sautéed chicory with extra virgin olive oil, chili pepper and garlic</i>	€ 8.00
Fagiolini all'agro <i>Steamed green beans</i>	€ 8.00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 8.00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 8.00
 	
Purè di patate al tartufo nero <i>Mashed potatoes with black truffle</i>	€ 10.00
	
Insalata di rucola, pomodorini e grana <i>Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan</i>	€ 8.00
 	
Insalatina misticanza di campo <i>Mixed baby salad</i>	€ 8.00
Funghi porcini arrosto <i>Roasted porcini mushrooms</i>	€ 28.00

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Dolci e frutta

Desserts and fruit

- Tiramisu' classico al caffè € 10.00
Classic Tiramisù with coffee
  
- Tiramisu' al pistacchio € 12.00
Classic Tiramisù with pistachios
   
- Zuppa inglese della nostra tradizione € 10.00
Chocolate and cream trifle cake
  
- Crostatina con crema e fragoline di bosco € 12.00
Wild strawberries and cream tart
  
- Profiterols al cioccolato fondente ripieno di crema chantilly € 10.00
Dark chocolate profiteroles filled with chantilly cream
   
- Semifreddo al torrone con mandorle croccanti e caramello salato € 12.00
Nougat parfait with crunchy almond and salad caramel
   
- Gelato agli arachidi salati con salsa al fondente € 12.00
Salted peanut ice cream with dark chocolate sauce
   
- Sgroppino alla vodka € 10.00
Vodka and lemon sorbet


cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person

Bevande Drinks

Acqua Minerale grande (San Pellegrino - Nepi - Acqua Panna) <i>Large bottle mineral water</i>	€ 5.00
Birra Peroni 0,33 Cl <i>Peroni beer</i>	€ 7.00
Birra artigianale 0,50 Cl <i>Artisanal Italian beer</i>	€ 15.00
Bibite analcoliche e succhi di frutta <i>Soft drinks and fruit juices</i> (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)	€ 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 zeuro a persona
wood oven bread and homemade focaccia zeuro per person

Fragoline di bosco con gelato alla vaniglia

€ 14.00

Wild baby strawberries with vanilla ice cream



Ananas al maraschino

€ 9.00

Pineapple with maraschino liquor



*In assenza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere congelato

cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3 euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3 euro per person