

## 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*

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 3euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 3euro per person*

## LE SPECIALITÀ AL TARTUFO

- Carpaccio di manzo ai due tartufi bianco pregiato e nero di Norcia** € 38,00  
*Beef carpaccio with fresh white and black truffle*  
🍷🍴🍴
- Bruschetta al tartufo nero di Norcia** € 14,00  
*Bruschetta with black truffle*  
🍷🍴🍴
- Burrata e mortadella al tartufo nero di Norcia** € 22,00  
*Burrata and mortadella with black truffle*  
🍷🍴🍴
- Tagliolini al tartufo bianco pregiato** € 60,00  
*Tagliolini with fresh white truffle*  
🍷🍴🍴
- Risotto tartufato** € 28,00  
*Risotto with fresh black truffle sauce*  
🍷🍴
- Carbonara con tartufo nero di Norcia** € 25,00  
*Carbonara with fresh black truffle*  
🍷🍴🍴
- Tagliata di manzo al tartufo nero di Norcia** € 38,00  
*Beef steak tagliata with fresh black truffle*
- Petto di pollo al burro con tartufo bianco pregiato** € 60,00  
*Buttered chicken breast with fresh white truffle*  
🍷
- Tartare di filetto di manzo ai due tartufi** € 60,00  
*Beef fillet tartare with fresh white and black truffle*

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

## ANTIPASTI 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*  
🍴
- Mozzarella di Bufala campana € 10,00  
*Buffalo mozzarella from Campania*  
🍴
- Bresaola della Valtellina rucola e grana € 16.00  
*Bresaola from Valtellina rucola salad and parmesan*  
🍴🍴
- Tortino di melanzane alla parmigiana con provola piccante € 14.00  
*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 with mozzarella and anchovies*  
🍴🍴🍴
- Carciofo alla Romana (solo in stagione) € 8.00  
*Traditional Roman artichoke (only in seasons)*  
🍴🍴
- Gamberoni sgusciati alla mediterranea saltati con pachino, Olive di Gaeta e capperi su crostone di pane al basilico € 24,00  
*Mediterranean prawns sautéed with cherry tomatoes, Gaeta olives and capers on basil bread crouton*  
🍴🍴🍴🍴🍴🍴
- \*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 € 22.00  
*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, capers and Red onion*  
🍴🍴🍴
- Involtini di pesce spada dello chef € 24.00  
*Chef's special swordfish rolls*  
🍴🍴🍴🍴

\*\*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 3euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 3euro 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*  
# 🍴 so 🍴
- Spaghetti alla carbonara** € 16.00  
*Spaghetti alla carbonara*  
# 🍴 🍴
- Tonnarelli cacio e pepe** € 16.00  
*Homemade tonnarelli "cacio e pepe"*  
# 🍴 🍴
- Pasta e fagioli della tradizione** € 13.00  
*traditional Pasta and beans soup*  
# 🍴
- Spaghettoni Sen. Cappelli aglio, olio, peperoncino con alici fresche, peperone crusco e crumble di pane al finocchietto** € 18.00  
*Spaghettoni with garlic, chilli pepper, olive oil, fresh anchovies, belpapper and bread fennel crumble*  
# 🍴 🍴 🍴
- Gnocchi al pomodoro datterino fresco e basilico** € 14.00  
*Homemade gnocchi with fresh cherry tomato and basil*  
# 🍴 so 🍴
- Fettuccine al ragù classiche** € 16.00  
*Homemade fettuccine with Bolognese meat sauce*  
# 🍴 🍴 so 🍴 🍴
- Gnocchi con gorgonzola e noci** € 16.00  
*Homemade gnocchi with creamy gorgonzola cheese sauce and walnuts*  
# 🍴 🍴 🍴
- Tortellini cremolati al tartufo nero** € 26.00  
*Meat tortellini with creamy parmesan sauce and black truffle*  
# 🍴 so 🍴 🍴 🍴
- Risotto ai funghi porcini** € 26.00  
*Risotto with fresh porcini mushrooms*  
so 🍴 🍴 🍴
- Tagliolini ai carciofi con seppioline e menta** € 22.00  
*Homemade tagliolini with artichokes, baby calamari and mint*  
🍴 🍴 🍴 so 🍴 🍴
- Tonnarelli all'astice con pomodoro datterino (min per due)** € 70.00  
*homemade tonnarelli with lobster and datterino cherry tomato*  
# 🍴 🍴 🍴
- Spaghetti alle vongole veraci** € 22.00  
*Spaghetti with fresh clams*  
# 🍴 so 🍴
- Paccheri freschi alla siciliana con spigola, olive e pomodorino pachino** € 22.00  
*Fresh paccheri with seabass, olives, capers and cherry tomatoes*  
# 🍴 so 🍴 🍴

\*In assenza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere congelato

*cestino di pane casareccio e focaccia fatta in casa 3euro a persona* 🍴  
*wood oven bread and homemade focaccia 3euro 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 lardellato al tartufo nero di Norcia** € 36.00  
*Beef fillet mignon with lard and fresh black truffle*  
🍴 🍷
- Entrecote di manzo alla griglia con patate al forno (300gr)** € 28.00  
*Grilled sirloin steak with roasted potatoes*
- Tagliata di manzo con rucola, grana e aceto balsamico di Modena** € 32.00  
*Sliced beef steak with rucola salad, parmesan and balsamic vinegar of Modena*  
🍴 🍷
- Costata di manzo selezione oro alla griglia con patate al forno (500gr)** € 38.00  
*Grilled gold selection rib-eye steak with roasted potatoes*
- Bistecca Fiorentina (minimo 800gr)** all'etto € 8.50  
*Florentine t-bone steak (minimum 800gr)*  
each 100gr
- Scaloppine di vitella al Limone** € 22.00  
*Veal cutlets with lemon sauce*  
🍷 🍴 🍴 🍴
- Saltimbocca di vitella alla Romana con purè al tartufo nero** € 24.00  
*Roman "saltimbocca" veal cutlets in white wine sauce and prosciutto with black truffle mashed potatoes*  
🍴 🍷 🍴 🍴
- Cotoletta alla Bolognese** € 28.00  
*Fried veal cutlet alla Bolognese*  
🍴 🍷 🍴 🍴
- Lombata di vitello panata e frita** € 32.00  
*Breaded and fried veal chop*  
🍴 🍷
- Lombata di vitello al burro e salvia** € 32.00  
*Veal chop with butter and sage*  
🍴 🍷 🍴 🍴
- 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 3euro a persona* 🍴  
*wood oven bread and homemade focaccia 3euro per person*

## SECONDI PIATTI DI PESCE *FISH MAIN DISHES*

- Rombo al forno con patate e Carciofi** all'etto € 10.00  
*Baked turbot fish with potatoes and artichokes*  
🍷 🍴 🍷 🍴
- Orata al forno con patate e pachino** all'etto € 9.00  
*Baked sea bream with potatoes and cherry tomatoes*  
🍷 🍴 🍷
- Spigola al sale** all'etto € 9.00  
*Seabass in salt crust*  
🍷
- Sogliola alla mugnaia** all'etto € 10.00  
*Fresh sole fish alla mugnaia with white wine sauce*  
🍷 🍴 🍷 🍴
- ^Pescato del giorno (a seconda della disponibilità)** all'etto € 10.00  
*Local fresh fish of the day with mediterranean tomato sauce*  
🍷
- Mazzancolle locali alla griglia** all'etto € 12.00  
*Local prawns grilled*  
🍷
- \* Scamponi giganti alla griglia** all'etto € 16.00  
*Local jumbo scampi grilled*  
🍷
- Trancio di spada alla siciliana o alla griglia** € 28.00  
*swordfish with Sicilian tomato sauce or grilled*  
🍷 🍴 🍷

*^ 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 3euro a persona*  
*wood oven bread and homemade focaccia 3euro per person*

## CONTORNI e INSALATE SIDE DISHES and SALADS

<b>-Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino</b> <i>Sautéed chicory with extra virgin olive oil, chilli pepper and garlic</i>	€ 8.00
<b>-Radicchio alla piastra</b> <i>Grilled radicchio</i>	€ 8.00
<b>-Broccolo romanesco aglio, olio e peperoncino</b> <i>Roman broccoli with garlic, oil and chilli</i>	€ 8.00
<b>-Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	€ 8.00
<b>-Patate fritte</b> <i>French fries</i> 🌱	€ 8.00
<b>-Purè di patate al tartufo nero</b> <i>Mashed potatoes with black truffle</i> 🌱	€ 10.00
<b>-Insalata di rucola, pomodorini e grana</b> <i>Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan</i> 🌱🌱	€ 8.00
<b>-Insalatina misticanza di campo</b> <i>Mixed baby salad</i>	€ 8.00
<b>-Funghi porcini arrosto(solo in stagione)</b> <i>Roasted porcini mushrooms</i>	€ 28.00

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

# DOLCI e FRUTTA

## DESSERTS and FRUIT

<b>-Tiramisu' classico al caffè</b> <i>Classic Tiramisù with coffee</i> 🍷🍷🍷	€ 10.00
<b>-Tiramisu' al lampone</b> <i>Tiramisù with raspberries</i> 🍷🍷🍷🍷	€ 11.00
<b>-Zuppa inglese della nostra tradizione</b> <i>Chocolate and cream trifle cake</i> 🍷🍷🍷	€ 10.00
<b>-Torta di ricotta e cioccolato</b> <i>cake with ricotta cheese and chocolate</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	€ 9.00
<b>-Semifreddo al torrone con crumble di mandorle e salsa al fondente</b> <i>Nougat parfait with crunchy almond and dark chocolate sauce</i> 🍷🍷🍷🍷	€ 12.00
<b>-Zabaione espresso caldo con cioccolato, fragoline o frutti di bosco</b> <i>warm zabaione with chocolate, wild strawberries or berries</i> 🍷🍷🍷	€ 18.00
<b>-Fruttini gelato artigianali "Lancusi"</b> <i>Special fresh fruit "Lancusi" ice creams</i> 🍷🍷	€ 14.00
<b>-Sgroppino alla vodka</b> <i>Vodka and lemon sorbet</i> 🍷🍷	€ 10.00
<b>-Fragoline di bosco con gelato alla vaniglia</b> <i>Wild baby strawberries with vanilla ice cream</i> 🍷🍷	€ 14.00
<b>-Misto di bosco con gelato alla crema e Grand Marnier</b> <i>Mixed wild berries with cream ice cream and Grand Marnier</i> 🍷🍷	€ 14.00
<b>-Ananas al maraschino</b> <i>Pineapple with maraschino liquor</i> 🍷	€ 9.00

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



## ***BEVANDE DRINKS***

<b>-Acqua Minerale grande</b> (San Pellegrino - Nepi - Acqua Panna) <i>Large bottle mineral water</i>	€ 5.00
<b>-Birra Peroni 0,33 Cl</b> <i>Peroni beer</i> Ⓢ	€ 7.00
<b>-Birra artigianale 0,75 Cl</b> <i>Artisanal Italian beer</i> Ⓢ	€ 15.00
<b>-Bibite analcoliche e succhi di frutta</b> <i>Soft drinks and fruit juices (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)</i> Ⓢ	€ 5.00

## **CAFFETTERIA COFFEE**

<b>-Caffè espresso</b>	€ 3.00
<b>-Caffè decaffeinato - orzo</b> Ⓢ	€ 3.00
<b>-Cappuccino - Caffè Latte</b> Ⓢ	€ 4.00
<b>-Caffè Americano</b>	€ 4.00
<b>-Tè - tisane</b>	€ 5.00

disponibili piatti per celiaci / gluten free products available

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