

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

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

ANTIPASTI DI TERRA TRADITIONAL STARTERS

- Vitello tonnato classico** € 18.00
Classic veal tune' (thinly sliced veal with mayonnaise tuna sauce)
🍷🍴🍷
- Prosciutto San Daniele e burrata di Andria** € 18.00
San Daniele prosciutto 24 months and burrata cheese
🍷
- Carpaccio di manzo con gocce di burrata e tartufo nero** € 24.00
Beef carpaccio with burrata cheese and fresh black truffle
🍷
- Tartare di manzo con senape Dijon tuorlo d'uovo croccante e pane carasau** € 24.00
Beef tartare with Dijon mustard, crispy egg yolk and carasau bread
🍷🍴🍷
- Tortino di melanzane alla parmigiana con provola piccante** € 14.00
Eggplant alla parmigiana with spicy provola cheese, tomato and basil
🍷🍴🍷
- Flan di Carciofi con fonduta di pecorino romano** 14.00€
Artichoke flan with pecorino romano cheese fondue
🍷🍴🍷
- 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)
🍷🍴
- Ricottine di bufala affumicate con pere e miele di fichi** €. 18,00
Buffalo ricotta cheese with pears and figs honey
🍷

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

ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD STARTERS

- Involtini di spigola dello chef € 22,00
Chef's special seabass rolls
🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 So.
- * Fritto di totanetti e zucchine con maionese al basilico € 22.00
Fried squid and zucchini with basil mayonnaise
🍷 🍴 🍴
- Polpo scottato su tortino di patate al rosmarino € 24.00
Grilled octopus on rosemary potato pie
🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
- * * Carpaccio di spigola ai frutti di bosco con olio evo e pepe rosa € 24.00
Sea bass carpaccio with wild berries, extra virgin olive oil and pink pepper
🍷
- * * Tartare di tonno con avocado, capperi e cipolla rossa di Tropea € 25.00
Red tuna tartare with avocado, cappers and Red onion
🍷 🍴 So.
🍷
- Salmone affumicato premium con gocce di burrata, crumble al peperoncino e basilico fritto € 28.00
Premium smoked salmon with burrata cheese drops spicy crumble and fried basil
🍷 🍴 🍴 🍴

* * 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 DI TERRA E ZUPPE

PASTA DISHES AND SOUP

- 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"
🌱 🍷 🍴
- Pasta e ceci della tradizione** € 13.00
Traditional Pasta and chickpeas 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 tricolore con pesto, pomodorini confit e ricotta salata** € 18.00
Homemade gnocchi with spinach and ricotta cheese with three tomatoes and burrata cheese
🌱 🍷 🍴 🍴
- Fettuccine al ragù classiche** € 16.00
Homemade fettuccine alla Bolognese
🌱 🍷 🍴 🍴
- Ravioli di ricotta e spinaci ai tre pomodori e burrata** € 18.00
Homemade gnocchi with spinach and ricotta cheese with three tomatoes and burrata cheese
🌱 🍷 🍴 🍴
- Tortellini cremolati al tartufo nero** € 26.00
Meat tortellini with creamy parmesan sauce and black truffle
🌱 🍷 🍴 🍴
- Risotto ai fiori di zucca e zafferano** € 24.00
Risotto with zucchini flowers and saffron
🍷 🍴 🍴

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

PRIMI DI MARE SEAFOOD PASTA DISHES

- Tagliolini ai carciofi con seppioline e menta** € 22.00
Homemade tagliolini with artichokes, baby calamari and mint
🌱🌱🌱🌱
- Tagliolini al salmone** € 20.00
Homemade tagliolini with creamy sauce
🌱🌱🌱🌱🌱
- Spaghetti alle vongole veraci** € 22.00
Spaghetti with fresh clams
🌱🌱🌱🌱
- Spaghetti alle vongole veraci, scampetti e datterino** € 28.00
Spaghetti with fresh clams, scampi and cherry tomato
🌱🌱🌱🌱
- Paccheri freschi alla siciliana con spigola, olive e pomodorino pachino** € 22.00
Fresh paccheri with seabass, olives, capers and cherry tomatoes
🌱🌱🌱🌱🌱
- Tonnarelli all'astice con pomodoro datterino (min per due)** € 70.00
Homemade tonnarelli with lobster and datterino cherry tomato
- Tonnarelli cacio e pepe lime e battuta di scampo** € 26.00
Homemade tonnarelli cacio e pepe with lime and shrimps tartare
🌱🌱🌱🌱🌱🌱
- Fettuccine al polpo verace e limone bruciato** € 24.00
Homemade fettuccine with fresh octopus and lemon
🌱🌱🌱🌱🌱

*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 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 con cicoria di campo saltata** € 32.00
Grilled beef fillet mignon with sautéed wild chicory
🍷 🍴
- Entrecote di manzo alla griglia con patate al forno** € 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
🍷 🍴
- 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** € 24.00
Roman "saltimbocca" veal cutlets in white wine sauce and prosciutto with mashed potatoes
🍷 🍴 🍴 🍴
- Cotoletta di vitella alla primavera con rucola, pomodori e capperi** € 28.00
Fried veal cutlet with rucola, cherry tomato and capers
🍷 🍴
- 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 su crema di peperoni** € 24.00
Free range chicken with Italian herbs on belpapper cream
🍷 🍴 🍴 🍴
- Costolette d'agnello con riduzione di Amarone, porro e patate novelle** € 32.00
Lamb chops with Amarone wine reduction, leeks and baby potatoes
🍷 🍴 🍴
- Filetto di maialino nero lardellato, miele di fichi e patate novelle** € 28.00
Baked baby pork fillet with lard, figs honey and potatoes
🍷 🍴 🍴

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

SECONDI 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 spigola alla vernaccia con olive, capperi e rosmarino

Sauteed sea bass fillet with vernaccia wine sauce olives, capers and rosemary



€ 30.00

^ *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

-Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino <i>Sautéed chicory with extra virgin olive oil, chilli pepper and garlic</i> SO	€ 8.00
- Verdure gratinate <i>Vegetables graté</i> P	€ 8.00
-Broccolo romanesco aglio, olio e peperoncino <i>Roman broccoli with garlic, oil and chilli</i> SO	€ 8.00
-Novelle al forno <i>Baby roasted potatoes</i> SO	€ 8.00
-Patate fritte <i>French fries</i> V P	€ 8.00
-Purè di patate <i>Mashed potatoes</i> L	€ 8.00
-Insalata di rucola, pomodorini e grana <i>Rucola and cherry tomatoes salad with parmesan</i> V O	€ 8.00
-Insalatina misticanza di campo <i>Mixed baby salad</i>	€ 8.00

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

-Tiramisu' classico al caffè <i>Classic Tiramisù with coffee</i> 🍷🍷🍷	€ 10.00
-Bavarese al cioccolato fondente con cuore di lamponi su biscotto al cocco <i>Dark chocolate bavarois with raspberry heart on coconut biscuit</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	€ 12.00
-Zuppa inglese della nostra tradizione <i>Chocolate and cream trifle cake</i> 🍷🍷🍷	€ 10.00
-Chesecake di ricotta con pere e cannella <i>Chesecake with ricotta, pears and cinnamon</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	€ 10.00
-Semifreddo al torrone con crumble di mandorle e salsa al fondente <i>Nougat parfait with crunchy almond and dark chocolate sauce</i> 🍷🍷🍷🍷	€ 12.00
-Zabaione espresso caldo con cioccolato, fragoline o frutti di bosco <i>Warm zabaione with chocolate, wild strawberries or berries</i> 🍷🍷🍷	€ 18.00
-Fruttini gelato artigianali "Lancusi" <i>Special fresh fruit "Lancusi" ice creams</i> 🍷🍷	€ 14.00
-Sgroppino alla vodka <i>Vodka and lemon sorbet</i> 🍷🍷	€ 10.00
-Fragoline di bosco con gelato alla vaniglia <i>Wild baby strawberries with vanilla ice cream</i> 🍷🍷	€ 14.00
-Misto di bosco con gelato alla crema e Grand Marnier <i>Mixed wild berries with cream ice cream and Grand Marnier</i> 🍷🍷	€ 14.00
-Ananas al maraschino <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

-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 0,75 Cl <i>Artisanal Italian beer</i> Ⓢ	€ 15.00
-Bibite analcoliche e succhi di frutta <i>Soft drinks and fruit juices (coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - ice tea- tonic)</i> Ⓢ	€ 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 3euro a persona
wood oven bread and homemade focaccia 3euro per person