

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/Celary	
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

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
🍷
- Prosciutto e melone € 14.00
Prosciutto and melon
🍷
- Burrata di Andria con pomodorini pachino e pesto € 14.00
Burrata cheese with cherry tomatoes and pesto
🍷🍴
- Carpaccio di manzo con gocce di burrata e tartufo nero € 22.00
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)
🍷🍴

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

- Insalatina di seppioline e carciofi con citronette alla menta € 22,00
Baby calamari and artichoke salad with mint citronette
🌱 🌿 🍷 🍴 🍴
- * 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 € 24,00
Red tuna tartare with avocado, capers and Red onion
🍷 🍴 🍴
- Salmone affumicato premium con gocce di burrata, crumble al peperoncino e basilico fritto € 24,00
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** € 15.00
Homemade tonnarelli "cacio e pepe"
🌱 🍷 🍴
- Tagliolino saporito "alla Fortunato"** € 15.00
Fortunato special homemade tagliolini with spicy tomato marinara sauce, olives,capers and origano
🌱 🍷 🍴
- 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 ragù** € 18.00
Homemade gnocchi with bolognese meat sauce
🌱 🍷 🍴
- Fettuccine ai funghi porcini freschi** € 22.00
Homemade fettuccine with fresh porcini mushrooms
🌱 🍷 🍴
- Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini e burrata** € 18.00
Homemade ravioli with spinach and ricotta cheese with cherry tomatoes and burrata cheese
🌱 🍷 🍴
- Tortellini cremolati alla papalina** € 20.00
Meat tortellini with creamy parmesan sauce, prosciutto and fresh peas
🌱 🍷 🍴
- Risotto ai funghi porcini e tartufo nero** € 28.00
Risotto with fresh porcini mushrooms and black truffle
🌱 🍷 🍴

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
🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱
- 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 tonharelli with lobster and datterino cherry tomato
🌱🌱🌱🌱🌱
- Fettuccine al polpo verace, limone bruciato e pecorino € 24.00
Homemade fettuccine with fresh octopus, lemon and pecorino cheese
🌱🌱🌱🌱🌱

*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** € 30.00
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 ai funghi porcini e rosmarino** € 32.00
Beef tagliata with rosemary and porcini mushrooms
🍴 🍴 🍴 🍴
- Bistecca Fiorentina (minimo 800gr)** all'etto € 8.50
Florentine t-bone steak (minimum 800gr) each 100gr
- Scaloppine di vitella al Limone** € 20.00
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
🍴
- Polpettine alla cacciatora con purè** € 20.00
Meatballs "alla cacciatora" with white wine sauce, olives, capers and rosemary
🍴 🍴 🍴
- Suprema di pollo alle erbe aromatiche su crema di peperoni** € 24.00
Free range chicken with Italian herbs on belpapper cream
🍴 🍴 🍴 🍴
- Costolette d'agnello alla scottadito** € 30.00
Grilled baby lamb chops
🍴 🍴 🍴
- Maiolino porchettato con patate al forno** € 28,00
Roman style baked baby pork with 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** all'etto € 10.00
Baked turbot fish with potatoes and artichokes
☞ # SO 🍴
- Orata al forno con patate e pachino** all'etto € 9.00
Baked sea bream with potatoes and cherry tomatoes
☞ 🍴 SO
- 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
☞ 🍴 SO 🍴
- ^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
☞
- Filetto di spigola alla vernaccia con olive, capperi e rosmarino** € 30.00
Sauteed sea bass fillet with vernaccia wine sauce olives, capers and rosemary
☞ SO 🍴 🍴

^ 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
-Broccolo romanesco aglio, olio e peperoncino <i>Roman broccoli with garlic, oil and chilli</i> SO	€ 8.00
-Patate novelle al forno <i>Baby roasted potatoes</i> SO	€ 8.00
-Patatine fritte <i>French fries</i> V	€ 8.00
-Purè di patate <i>Mashed potatoes</i> V	€ 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 <i>Classic Tiramisu'</i> 🍷🍷🍷	€ 10.00
-Panna cotta ai frutti di bosco e menta <i>Panna cotta with berries and mint</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	€ 12.00
-Zuppa inglese della nostra tradizione <i>Chocolate and cream trifle cake</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	€ 10.00
-Cheesecake al Mango con biscotto al cocco <i>Ricotta cheesecake with mango and coconut biscuit</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> 🍷🍷🍷	€ 10.00
-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