

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

PROSCIUTTO DI NORCIA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA NORCIA RAW HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	13€
TARTARE DI MANZO CON INSALATA DI PUNTARELLE BEEF TARTARE WITH FRESH CHICORY SALAD	14€
POLPO E PATATE CON SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP OCTOPUS AND POTATOES WITH WHITE CELERY	14€
BACCALÀ' IN TEMPURA CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA CODFISH IN TEMPURA WITH CARAMELIZED RED ONION	13€
TORTINO DI MELANZANE CON PROVOLA AFFUMICATA SU COULIS DI POMODORO E BASILICO EGGPLANT PIE WITH SMOKED PROVOLA CHEESE ON A COULIS OF TOMATOE AND BASIL	12€

I PRIMI

FIRST COURSE

PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA... CARBONARA, CACIO E PEPE, AMATRICIANA TRADITIONAL ROMAN DISHES... CARBONARA, CACIO E PEPE, AMATRICIANA	12€
RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA ALLA GRICIA FRESH RAVIOLI PASTA STUFFED WITH PUMPKIN WITH OIL BACON AND PECORINO CHEESE	13€
RISOTTO MANTECATO CON JULIENNE DI SEPIE E IL SUO NERO ☒ RISOTTO WITH JULIENNE OF CUTTLFISH AND ITS BLACK	13€
PACCHERO FRESCO ALLE COZZE E PESTO DI RUCOLA ☒ FRESH PACCHERO PASTA WITH MUSSELS AND ROCKET SALAD PESTO	12€
ZUPPA O MINESTRA DEL GIORNO SOUP OF THE DAY	12€

* Potrebbero essere presenti prodotti surgelati in base alla stagione o alla reperibilità del prodotto. | * There may be frozen products according to the season or the availability of the product.















ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI Allergenicity of Foods

 01. Cereali Cereal	 05. Arachidi Peanuts	 09. Sedano Celery	 13. Lupini Lupines
 02. Crostacei Crustaceans	 06. Soia Soya	 10. Senape Mustard	 14. Molluschi Molluscs
 03. Uova Eggs	 07. Latte Milk	 11. Semi di sesamo Sesame seed	
 04. Pesce Fish	 08. Frutta a guscio Nuts	 12. Anid. solf. e solfiti Sulp. diox. and sulphites	

I SECONDI

MAIN COURSE

GALLETTO AL FORNO CON CARCIOFO ALLA ROMANA BAKED COCKEREL WITH A ROMAN STYLE ARTICHOKE	13€
GUANCIA DI BOVINO BRASATA SU GALLETTA DI MAIS ALLA GRIGLIA BRAISED BEEF CHEEK ON GRILLED CORN BISCUIT	14€
ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON CROSTONE ALLA PAPRIKA BABY OCTOPUS SOUP WITH PAPRIKA AND BREAD CRUST	13€
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON ZUCCHINE STICK FRIED SQUID AND SHRIMP WITH ZUCCHINI STICKS	14€
DALLA NOSTRA GRIGLIA CARNE E PESCE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL GIORNO CARNE 6,5€ AL HG / PESCE 7,5€ AL HG FROM OUR GRILL, MEAT AND FISH ON DAILY AVAILABILITY. MEAT 6,5€ AL HG / PESCE 7,5€ AL HG	

I CONTORNI

SIDE DISHES

CICORIA RIPASSATA AGLIO OLIO E EPEPERONCINO SAUTEED CHICORY WITH GARLIC OIL AND CHILLI PEPPERS	6€
CARCIOFO ALLA ROMANA ROMAN STYLE ARTICHOKE	6€
SPINACI ALL'AGRO SPINACH WITH LEMON SAUCE	6€
PUNTARELLE ALLA ROMANA ROMAN STYLE FRESH CHICORY SALAD	6€
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	6€
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	6€
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA DI FRUTTA SELECTION OF CHEESES WITH FRUIT MUSTARD	8€

I DESSERT

DESSERTS

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA SLICED FRESH FRUIT	6€
TIRAMISU' RICETTA CLASSICA CLASSIC RECIPE TIRAMISU'	6€
CHEESECAKE AL PISTACCHIO CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE PISTACHIO CHEESECAKE WITH DARK CHOCOLATE SAUCE	6€
TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO TARTLET WITH CHANTILLY CREAM AND WILD STRAWBERRIES	6€
SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE SU ZUPPETTA DI CREMA INGLESE CHESTNUT PARFAIT ON A CUSTARD SOUP	6€