

I NOSTRI COCKTAIL

DRINKS

- | | |
|--|---|
| ◦ APEROL CAMPARI SPRITZ €10
Aperol or Campari with prosecco and soda water | ◦ NEGRONI €10
Campari, Red vermouth & gin |
| ◦ LIMONCELLO SPRITZ €10
Limoncello, Prosecco and soda water | ◦ GIN VODKA TONIC €10
Gin or Vodka with lemon tonic water |
| ◦ SANTIBAILOR €10
Red vermouth, campari, bourbon whisky & tonic water | ◦ GIN VODKA LEMON €10
Gin or Vodka with lemon tonic water |
| ◦ NEGRONI SBAGLIATO €10
Campari, Red Vermouth & prosecco | ◦ AMERICANO €10
Campari, Red Vermouth & tonic water |

ANTIPASTI

STARTERS

- | | |
|---|--|
| ◦ TRIPPA FRITTA E LA SUA SALSA, MENTUCCIA E PECORINO 1, 7 €13
Fried Tripe served with tomato sauce, Mint and pecorino cheese | |
| ◦ HAMBURGER DI SALSICCIE DI NORCIA CON CICORIA RIPASSATA E KETCHUP NOSTRE PRODUZIONE 1 €14
Hamburger with Norcia Sausage, Green chicory and homemade ketchup | |
| ◦ MORTADELLA FATTA A MANO CON RICCIOLI DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E CIALDA DI PANE CROCCANTE 1, 5 €12
Hand made mortadella with parmesan cheese flakes and crunchy bread | |
| ◦ SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI €16
Selection of cold cuts and cheeses | |
| ◦ FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA IN TEMPURA DI LUPPOLO CREMA DI CAVOLO E TERRA DI ALICI 1, 3, 7 €13
Zucchini flower stuffed with ricotta cheese in hop tempura, cream of cabbage and land of anchovies | |
| ◦ POLPETTINE DI CODA ALLA VACCINARA SU SALSA DI POMODORO E CACAO AMARO 1, 3, 7, 4 €15
Oxtail meatballs on tomato sauce and cacao | |
| ◦ BUFALA VESTITA CON PROSCIUTTO CRUDO E PANE CARASAU 1, 7 €16
Buffalo mozzarella dressed with prosciutto and carasau bread | |
| ◦ LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE 1, 3, 7 €12
Our Eggplant Parmigiana | |
| ◦ CAPRESE DI BUFALA E POMODORINI PICCADILLY 7 €15
Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes | |
| ◦ SAUTÉ DI COZZE 4, 14 €13
Mussels sautéed | |
| ◦ PROSCIUTTO DI BASSIANO E MELONE MACCARESE €13
Bassiano Prosciutto with melon | |

CRUDO DI PESCE

RAW FISH

- **TARTARE DI TONNO CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIE E MENTA FRESCA** €16
Tuna Tartare with Olives, Capers, and fresh mint
- **CARPACCIO DI ORATA FORNITA CON POMODORINI CONCASSE E LAMPONI** €16
SeaBream Carpaccio with crushed cherry tomatoes and raspberries
- **TARTARE DI SALMONE CON SPUMA DI BUFALA E FRUTTI ROSSI** 4, 7 €16
Salmon tartare with mozzarella cheese foam and red fruits jam

CRUDO DI CARNE

RAW MEAT

- **TARTARE DI MANZO CON MAIONESE ALLE ALICI E PANE CARASAU** 1, 4, 10 €18
Beef Tartare served with anchovies mayonnaise and carasau bread
- **CARPACCIO DI MANZO CON CREMA DI AVOCADO, CAPPERI E SCAGLIE DI GRANA** 8 €18
Beef Carpaccio served with avocado cream, capers and parmesan flakes

PRIMI

FIRST DISHES

- **I PRIMI ROMANI** €13
FIRST TRADITIONAL DISH
 - **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** (Spaghetti, egg, pecorino cheese, & pig cheek) 1, 3, 7
 - **RIGATONI ALLA GRICIA** (Rigatoni, Pecorino & Parmesan Cheese, Pig Cheek) 1, 7
 - **RIGATONI ALL'AMATRICIANA** (Rigatoni, Tomato, Pecorino Cheese & Pig Cheek) 1, 7
 - **TONNARELLO CACIO E PEPE** (Tonnarello, Pecorino & Parmesan Cheese, Black Pepper) 1, 3, 7
- **TONNARELLI CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO ROMANO** 1, 3, 7 €16
Homemade tonnarelli pasta with artichoke, pig cheek and pecorino cheese
- **LASAGNA DI ROBERTO [RAGÙ DI MANZO, MAIALE, VITELLA, REGAIE DI POLLO, BESCIAMELLA, PARMIGIANO E PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA]** 1, 3, 7, 9, 12 €13
Homemade lasagna with beef, pork, chicken, besciamella, parmesan cheese & homemade pasta
- **RAVIOLI RIPENI CON SPIGOLA E POMODORI PICCADILLY** €18
Ravioli stuffed with seabass and cherry tomatoes
- **SPAGHETTONE PASTIFICIO LAGANO CON VONGOLE VERACI, POMODORO PICCADILLY E PREZZEMOLO SPEZZATO A MANO** 1, 14 €16
Spaghetti with clams, Piccadilly tomatoes and parsley
- **GNOCCHI ALLA POSITANO (GAMBERONI, COZZE, VONGOLE)** €22
Gnocchi with tiger shrimp, mussels and clams

DOMANDARE AL PERSONALE DI SALA PER IL PIATTO SPECIALE DEL GIORNO

ASK THE WAITERS FOR THE SPECIAL PLATE OF THE DAY

SECONDI

MAIN COURSE

- ° **PETTO D'ANATRA C.B.T CON COMPOSTE DI MELE FUJI E GELÉ** €24
ALL'ARANCIO 7, 10, 12
Duck Breast served with compote of fuji apple and orange jelly
- ° **TAGLIATA DI ENTRECOTE CON PATATE SALTATE DI AVEZZANO** €28
E FINOCCHI GRATINATI 1
Sliced Entrecote Beef steak served with Sautéed Avezzano Potatoes & Grated fennel
- ° **COSTOLETTE D'ABBACCHIO SCOTTADITO CON CICORIA RIPASSATA** €24
Lamb Chops Scottadito served with Sautéed Chicory
- ° **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON SPICCHI DI CARCIOFI** €18
ALLA GIUDIA 1, 7, 18
Saltimbocca (Veal) in Roman Style Served with fried artichoke wedges
- ° **TATAKI DI TONNO CON CREMA DI CIME DI RAPA E GELÉ ALL'ARANCIO** €22
Tuna tataki served with cream of turnip tops and orange jelly
- ° **TRANCIO DI SALMONE NORDICO SCOTTATO CON INSALATA** €18
DI FINOCCHIO, ARANCIA , OLIVE & PANNA ACIDA 4, 7
Seared Salmon Steak served with fennel salad , orange , olives & sour cream
- ° **POLPO GRIGLIATO CON CIME DI RAPA STUFATA E SALSA ALL'ARRABBIATA** €19
Grilled Octopus served with Turnip tops and arrabbiata sauce
- ° **PESCATO DEL GIORNO**
Ask the server for the FISH OF THE DAY

CONTORNI

SIDE DISHES

- ° **VERDURE GRIGLIATE [melanzane, zucchine,peperoni]** €7
Grilled vegetables [Eggplant, zucchine, bellpeper]
- ° **PATATE AL FORNO** €7
Baked potatoes
- ° **CICORIA STRASCINATA** €7
Sautéed Chicory
- ° **CIME DI RAPA AJO, OJO E PEPERONCINO** €7
Sautéed Turnip Tops with Garlic And Chilly Flakes
- ° **INSALATA MISTICANAZA E POMODORI** €10
Mixed Salad and tomatoes
- ° **INSALATA GRECA: Misticanza, cipolla, feta, olive taggiasche, cetrioli e pomodoro** €10
Mixed Salad, Onion, Cailletier Olives, Cucumber, and Tomatoes
- ° **INSALATA NIZZARDA (MISTICANZA, UOVO SODO , TONNO, OLIVE TAGGIASCHE & POMODORINI)** €14
Mixed Salad , boiled egg , tuna , olives and cherry tomatoes 4
- ° **INSALATA, SALMONE AFFUMICATO , AVOCADO E CIPOLLE DI TROPEA** €15
Mixed Salad with smoked salmon, avocado, and onion

PIZZA

ROSSE

RED

- ° **MARGHERITA** 1, 7 €10
: TOMATO , MOZZARELLA & BASIL
- ° **NAPOLI** 1, 7 €11
: TOMATO, MOZZARELLA & ANCHIOVES
- ° **CAPRICCIOSA** 1, 7 €14
: TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKE
AND PROSCIUTTO
- ° **DIAVOLA** 1, 7 €13
: TOMATO, MOZZARELLA AND PEPPERONI

BIANCHE

WHITE

- ° **BUFALA , RUCOLA E POMODORINI** 1, 7 €15
: MOZZARELLA, ARUGULA, CHERRY TOMATOES
- ° **QUATTRO FORMAGGI** 1, 7 €12
: MIXED OF CHEESES
- ° **CARCIOFI ROMANESCHI E GUANCIALE CROCCANTE** 1, 7 €15
: MOZZARELLA, ROMAN ARTICHOKE & CRUNHY PIG CHEEK
- ° **VEGETARIANA** 1, 7 €12
: MOZZARELLA AND MIXED SEASONAL VEGETABLES
- ° **FIORI DI ZUCCA & ALICI** 1, 4, 7 €13
: MOZZARELLA, ZUCCHINI FLOWER & ANCHIOVES

I NOSTRI IMPASTI VENGONO FATTI RIPOSARE PER 48 ORE PRIMA DI ESSERE LAVORATI,
LASCIANDO UN PRODOTTO AD ALTA DIGERIBILITÀ

DOLCI DESSERTS

- ° **TIRAMISU** 1, 7 €7
COFFEE FLAVORED SAVOIARDI BISCUITS WITH MASCARPONE CREAM & CACAO
- ° **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** 1, 7 €8
CHEESECAKE WITH BERRIES
- ° **MOUSSE DI MELONE E CIOCCOLATO FONDENTE** €8
MELON MOUSSE WITH DARK CHOCOLATE
- ° **SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO E CRUMBLE DI NOCCIOLE** €9
CHOCOLATE PARFAIT WITH HAZELNUT CRUMBLE
- ° **SELEZIONE DI TIRAMISU [CLASSICO,FRUTTI ROSSI,CIOCCOLATO&MENTA]** €9
Selection of tiramisù [classic, red fruits, chocolate and mint]

1*GLUTINE | 2*CROSTACEI | 3*UOVA E DERIVATI | 4*PESCE | 5*ARACHIDI E DERIVATI | 6* SOIA | 7*LATTE E DERIVATI
8* FRUTTA A GUSCIO | 9* SEDANO | 10*SENAPE | 11*SESAMO | 12*ANDRIDE SOLFOROSA| 13*LUPINI | 14*MOLLUSCHI
*NEL MENÙ CI POTREBBERO ESSERE PRODOTTI SOGGETTI AD ABBATTIMENTO TERMICO SECONDO
QUANTO STABILITO DAL REG 853/04*