




Per iniziare *To begin with*

CARPACCIO DI POLPO CON INSALATINA CROCCANTE E DRESSING AGLI AGRUMI Octopus carpaccio with crunchy salad and citrus dressing.....	€ 13,50
CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO ESTIVO E PISTACCHI Beef carpaccio with truffle and pistachios.....	€ 14,50
COMPOSTA DI BACCALA' MANTECATO Puréed salt cod.....	€ 12,50
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE Parma ham and melon.....	€ 11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA Parma ham and buffalo mozzarella.....	€ 12,00
SALMONE AFFUMICATO, INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE CON CROSTINI DI PANE Smoked salmon with fennel and orange salad and toasts.....	€ 13,50
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI LAZIALI ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO Cured pork meat and cheese selection with rosemary focaccia.....	€ 13,50
TONNO SCOTTATO ALLE ERBE CON MAYONESE LEGGERA ALLA SENAPE Aromatized with herbs tuna and light mustard mayonnaise.....	€ 14,50
ZUPPETTA DI POMODORINI ARROSTITI, CIPOLLA CAMELLATA E PANNELLE DI CECI (VEGAN)  Roasted tomato soup, caramelized onion and chickpea panelle.....	€ 11,00

Le insalate *Salad*

CAESAR SALAD (LATTUGA, POLLO GRIGLIATO, PETALI DI PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, BACON, SALSA CAESAR) Caesar salad (lettuce, grilled chicken, Parmesan slivers, croutons, bacon, Caesar sauce).....	€ 11,50
INSALATA DI QUINOA CON GUACAMOLE (VEGAN)  Quinoa and guacamole salad.....	€ 10,00
INSALATA MISTA (INSALATA, POMODORI, CAROTE)  Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots)	€ 7,00
INSALATA NIZZARDA (LATTUGA, PATATE, POMODORI, FAGIOLINI, TONNO, UOVA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA) Niçoise salad (lettuce, potatoes, tomatoes, beans, tuna, eggs, capers, anchovies, Taggiasche olives, onion).....	€ 12,00
POMODORO RAMATO CON BOCCONCINI DI BUFALA Tomatoes with buffalo mozzarella.....	€ 10,00

Le nostre paste

Our pastas

LINGUINE CON CALAMARETTI, ASPARAGI E POMODORINI Linguine with baby squids, asparagus and cherry tomatoes.....	€ 14,50
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA Mezze maniche pasta a la "Carbonara" (egg yolks, bacon, black pepper, Pecorino cheese).....	€ 12,50
RAVIOLI DI BUFALA IN GUAZZETTO DI DATTERINI E BASILICO Buffalo cheese ravioli with datterino tomato sauce and basil.....	€ 13,50
RIGATONI ALL'AMATRICIANA Rigatoni pasta a la "Amatriciana" (tomato sauce, bacon, chili pepper, Pecorino cheese).....	€ 12,50
RIGATONI ALLA GRICIA Rigatoni pasta a la "gricia" (bacon, chili pepper, Pecorino cheese).....	€ 12,50
RISOTTO ALLA PESCATORA Risotto with seafood.....	€ 15,00
SPAGHETTI CACIO E PEPE Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper.....	€ 12,50
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI Spaghettone with clams.....	€ 14,00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Tagliatelle a la "Bolognese" (meat ragout).....	€ 13,50

Secondi di pesce

Fish Courses

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE IN TEMPURA E SALSA TARTARA Deep fried squids and prawns with vegetable tempura and tartar sauce.....	€ 22,00
SALMONE IN GUAZZETTO DI POMODORINI E OLIVE Salmon steak with tomato sauce and olives.....	€ 22,00
SPIGOLA IN CROSTA DI ZUCCHINE E CAPONATA DI MELANZANE Seabass in zucchini crust and aubergine caponata.....	€ 22,50

Secondi di carne

Meat Courses

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE "A LA PLANCHA" Grilled beef steak with vegetables "a la plancha".....	€ 21,50
GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE ALLA BRACE Grilled young rooster and roasted potatoes.....	€ 19,50
FILETTO ALLA ROSSINI CON SPINACI SALTATI E PATATE AL FORNO Rossini veal fillet with spinach and baked potatoes.....	€ 24,50
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO E CICORIETTA SAUTÈ Grilled lamb chops and sautéed chicory.....	€ 20,50
CONTORNI Side dishes.....	€ 5,00

Le nostre pizze

Our pizzas

BUFALA

(mozzarella di bufala, pomodoro pachino)

(buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes).....€ 13,00

CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, prosciutto crudo, uova sode)

(tomato, mozzarella cheese, mushrooms, black olives, raw ham, hard boiled eggs).....€ 12,00

FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, champignon)

(tomato, mozzarella cheese, mushrooms).....€ 10,00

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella, basilico)

(tomato, mozzarella cheese, basil).....€ 9,00

MARINARA

(pomodoro, aglio, origano)

(tomato sauce, garlic, oregano).....€ 8,00

NAPOLI

(pomodoro, mozzarella, alici)

(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies).....€ 11,00

PROSCIUTTO

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

(tomato sauce, mozzarella cheese, ham)€ 10,00

Break

CHEESE BURGER CLASSICO SERVITO CON PATATE FRITTE

Cheeseburger and french fries.....€ 14,50

PANINO CON SFILACCIATA DI MAIALE E INSALATA DI CAVOLO CON PATATE FRITTE

Pulled pork bun and coleslaw with french fries.....€ 15,50

VEGGIE BURGER DI CECI CON PATATE FRITTE

Chickpea burger and french fries.....€ 12,50

I dolci

Dessert

COMPOSTA DI CREMA CHANTILLY E FRAGOLE Chantilly cream and strawberries	€ 7,00
CREME BRULEE AL PISTACCHIO Crème brûlée with pistachios.....	€ 7,00
CREMOSO DI RICOTTA E VISCIOLE Ricotta chese and sour cherries mousse.....	€ 7,00
TAGLIATA DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA Sliced fresh fruit with vanilla ice cream.....	€ 8,00
TIRAMISÙ.....	€ 7,00
GELATI (VANIGLIA – PISTACCHIO – LIMONE – FRAGOLA – CIOCCOLATO) Ice cream (vanilla – pistachio – lemon - strawberry – chocolate).....	€ 7,00
SELEZIONE DI FORMAGGI Cheese selection.....	€ 10,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For any information about substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by our service staff.