





Per iniziare *To begin with*

Cimette di rapa scottate, burrata pugliese e sfoglie di pane croccante Turnip green tops, Apulian burrata and crunchy bread.....	€ 13,00
Insalata di polpo e patate Octopus and potato salad.....	€ 14,00
Polpette di bollito con salsa verde Meat balls with green sauce (olive oil, garlic, capers, anchovies, vinegar or lemon juice and parsley).....	€ 14,00
Prosciutto crudo San Daniele e focaccia calda al rosmarino San Daniele ham and rosemary warm focaccia.....	€ 17,50
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala Parma ham and buffalo mozzarella.....	€ 13,50
Prosciutto bellota Cinco Jotas (Pata Negra) con focaccia calda al rosmarino (gr 100) Bellota 5J Pata Negra ham with rosemary warm focaccia.....	€ 35,00
Salmone affumicato, insalatina di finocchi e arance con crostini di pane Smoked salmon with fennel and orange salad and toasts.....	€ 14,50
Selezione di salumi e formaggi tipici laziali accompagnati da focaccia calda al rosmarino Cured pork meat and cheese selection with rosemary focaccia.....	€ 15,50
Tonno scottato alle erbe con mayonese leggera alla senape Aromatized with herbs tuna and light mustard mayonnaise.....	€ 16,50

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).....	€ 12,00
Insalata mista (insalata, pomodori, carote)  Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots)	€ 7,00
Insalata Nizzarda (patate, pomodori, fagiolini, tonno, uova, acciughe, olive) Niçoise salad (potatoes, tomatoes, beans, tuna, eggs, anchovies, olives).....	€ 12,50
Pomodoro ramato con bocconcini di bufala Tomatoes with buffalo mozzarella.....	€ 11,50

Zuppe Soups

Zuppetta di pomodorini arrostiti, cipolla caramellata e panelle di ceci 	€ 12,00
Roasted tomato soup, caramelized onion and chickpea panelle.....	
Zuppa di legumi con crostini 	€ 12,00
Legume soup with croutons.....	
Zuppetta di cipolle gratinate	
Gratin onion soup.....	€ 13,00
Zuppa di verdure 	
Vegetable soup.....	€ 11,00

Le nostre paste Our pastas

Mezze maniche alla Carbonara	
Mezze maniche pasta a la "Carbonara" (egg yolks, bacon, black pepper, Pecorino cheese).....	€ 14,00
Ravioli ripieni di stracciatella di bufala e alici del Mar Cantabrico, burro dolce d'Isigny sur Mer e fiori di zucca croccanti	
Buffalo burrata and Mar del Cantabrico anchovy ravioli with sweet butter "Isigny sur Mer" and deep fried zucchini blossoms.....	€ 18,00
Tortellini di carne con crema di Parmigiano e burro dolce d'Isigny sur Mer	
Tortellini stuffed with meat, Parmesan cheese and sweet butter "Isigny sur Mer" sauce.....	€ 16,50
Rigatoni all'Amatriciana	
Rigatoni pasta a la "Amatriciana" (tomato sauce, bacon, chili pepper, Pecorino cheese).....	€ 13,50
Rigatoni alla Gricia	
Rigatoni pasta a la "Gricia" (bacon, chili pepper, Pecorino cheese).....	€ 13,50
Risotto alla milanese	
Risotto a "la milanese" (with saffron).....	€ 14,50
Spaghetti cacio e pepe	
Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper.....	€ 13,50
Spaghettone alle vongole veraci	
Spaghettone with clams.....	€ 15,00
Tagliatelle alla Bolognese	
Tagliatelle a la "Bolognese" (meat ragout).....	€ 14,50

Tortellini in brodo	
Tortellini in broth.....	€ 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
Grigliata mista di pesce**	
Mixed fish grill.....	€ 25,50
Salmon*** alla griglia con spinaci ripassati	
Grilled salmon with sauteed spinach.....	€ 23,00

Secondi di carne

Meat Courses

Guancia di manzo brasata al vino rosso con patate schiacciate al rosmarino	
Red wine braised beef jaw and rosemary mashed potatoes.....	€ 22,00
Filetto alla Rossini con spinaci saltati e patate al forno	
Rossini veal fillet with spinach and baked potatoes.....	€ 25,50
Ossobuco alla milanese	
Braised beef bone – marrow.....	€ 20,00
Tagliata di manzo alla griglia con verdure "a la plancha"	
Grilled beef steak with vegetables "a la plancha".....	€ 22,50
Tagliata di pollo alla griglia con patate arrosto	
Grilled chicken steak with roast potatoes.....	€ 18,50
Contorni	
Side dishes.....	€ 5,00

Break

Cheese burger classico servito con patate fritte*	
Cheeseburger and french fries.....	€ 15,50
Panino con sfilacciata di maiale e insalata di cavolo con patate fritte*	
Pulled pork bun and coleslaw with french fries.....	€ 16,50
Veggie burger di ceci con patate fritte* 	
Chickpea burger and french fries.....	€ 13,50

* Prodotto congelato all'origine.

Originally frozen product.

** Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati all'origine.

Originally frozen product either difficult to find or not seasonable.

*** Il prodotto è stato sottoposto ad una procedura interna di abbattimento per preservarne la salubrità.

These foods comply with Italian abatement and freshness regulations and standards.

Le nostre pizze

Our pizzas

BUFALA

(mozzarella di bufala, pomodoro pachino)

(buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes).....€ 14,00

CAPRICCIOSA

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

(tomato, mozzarella cheese, mushrooms, black olives, raw ham, hard boiled eggs).....€ 13,00

FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, champignon)

(tomato, mozzarella cheese, mushrooms).....€ 11,00

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella, basilico)

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

MARINARA

(pomodoro, aglio, origano)

(tomato sauce, garlic, oregano).....€ 9,00

NAPOLI

(pomodoro, mozzarella, alici)

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

PROSCIUTTO

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

(tomato sauce, mozzarella cheese, ham)€ 11,00

VEGETARIANA

(melanzane, zucchine, peperoni, provola)

(aubergine, zucchini, peppers, provola cheese).....€ 12,00

FIORI DI ZUCCA E ALICI

(mozzarella, fiori di zucca e alici)

(mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies).....€ 12,00

FOCACCIA CON CRUDO, RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO

(raw ham, arugula, cherry tomatoes, parmigiano cheese).....€ 14,00

FOCACCIA CON MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA

(mortadella, buffalo stracciatella cheese).....€ 13,00

I dolci

Dessert

Cremoso di ricotta stregata e cioccolato Strega liqueur ricotta cheese mousse with chocolate.....	€ 7,00
Delizia al limone* Lemon delight (sponge cakes filled and coated with lemon custard).....	€ 7,00
Semifreddo al pistacchio Pistachio parfait.....	€ 7,00
Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia Sliced fresh fruit with vanilla ice cream.....	€ 8,00
Tiramisù.....	€ 7,00
Tortino al cioccolato*, crema inglese e frutti di bosco Chocolate soufflé with English custard and wildberries.....	€ 7,00
Zuppa inglese Italian trifle.....	€ 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.