

Aperitivo

Prosecco 5,00

Gin tonic (*gin and tonic water*) 8,00

Cocktail

Aperol spritz (*prosecco aperol and soda*) 7,50

Analcolico (*ginger or bitter*) 5,00

aperitif

Soft drink

Acqua minerale 1/2 LT mineral water 1/2 lt 2,00

Acqua minerale 1 LT mineral water 1 lt. 3,00

Coca-Cola / fanta / lemon soda / sprite / the freddo 3,00

Succo di frutta arancia - pesca - mela verde -pera 3,00

Fruit juice orange - Peach - Green apple - Pear

Vini al bicchiere

Wines by the glass

Bianco White

Della casa house wine 3,00

Pinot grigio 5,00

Moscato dolce 5,00

Rosso Red

Della casa house wine 3,00

Chianti 5,00

Lambrusco 5,00

Vino di casa

House wine red or white

Vino della casa 1/2 lt 7,00

Vino della casa 1 lt 12,00

1/4 di vino 4,00

Birra alla spina

Draft beer

Peroni 0,2 ALLA spina draft italian beer small 3,00

Peroni 0,4 ALLA spina draft italian beer large 6,00

Birre in bottiglia

Bottled beer

Moretti 66 cl 5,00

Peroni doppio malto double malt italian beer 50 cl 6,00

Peroni rossa red italian beer 50 cl 6,00

Peroni bianca White italian beer 5,00cl 6,00

Ichnusa non filtrata unfiltered italian beer 50 cl 6,00

Messina cristalli di sale special sicilian beer 0,50 cl 6,00

Moretti IPA Italian ipa beer 33cl 4,00

Nastro azzurro analcolica no alcool beer 33 cl 4,00



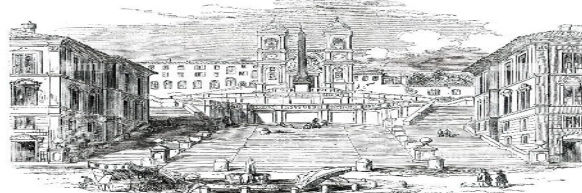
Pane 1,00 a persona

bread 1,00 per person

Antipasti

starters

- Focaccia semplice con olio e rosmarino..Simple focaccia pizza with oil and rosemary..........4,50
- Carciofo alla giudia.....Typical fried roman artichoke.....7,00
- Focaccia romana (focaccia di pinsa con puntarelle e prosciutto)..........9,00
focaccia pizz wit ham and typical roman salad with anciovies sauge
- Antipasto Romano(carciofo alla giudia, bruschetta cacio e pepe, fiore di zucca e prosciutto)..........13,00
Traditional roman artichokes, Toast bred with pecorino cheese and black pepper, zucchini flower, and ham
- Bruschetta aglio e olioToast bread with garlic and oil..........1.50
- Bruschetta al pomodoro.....Toast bread with fresh tomato..........3,00
- Bruschetta cacio e pepe..........4,00
Toast bread with pecorino cheese and black pepper
- Bruschette miste (pomodoro, carciofi, tartufo, Cacio e pepe)..........7,00
mixed **Toast bred** with fresh tomatoes, artichokes, truffles, pecoriono cheese and black pepper
- Crostino con mozzarella e alici dissalate..........6,00
Toast bred with mozzarella cheese and desalted anchovies
- Prosciutto con mozzarella di bufala.....italian ham with buffalo mozzarella..........12,00
- Carpaccio di bresaola di manzo con rucola e scaglie di parmigiano..........12,00
Bresaola carpaccio with rocket salad and Parmesan cheese
- Tagliere di salumi e formaggi mixture of typical salami and cheese..........13,00
- Insalata caprese (pomodoro basilico e mozzarella di bufala)..........11,00
Tomato buffalo mozzarella and basil
- Antipasto di verdure miste...(melanzane, zucchine, cicoria, patate, pomodori e carciofo roma).....12,00
aubergines, courgettes, chicory, potatoes, tomatoes and Roma artichoke



Fritti*

Fried appetizers*

| | | |
|--|---|------|
| Anelli di cipolla |  | 5,00 |
| fried onions rings | | |
| Suppli' di riso fatti in casa..... |   | 2,00 |
| homemade italian fried riceball stuffed with mozzarella | | |
| Fiori di zucca (2 pz) in pastella |    | 6,00 |
| Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies | | |
| Arancini di riso fatti in casa..... |   | 3,50 |
| italian fried riceball with zafferano stuffed with peas and meat sauce | | |
| Crocchette di patate*(6 pz) |   | 4,50 |
| Fried Croquettes of potatoes | | |

* prodotto surgelato se non reperibile fresco * frozen product if fresh not available

“ preparato da noi con prodotti freschi e abbattuto

Formaggi

cheese

| | |
|-------------------------------|-------|
| mozzarella di bufala..... | 9,00 |
| caciocavallo del molise | 8,00 |
| grana/ parmigiano..... | 8,00 |
| pecorino romano..... | 8,00 |
| formaggio misto | 12,00 |


















Se hai delle allergie e intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sugli ingredienti delle pietanze al nostro personale di sala.

If you have food allergies and intolerances, ask our dining room staff for information on the ingredients of the dishes.

alcune pietanze non reperibili fresche potrebbero essere surgelate, in caso di dubbi chiedere al personale di sala

some dishes that cannot be found fresh could be frozen, if in doubt, ask the dining room staff

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA **TRADITIONAL ROMAN PASTA**

| | | |
|--|---|-------|
| Fettuccine al 39 (ragu' di agnello, pesto di zucchine, menta e parmigiano)..... |  | 16,00 |
| Fettuccine with lamb sauce, courgette cream mint and parmesan | | |
| Rigatoni alla Carbonara.guanciale uovo pepe e pecorino romano..... |    | 12,00 |
| Rigatoni with italian bacon eggs pecorino cheese and black pepper | | |
| Rigatoni alla Matriciana...guanciale pomodoro e pecorino romano..... |   | 12,00 |
| Short pasta with italian bacon tomato sauce pecorino cheese | | |
| Rigatoni alla Gricia.guanciale pepe e pecorino romano..... |   | 12,00 |
| Short pasta with italian bacon pecorino cheese and black pepper | | |
| Tonnarelli cacio e pepe...pepe e pecorino romano..... |    | 12,00 |
| Fresh eggs spaghetti with black pepper and pecorino cheese | | |
| Tonnarelli guanciale e carciofo alla romana e pecorino..... |    | 14,00 |
| Fresh eggs spaghetti with artichokes , intalian bacon and cheese | | |
| Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara..... |    | 14,00 |
| rigatoni with oxtail beef sauce roman style | | |

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA **TRADITIONAL ITALIAN PASTA**

| | | |
|--|---|-------|
| Fettuccine al TARTUFO (burro parmigiano pepe e carpaccio di tartufo)..... |   | 20,00 |
| fettuccine with parmesan, butter , pepper and fresh truffle carpaccio | | |
| Spaghetti con polpettine al pomodoro..... |   | 16,00 |
| Spaghetti with meat ball in tomato sauge and parmesan cheese | | |
| Rigatoni con salsa di pomodoro datterini, Burrata e parmigiano..... |   | 13,00 |
| rigatoni with tomato cherry sauge, BURRATA and parmesan cheese | | |
| Fettuccine al ragu' bolognese..... |     | 12,00 |
| Fettuccine with meat sauge bolognese style | | |
| Fettuccine ai funghi porcini....Fettuccine pasta with porcini muschrooms..... |  | 14,00 |
| Lasagna al ragu' al forno |     | 12,00 |
| Lasagna with meat bolognese sauce and mozzarella | | |
| Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro..... |    | 12,00 |
| Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinaci in tomato sauce | | |
| Rigatoni alla norcina(salsiccia funghi panna e salsa tartufata)..... |   | 15,00 |
| rigatoni with italian sausage , muschrooms cream and truffle sauce | | |
| Risotto alla crema di scampi*..... |   | 13,00 |
| risotto with prawns cream e tomato | | |
| Spaghetti alle vongole* |   | 13,00 |
| Spaghetti with cleams | | |
| Spaghetti ai frutti di mare* (cozze, vongole, gamberi, scampi, calamari e bisque di crostacei)..... |    | 18,00 |
| Spaghetti with mussels, clams, prawns,shrimps, calamari and shellfish bisque | | |
| Rigatoni con pajata di vitello (<u>solo su ordinazione</u>)..... | | 15,00 |











Molisana

Secondi della cucina romana* main courses roman cuisine

| | | | |
|---|---|-------|---|
| Costolette di Abbacchio (agnello) allo scottadito* | Grild lamb chops..... | 18,00 | |
| Trippa alla romana. | Roman tripe with tomato pecorino cheese and mint | 14,00 |   |
| Saltimbocca alla romana | Escalop with ham, butter sage sauteed in roman style | 14,00 |   |
| Coda alla vaccinara..... | Oxtail braised in tomato sauce | 15,00 |  |
| Pollo alla romana con peperoni..... | Typical roman chicken legs with red and yellow sweet peppers and tomato sauce | 14,00 | |
| Ossobuco di vitella alla romana con funghi e piselli..... | Roman-style veal ossobuco with mushrooms and peas | 17,00 | |
| “ Baccala' alla romana con uvetta e pinoli..... | Roman-style cod fish with grape tomatoes and pine nuts | 18,00 | |



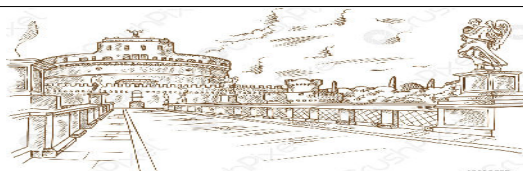
Secondi di carne classici* main courses of meat

| | | | |
|---|--|-------|---|
| Polpette al sugo..... | homemade Meatbaals in tomato sauce..... | 13,00 |   |
| Ribs di maiale cotte al forno a bassa temperatura con patate..... | pork ribs cooked in the oven at low temperature for 12 hours | 15,00 |  |
| (Bistecca) entrecote di manzo (300g circa) alla griglia | grilled italian beef steak | 17,00 | |
| Tagliata di manzo con rucola pachino e scaglie di parmigiano..... | grilled sliced beef steak wit rucolasalad fresh tomato and parmesan | 20,00 |  |
| Filetto di manzo ai ferri..... | Grilled fillet of beef..... | 22,00 | |
| Filetto di manzo al pepe verde..... | fillt of beef in green pepper sauge..... | 24,00 |  |
| Straccetti di pollo con rucola pachino e scaglie di parmigiano..... | Thin slices chicken with rucola salad, fresh tomato and parmesan | 16,00 |  |
| Cotoletta di pollo alla milanese con patate..... | breast grilled chikkenmilanese style fried chicken cutle | 15,00 |   |
| Petto di pollo ai ferri..... | breast grilled chikken..... | 12,00 | |
| Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con salsa di verdure e patate..... | Pork shank cooked at low temperature with vegetable sauce and baked potatoes | 18,00 | |



Secondi di pesce* fish main courses

| | | | |
|--|---|-------|---|
| Filetto di spigola in crosta di patate.. | roasted fillet seabass with potatoes..... | 13,00 | |
| Gamberoni* alla griglia. | Grilled shrimps..... | 18,00 |  |



contorni

SIDE DISHES

| | | |
|---|--|---|
| Puntarelle alla romana in salsa di alici..... | 7,00 |  |
| <i>Typical roman salad with anchovies sauge</i> | | |
| Carciofo alla romana |  6,00 |  |
| <i>Roman artichoke</i> | | |
| Cicoria saltata in padella con aglio olio e peperoncino | 6,00 |  |
| <i>Cicory saudeed with garlic oil and red chilli</i> | | |
| Insalata mista..... | 5,00 |  |
| <i>Mixed salad</i> | | |
| Patate al forno | 5,00 |  |
| <i>Roasted potatoes</i> | | |
| Patate fritte* | 5,00 | |
| <i>fried potatoes</i> | | |
| Melanzane/zucchine grigliate..... | 5,00 |  |
| <i>Zucchini and eggplant grilled</i> | | |

Insalatone

special big salad

Tonno 10,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive e tonno
mixed salad, tomato, carrot, corn, tomato, olives and tuna



Pollo 12,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive petto di pollo
mixed salad, tomato, corn, carrots, tomato, olive, chicken breast



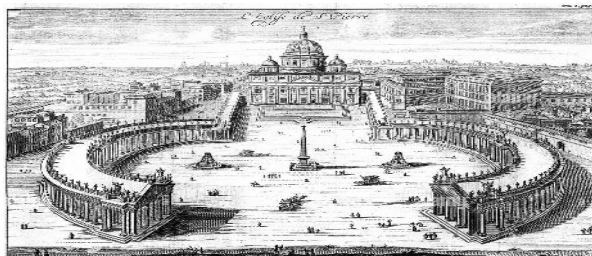
Greca 12,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive cipolla, cetrioli feta greca
mixed salad, tomato, carrot, corn, tomato olive, onion, greek cheese, cucumber



Capricciosa 13,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive prosciutto e carciofini uovo sodo
mixed salad, tomato, carrot, corn, tomato, olive, ham, artichoke, boiled egg



PIZZA romana(pinsa) 72 ore di lievitazione

THE TYPICAL ORIGINAL PIZZA ROMANA 72 HOUR OF LEAVENING

| | | |
|---|----|-------|
| Al 39 (pomodoro, mozzarella salsiccia gorgonzola e basilico)..... | 🍕 | 11,00 |
| tomato sauce mozzarella cheese sausage gorgonzola and basil | | |
| Margherita (pomodoro mozzarella)..... | 🍕 | 8,00 |
| Tomato sauce and mozzarella cheese | | |
| Mimmo (pomodoro , e puntarelle)..... | 🍕 | 12,00 |
| tomato sauce and tipical roma salad in anchovies sauge | | |
| Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico)..... | 🍕 | 11,00 |
| tomato sauce and buffalo mozzarella and basil | | |
| Prosciutto (pomodoro mozzarella prosciutto crudo)..... | 🍕 | 9,50 |
| Tomato sauce and mozzarella cheese italian ham | | |
| Diavola (pomodoro mozzarella salame piccante)..... | 🍕 | 9,50 |
| Tomato sauce and mozzarella cheese and spicy salami | | |
| Capricciosa (pomodoro mozzarella funghi prosciutto olive carciofini uovo sodo)..... | 🍕🍳 | 12,00 |
| Tomato sauce and mozzarella cheese muschrooms olivs ham eggs and artichokes | | |
| Romana (pomodoro , guanciale, e pecorino romano)..... | 🍕 | 12,00 |
| Italian bacon tomato sauce pecorino cheese | | |
| Tonno e cipolla (pomodoro mozzarella tonno cipolla)..... | 🍕 | 11,00 |
| Tuna fish onion tomato and mozzarella cheese | | |
| Parmiggiana.(mozzarella, pomodo, melanzane fritte, e parmigiano)..... | 🍕 | 12,00 |
| tomato, mozzarella, fried aubergines, basil and parmigiano | | |
| Siciliana (pomodoro, alici capperi olive origano e mozzarella)..... | 🍕 | 12,00 |
| Tomato sauce mozzarella cheese anchovies cappers olives and oregano | | |
| Primavera (Mozzarella rucola pachino e scaglie di parmigiano e prosciutto) | 🍕 | 13,00 |
| Mozzarella cheese wit rucola salad , ham, fresh tomato and parmesan | | |
| Massimo (patate al forno guanciale e pepe) | 🍕 | 11,00 |
| mozzarella cheese baked potatoes and italian bacon | | |
| Funghi e prosciutto cotto (mozzarella funghi e prosciutto)..... | 🍕 | 10,50 |
| Mozzarella cheese muschrooms and ham | | |
| Verdure (mozzarella melanzane e zucchine funghi)..... | 🍕 | 10,00 |
| Mozzarella cheese and mix zucchini eggplant and mushrooms | | |
| Boscaiola (mozzarella funghi e salsiccia)..... | 🍕 | 10,50 |
| Mozzarella , mushrooms and italian sausage | | |
| 4 formaggi..... | 🍕 | 10,50 |
| 4 cheeses | | |
| Fiori di zucca e alici..... | 🍕 | 12,00 |
| mozzarella, courgette flowers and anchovies | | |



Dessert fatti in casa

homemade dessert 6,00

Tiramisu'  *homemade tiramisu*

Crema catalana *homemade crema catalana* 



Panna cotta 
homemade cooked cream with different sauce

Cheeseckake 
homemade cheesecake

Dessert del giorno *Hmemade desserts of the day*



GELATI / ice cream 6,00

Vaniglia *vanilla* / Limone *lemon* / Cioccolato *chocolate* / Fragola *strawberries*

Tartufo *dark or white chocolate truffle*  Cassata siciliana al pistacchio 
Cocco *coconut* Pistachio ice cream, egg cream and candied fruit

Frutta secondo stagione

Macedonia di frutta fresca 5,00
fresh fruit salad

Macedonia di frutta fresca con gelato  7,00
fresh fruit salad with vanilla ice cream

Melone 5,00
fresh melon

Seasonal fruit

Fragole 5,00
strawberry

fragole con gelato  7,00
strawberry with vanilla ice cream

Ananas 5,00
pineapple

BAR

Caffe' 2,00 *caffè* (americano 3,00) Cappuccino 3,00 *camomilla* *chamomile* 3,00
The classico/ verde / nero/ *classic tea /green or black* 3,00

LIQUORI VARI 4,00

*Limoncello / Nerone di roma / Amaro del capo / Ramazzotti
Lucano / Averna / Jägermeister / Montenegro / Braulio
Fernet branca / Branca menta / Liquirizia / Amaretto
Genziana fatta in casa*

Grappa barricata 5,00 *Grappa bianca* 5,00

Brandy vecchia romagna 6,00

Wiskey jak daniel's 7,00 *Rum zacapa* 8,00

