

Aperitivo

Prosecco 6,00

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

Limoncello spritz 8,00

Analcolico (ginger ale o sanbitter) 6,00

Cocktail

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 4,00

Pinot grigio 6,00

Moscato dolce 6,00

Rosso Red

Della casa house wine 4,00

Chianti 6,00

Lambrusco 6,00

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 ,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 4,50

Nastro azzurro analcolica no alcool beer 33 cl 4,50

"Please note: A 10% surcharge will be applied to orders without beverage consumption."

 **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 
- 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..........2,00
- Bruschetta al pomodoro.....Toast bread with fresh tomato..........3,50
- 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, pecorino cheese and black pepper
- Crostino con mozzarella e alici dissalate..........6,00
Toast bred with mozzarella cheese and desalted anchovies
- Focaccia romana....1/2 pinsa focaccia con puntarelle in salsa di acciughe e prosciutto.....10,00
Focaccia pizza with Typical roman salad with anchovies e garlic sauge
- Prosciutto con mozzarella di bufala.....italian ham with buffalo mozzarella..........12,00 
- Tagliere di salumi e formaggi mixture of typical salami and cheese..........15,00
- Insalata caprese (pomodoro basilico e mozzarella di bufala)..........12,00 
- 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*

Suppli' carbonaro di riso Fatto in casa (suppli' alla carbonara).....	  3,50
homemade italian fried riceball stuffed with italia bacon eggs and goat cheese		
Filetti di baccala' in pastella (2PZ).....	7,00
2 fried cood fish in batter		
Suppli' di riso fatto in casa(pomodoro e basilico).....	  3,00
homemade italian fried riceball stuffed with mozzarella		
Fiori di zucca (2 pz) in pastella	   6,50
2 Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies		
Olive all'ascolana (olive fritte ripiene con carne) (8 pz).....	  6,50
fried olives stuffed with meat		

* 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.....	10,00
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.....	  	13,00
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.....	  	15,00
Fresh eggs spaghetti with artichokes , intalian bacon and cheese		
Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara.....	  	15,00
rigatoni with oxtail beef sauce roman style		
Rigatoni con pajata* di vitello (interiora di vitello ripiene di latte vaccino al pomodoro).....	 	15,00
SECONDO DISPONIBILITA'		
"Rigatoni with Veal Intestines in tomato Sauce and cheese" depending on availability		

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA TRADITIONAL ITALIAN PASTA

Fettuccine al TARTUFO (burro parmigiano pepe e carpaccio di tartufo).....	  	21,00
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.....	 	15,00
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*...risotto with prawns cream e tomato.....	 	13,00
Spaghetti alle vongole*	 	13,00
Spaghetti with cleams		
Spaghetti ai frutti di mare* (cozze, vongole, gamberi, scampi, calamari e bisque di crostacei).....	  	19,00
Spaghetti with mussels, clams, prawns,shrimps, calamari and shellfish bisque		



Molisana

Secondi della cucina romana*

Main courses roman cuisine

Costolette di Abbacchio (agnello) allo scottadito*	Grild lamb chops.....	20,00		
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	15,00	 	
Coda alla vaccinara.....	Oxtail braised in tomato sauce	16,00		
Pollo alla romana con peperoni.....	Typical roman chicken legs with red and yellow sweet peppers and tomato sauce	16,00		
Ossobuco di vitella alla romana con funghi e piselli.....	Roman-style veal ossobuco with mushrooms and peas	18,00		
“ Baccala' alla romana con uvetta e pinoli.....	Roman-style cod fish with grape tomatoes and pine nuts	19,00		




Secondi di carne classici*

main courses of meat

Polpette al sugo.....	homemade Meatbaals in tomato sauce.....	14,00	 	
Ribs di maiale cotte al forno a bassa temperatura con patate.....	pork ribs cooked in the oven at low temperature for 12 hours	16,00		
(Bistecca) entrecote di manzo (300g circa) alla griglia	grilled italian beef steak	18,00		
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 saltati con carciofi alla romana	Thin slices chicken with sliced artichokes in roman style	16,00		
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte.....	fried breast chikken milanese style cutlet wit fried potatoes	15,00	 	
Petto di pollo ai ferri.....	breast grilled chikken.....	12,00		

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.....	20,00		



contorni

SIDE DISHES

Puntarelle alla romana in salsa di alici dissalate.....	7,00	
<i>Typical roman salad with anchovies e garlic sauge</i>		
Carciofo alla romana	 7,00	
<i>Roman artichoke wit oil wine and mint</i>		
Cicoria saltata in padella con aglio olio e peperoncino	6,50	
<i>Cicory saudeed with garlic oil and red chilli</i>		
Insalata mista.....	6,00	
Mixed salad		
Patate al forno	6,00	
Roasted potatoes		
Patate fritte*	6,00	
fried potatoes		
Melanzane/zucchine grigliate.....	6,00	
Zucchini and eggplant grilled		

Insalatone

special big salad

Tonno 11,00

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

Pollo 13,00

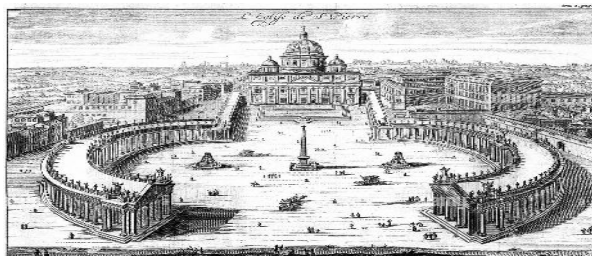
insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive petto di pollo
mixed salad, tomato, corn, carrots, tomato, olive ,chicken breast

Greca 13,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olivecipolla, 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).....		9,00
Tomato sauce and mozzarella cheese		
Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico).....		11,00
tomato sauce and buffalo mozzarella and basil		
Prosciutto (pomodoro mozzarella prosciutto crudo).....		10,00
Tomato sauce and mozzarella cheese italian ham		
Diavola (pomodoro mozzarella salame piccante).....		10,00
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		
Matriciana (pomodoro , guanciale, poca mozzarella e pecorino romano).....		12,00
Italian bacon mozzarella, 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)		12,00
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.....(mozzarella fiori di zucca e alici sott'olio).....	 	12,00
mozzarella, courgette flowers and anchovies		
Ciocciara (guanciale mozzarella e cipolla).....		12,00
italian bacon, mozzarella cheese an onion		
Romana (pomodoro e puntarelle in salsa di alici)		13,00
tomato sauce and Typical roman salad with anciovies e garlic sauge		



DESSERT fatti in casa

Homemade dessert 6,50

Tiramisu'  *Homemade tiramisu* Crema catalana *homemade crema catalana* 

Panna cotta 
homemade cooked cream with different sauce


Cheeseckake 
homemade cheesecake


Torta Sbriciolata del giorno *Crumbled Homemade cake of the day* 



GELATI / ice cream 6,50

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

Tartufo di pizzo *nocciola e cuore di cioccolato*
Ice cream hazelnut and chocolate heart 

Cassata siciliana al pistacchio 
Pistachio ice cream, egg cream and candied fruit

Tartufo di pizzo *Fichi e noci* 
Ice cream Figs and nuts

Cocco *coconut* 

Frutta secondo stagione

Macedonia di frutta fresca 5,00
fresh fruit salad

Macedonia di frutta fresca con gelato  8,00
fresh fruit salad with vanilla ice cream

Melone 5,00
fresh melon

Seasonal fruit

Fragole 5,00
strawberry

fragole con gelato  8,00
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/ TEA *Classic/green or black 3,00*

LIQUORI VARI 4,50

**Limoncello / Nerone di roma / Amaro del capo / Ramazzotti
Lucano / Averna / Jägermeister / Montenegro / Braulio
Fernet branca / Branca menta / Liquirizia / Amaretto
Unicum Genziana fatta in casa Jefferson 6,00**

**Grappa barricata 5,00 Grappa bianca 5,00
Brandy vecchia romagna 6,00**

Wiskey jak daniel's 7,00 Rum zacapa 10,00

