

Aperitivo

Prosecco 6,00

Cocktail

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

Aperitif

Analcolico (ginger ale o sanbitter) 6,00

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 3,50

Peroni 0,4 ALLA spina draft italian beer large 6,50

Birre in bottiglia

Bottled beer

Moretti 66 cl 6,00

Franziskaner weissbier 50 cl 6,00

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

Lefe blond 33 cl 4,50

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 (pinsa) semplice con olio e rosmarino.. Simple focaccia pizza with oil and rosemary..  ..5,00
- Carciofo alla giudia..(Tipico carciofo fritto)..... Typical fried roman Artichoke..... 7,00
- Bruschetta ciociara..(bruschetta con puntarelle in salsa di alici e prosciutto crudo).....   ..7,00
Toast bread with Typical roman salad with anchovies sauge
- Antipasto Romano (carciofo alla giudia, bruschetta cacio e pepe, fiore di zucca* e prosciutto).....13,50
Traditional roman artichokes, Toast bred with pecorino cheese and black pepper, zucchini flower, and ham
- Bruschetta aglio e olio Toast bread with garlic and olive oil..... 2,00
- Bruschetta al pomodoro..... Toast bread with fresh tomato, olive oil and oregano..... 3,50
- Bruschetta cacio e pepe.....(bruschetta con crema di pecorino romano e pepe)....  4,00
Toast bread with pecorino cheese and black pepper
- Bruschette miste (pomodoro, carciofi, tartufo, Cacio e pepe).....  7,50
mixed **Toast bred** with fresh tomatoes, artichokes, truffles, pecorionio cheese and black pepper
- 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
Tomato, buffalo mozzarella and basil



Fritti*

Fried appetizers*

- Suppli' carbonaro di riso Fatto in casa (suppli' con guanciale uovo e pecorino).    ..3,50
homemade italian fried riceball stuffed with italia bacon eggs and goat cheese
- Suppli' di riso fatto in casa(pomodoro e basilico e parmigiano).....    ..3,00
homemade italian fried riceball stuffed with mozzarella and parmesan
- Fiori di zucca (2 pz) .Fiore di zucca in pastella ripieno di alici e mozzarella.....     ..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

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA TRADITIONAL ROMAN PASTA

Rigatoni alla Carbonara.guanciale uovo pepe e pecorino romano.....	 ..  .. 	13,00
Rigatoni with italian crispy bacon eggs pecorino cheese and blak pepper		
Rigatoni alla Matriciana...guanciale pomodoro e pecorino romano.....	 .. 	12,50
Short pasta with italian crispy bacon tomato sauce pecorino cheese		
Rigatoni alla Gricia.guanciale pepe e pecorino romano.....	 .. 	12,50
Short pasta with italian crispy bacon pecorino cheese and black pepper		
Tonnarelli cacio e pepe...pepe e pecorino romano.....	 ..  .. 	12,50
Fresh eggs spaghetti with black pepper and pecorino cheese		
Tonnarelli guanciale e carciofo alla romana e pecorino.....	 ..  .. 	16,00
Fresh eggs spaghetti with artichokes , intalian crispy bacon and cheese		
Fettuccine al 39 (ragu' di agnello, pesto di zucchine, menta e parmigiano).....		16,00
Fettuccine with lamb sauce, courgette cream mint and parmesan		











PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA TRADITIONAL ITALIAN PASTA

Fettuccine al TARTUFO (burro parmigiano pepe e carpaccio di tartufo).....	 .. 	23,00
fettuccine with parmesan, butter , pepper and fresh truffle carpaccio		
Rigatoni con salsa di pomodoro datterini, Burrata e parmigiano...	 .. 	13,50
rigatoni with tomato cherry sauge, BURRATA and parmesan cheese		
Fettuccine al ragu' bolognese.....	 ..  ..  .. 	12,50
Fettuccine with meat sauge bolognese style and parmesan		
Lasagna al ragu' al forno Lasagna con ragu' besciamella, mozzarella e parmigiano.....	 ..  ..  .. 	13,00
Lasagna with meat bolognese sauce and mozzarella e parmesan		
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro.....	 ..  .. 	13,00
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinaci in tomato sauce		
Rigatoni alla norcina(salsiccia funghi panna e salsa tartufata).....	 .. 	18,00
rigatoni with italian sausage , muschrooms cream and truffle sauce		
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**

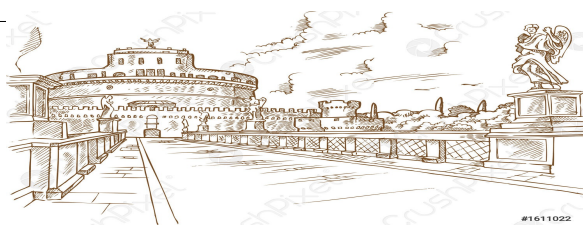
Costolette di Abbacchio (agnello) allo scottadito* agnello alla griglia.....	19,00	
<i>Grild lamb chops</i>		
Trippla alla romana. trippa di vitello, soffritto di sedano carota cipolla, pomodoro menta e pecorino romano ...	15,00	
<i>Roman tripe with tomato pecorino cheese and mint</i>		
Saltimbocca alla romana scaloppina con prosciutto, salvia burro e vino bianco.....	16,00	  
<i>Escalop with ham, butter sage sauteed in roman style</i>		
Coda alla vaccinara..Coda di vitello brasata con salsa di pomodoro e sedano verde..	18,00	
<i>Oxtail brased with onions, carrots and celery in tomato sauce</i>		
Pollo alla romana con peperoni...sovracoscia di pollo con peperoni basilico e pomodorini.....	16,00	
<i>Typical roman chicken legs with red and yellow sweet peppers and tomato sauce</i>		
Ossobuco di vitello alla romana stufato con funghi, piselli e poca salsa pomodoro.....	18,00	 
<i>Roman-style brased veal ossobuco with mushrooms and peas and tomato</i>		
“ Baccala' alla romana baccala' dissalato con salsa di pomodoro uvetta e pinoli	19,00	
<i>Roman-style cod fish with grape tomatoes sauge and pine nuts</i>		

Secondi di carne classici **main courses of meat**

Polpette al sugo..polpette di carne di manzo maiale e vitello, pane prezzemolo in salsa di pomodoro .	15,00	  
<i>Beef, pork and veal meatballs, parsley bread in tomato sauce</i>		
Ribs(<i>costine</i>) di maiale cotte al forno a bassa temperatura con patate....	16,00	 
<i>pork ribs cooked in the oven at low temperature for 12 hours</i>		
Bistecca di manzo alla griglia (300g circa)	18,00	
<i>grilled italian beef steak (about 300g)</i>		
Tagliata di manzo alla griglia con rucola pachino e scaglie di parmigiano...	22,00	 
<i>Grilled sliced beef steak wit rucolasalad fresh tomato and parmesan</i>		
Straccetti di petto di pollo saltati in padella con carciofi alla romana	16,50	
<i>Thin slices chicken with sliced artichokes in roman style</i>		
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte.....	16,00	  
<i>fried breast chicken milanese style cutlet with fried potatoes</i>		
Petto di pollo ai ferri.....breast grilled chicken.....	13,00	

Secondi di pesce* **fish main courses**

Filetto di spigola al forno in crosta di patate con verdure con verdure grigliate	19,00	
<i>Oven-baked sea bass fillet with a potato crust with Zucchini and eggplant grilled</i>		
Gamberoni* alla griglia.Grilled shrimps.....	20,00	 




contorni

SIDE DISHES

Puntarelle alla romana in salsa di alici dissalate.....7,00
Typical roman salad with anchovies e garlic sauge



Carciofo alla romana carciofo stufato con vino bianco, olio e mentuccia....7,00
Roman artichoke wit oil wine and mint



Cicoria saltata in padella con aglio olio e peperoncino6,50
Cicory saudeed with garlic oil and red chilli



Insalata mista.....6,00
Mixed salad



Patate al forno6,00
Roasted potatoes



Patate fritte*6,00
fried potatoes

Melanzane/zucchine grigliate.....6,00
Zucchini and eggplant grilled



Insalatone

special big salad

Greca 14,00

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



Capricciosa 14,00

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



Tonno 13,00

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



PIZZA romana(pinsa) 72 ore di lievitazione

THE TYPICAL ORIGINAL PIZZA ROMANA 72 HOUR OF LEAVENING

Al 39 (pomodoro, mozzarella salsiccia gorgonzola e basilico).....		11,50
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).....		12,00
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 mushrooms 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 rossa).....		12,00
Tuna fish, red onion , tomato and mozzarella cheese		
Napoli (pomodoro, acciughe , origano e mozzarella e olive).....		11,00
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).....		11,00
Mozzarella cheese mushrooms and ham		
Verdure (mozzarella melanzane e zucchine funghi).....		11,00
Mozzarella cheese and mix zucchini eggplant and mushrooms		
Boscaiola (mozzarella funghi e salsiccia).....		11,00
Mozzarella , mushrooms and italian sausage		
4 formaggi.....(mozzarella, gorgonzola, caciotta e parmigiano).....		12,00
4 italian cheese		
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 rossa).....		12,00
italian bacon, mozzarella cheese and red 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 5,00

Limoncello / Nerone di roma / Amaro del capo / Ramazzotti
Lucano / Averna / Jägermeister / Montenegro / Braulio
Fernet branca / Branca menta / Liquirizia / Amaretto
Unicum Genziana fatta in casa
Grappa bianca o barricata Jefferson 7,00

Brandy vecchia romagna 7,00

Wiskey jak daniel's 8,00 Rum zacapa 10,00