Aperitivo Cocktail Aperitif

Prosecco* *6,00 Aperol spritz (***prosecco aperol and soda***) ***7,50***

Analcolico (ginger ale o sanbitter) **6,00**

Soft drink

Acqua minerale *1/2 LT*	mineral water *½ 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		Rosso Red	
Della casa house wine	4,00	Della casa house wine	4,00
Pinot grigio	6,00	Chianti	6,00
Moscato dolce	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
¼ 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 Bottleed beer

Moretti 66 cl	6,00
Franziskaner weissbier 50 cl	6,00
Messina cristalli di sale special sicilian beer 0,50 cl	6,00
Leffe 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 consumation."

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).....Tipical fried roman Artichoke.....7,00

Bruschetta ciociara..(bruschetta con puntarelle in salsa di alici e prosciutto crudo).....7,00
Toast bread with Tipical roman salad with anciovies 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, pecoriono cheese and black pepper

Prosciutto con mozzarella di bufala.....italian ham with buffalo mozzarella....13,00

Tagliere di salumi e formaggi mixure 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).4,00
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 mozzarela 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……..13,50
Rigatoni with italian crispy bacon eggs pecorino cheese and blak pepper

Rigatoni alla Matriciana...guanciale pomodoro e pecorino romano……..13,00
Short pasta with italian crispy bacon tomato sauce pecorino cheese

Rigatoni alla Gricia.guanciale pepe e pecorino romano……..13,00
Short pasta with italian crispy bacon pecorino cheese and black pepper

Tonnarelli cacio e pepe...pepe e pecorino romano……..13,00
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

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

Fettuccine Alfredo (burro panna e parmigiano)……...16,00
butter cream ad parmesan cheese

Rigatoni con salsa di pomodoro datterini, Burrata e parmigiano...13,50
rigatoni with tomato cherry sauge, BURRATA and parmesan cheese

Fettuccine al ragu' bolognese……..13,00
Fettuccine with meat sauge bolognese style and parmesan

Lasagna al ragu' al forno Lasagna con ragu' besciamella, mozzarella e parmigiano…..14,00
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

la Molisana

Secondi della cucina romana* Main courses roman cousine

Costolette di Abbacchio (agnello) allo scottadito* agnello alla griglia.....20,00
Grild lamb chops

Trippa alla romana.trippa di vitello, soffritto di sedano carota cipolla,pomodoro menta e pecorio romano ...15,00
Roman tripe with tomato pecorino cheese and mint

Saltimbocca alla romana scaloppina con prosciutto, salvia burro e vino bianco.....16,00
Escalop with ham, butter sage sauteed in roman style

Coda alla vaccinara..Coda di vitello brasata con salsa di pomodoro e sedano verde.. 19,00
Veal Oxtail brased with onions, carots and celery in tomato sauce

Pollo alla romana con peperoni...sovracoscia di pollo con peperoni basilico e pomodorini.....16,00
Typical roman chicken legs with red and yellow sweet peppers and tomato sauce

Ossobuco di vitello alla romana stufato con funghi, piselli e poca salsa pomodoro.....19,00
Roman-style brased veal ossobuco with mushrooms and peas and tomato

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..16,00
Beef, pork and veal meatballs, parsley bread in tomato sauce

Ribs(costine) di maiale cotte al forno a bassa temperatura con patate....16,00
pork ribs cooked in the oven at low temperature for 12 hours

Bistecca di manzo alla griglia (300g circa) 20,00
grilled italian beef steak (about 300g)

Tagliata di manzo alla griglia con rucola pachino e scaglie di parmigiano...24,00
Grilled sliced beef steak wit rucolasalad fresh tomato and parmesan

Straccetti di petto di pollo saltati in padella con carciofi alla romana 18,00
Thin slices chicken with sliced artichokes in roman style

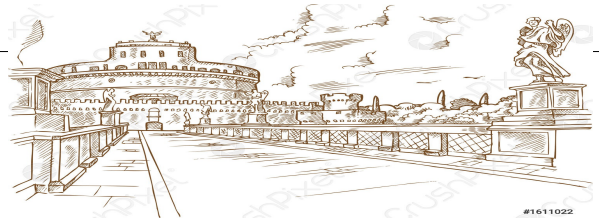
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte.....16,00
fried breast chikken milanese style cutlet with fried potatoes

Petto di pollo ai ferri.....breast grilled chikken.....13,00

Secondi di pesce* *fish main courses*

Filetto di spigola al forno in crosta di patate con verdure con verdure grigliate 19,00
Oven-baked sea bass fillet with a potato crust with Zucchini and eggplant grilled

Gamberoni* alla griglia. .....**Grilled shrimps**.....20,00



contorni *SIDE DISHES*

Puntarelle alla romana in salsa di alici dissalate.....7,00
Tipical roman salad with anciovies 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 peperoncino ….....6,50
Cicory saudeed with garlic oil and red chilli

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*

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 TIPICAL ORIGINAL PIZZA ROMANA 72 HOUR OF LEAVENING

Al 39 (pomodoro, mozzarella salsiccia gorgonzola e basilico..... 12,00
tomato sauce mozzarella cheese sausage gorgonzola and basil

Margherita (pomodoro mozzarella).....Tomato sauce and mozzarella cheese..... 9,00

Bufalina (pomodoro mozzarella di bufala e basilico)..... 12,00
tomato sauce and buffalo mozzarella and basil

Prosciutto (pomodoro mozzarella prosciutto crudo)..... 11,00
Tomato sauce and mozzarella cheese italian ham

Diavola (pomodoro mozzarella salame piccante)..... 11,00
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)..... 12,50
Italian bacon mozzarella, tomato sauce pecorino cheese

Tonno e cipolla (pomodoro mozzarella tonno cipolla rossa)..... 12,50
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) 12,50
mozzarella cheese baked potatoes and italian bacon

Funghi e prosciutto cotto (mozzarella funghi e prosciutto)..... 12,00
Mozzarella cheese muschrooms and ham

Verdure (mozzarella melanzane e zucchine funghi)..... 12,00
Mozzarella cheese and mix zucchini eggplant and mushrooms

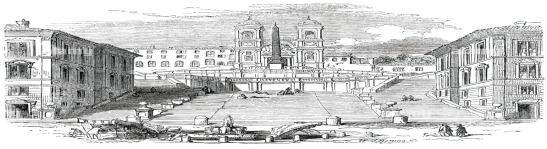
Boscaiola (mozzarella funghi e salsiccia)..... 12,00
Mozzarella , mushrooms and italian sausauge

4 formaggi.....(mozzarella, gorgonzola, caciotta e parmigiano).....4 italian cheese..... 12,50

Fiori di zucca e alici.....(mozzarella fiori di zucca e alici sott'olio)..... 12,00
mozzarella, courgette flowers and anchovies

Ciociara (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 Tipical 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 6,00
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 6,00
strawberry

fragole con gelato 8,00
strawberry with vanilla ice cream

Ananas 5,00
pineapple

BAR

Caffe' 2,00 caffe' (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

Brandy vecchia romagna 7,00 Jefferson 7,00

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