

ANTIPASTI DAL BANCO

<i>Antipasto all'Italiana (per 2 persone)</i> 🍷	40€
Un viaggio nelle più interessanti produzioni gastronomiche italiane: Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Salsiccia di Monte San Biagio, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone e Giardiniera di Morgan	
<i>Degustazione di formaggi Alfredo</i> 🍷 🌿	25€
6 assaggi di formaggi italiani tra Lazio, nord e sud, tra latte di mucca, di capra e pecora. Ricotta di bufala laziale, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone, Castellaccio in barrique e Blu d'Aosta. La degustazione è accompagnata da composta di pere speziata e frutta secca al Passito	
<i>Carpaccio di tonno</i> 🍷	25€
Tonno pinne gialle marinato in carpaccio con misticanza, gel di pomodoro fresco e yogurt	
<i>Tartare</i> 🍷	19€
Battuta di manzo con i suoi condimenti: scalogno, senape in grani, cetriolini, acciuga, cucunci, erba cipollina e tuorlo d'uovo biologico	
<i>Bresaola di Fassona Piemontese</i> 🍷	24€
Bresaola artigianale speziata a lavorata a mano del salumificio Brisval della Valtellina servita con Parmigiano reggiano 24 mesi e rucola	
<i>Porchetta romana</i>	20€
Un piatto icona della città di Roma e del Lazio: maiale porchettato con erbe aromatiche arrostito nel forno a legna, croccante e goloso. Servita con Pizza romana artigianale	
<i>Mortadella IGP</i>	18€
L'antico salume artigianale di Bologna presidio Slow Food servito con Pizza romana artigianale	
<i>Culatello di Zibello DOP</i> 🍷	25€
Il prezioso salume emiliano del salumificio "Squisito" ottenuto dal cuore del prosciutto servito con Parmigiano reggiano 24 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP	
<i>Mozzarella di bufala del Lazio</i> 🍷 🌿	16€
Freschissima Mozzarella di bufala laziale di giornata, lavorata a mano	
<i>Burrata</i> 🍷 🌿	16€
Dal miglior latte di bufala, con pomodori pugliesi semi-secchi e freschi	
<i>Caprese</i> 🍷 🌿	18€
Mozzarella di bufala laziale fresca di giornata servita con pomodoro infornato, origano e basilico	
<i>Giardiniera Morgan</i> 🍷	14€
Verdure croccanti sott'aceto con Alici del Cantabrico	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%









🍷 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ANTIPASTI DALLA CUCINA

<i>Alici fritte</i>	18€
Alici fresche panate e fritte servite con salsa al limone e menta	
<i>Uovo al Purgatorio</i> 	17€
Uova biologiche (due) in padellino con salsa al pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crostini di pane	
<i>Vitello tonnato</i> 	18€
Classico antipasto di arrosto di vitella rosa con salsa tonnata artigianale e cucunci	
<i>Polpette di bollito</i>	15€
Polpette di manzo fritte con salsa verde	
<i>Cecina e Burrata</i> 	18€
Farinata di ceci tradizionale con zucchine romanesche in scapece, pomodorini confit e burrata	
<i>Melanzane alla parmigiana</i>  	16€
Il classico timballetto di melanzane (non fritte) con pomodoro, Parmigiano reggiano, mozzarella fondevole e basilico	
<i>Carciofo alla romana</i>  	10€
Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia	
<i>Carciofo alla Giudia</i> 	10€
Il re della cucina romana in doppia cottura	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

PRIMI PIATTI

LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO

25€

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Extra tartufo nero

+25€

Extra Caviale 10g

+40€

Extra tartufo bianco (prezzo di mercato)

I CLASSICI DI ROMA

Tonnarelli di pasta fresca cacio e pepe 🌿

17€

Mezzamanica all'Amatriciana

18€

Spaghettoni alla Carbonara

18€

Spaghettoni all'Arrabbiata 🌿

17€

Spaghetto alle vongole

24€

Spaghettoni di grano duro con vongole veraci, prezzemolo, aglio e peperoncino

Cappellacci

26€

Ripieni Cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

Risotto ai porcini 🌿 🌿

28€

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con funghi porcini, mascarpone, tartufo e nocciole

Spaghettoni ai tre pomodori 🌿

19€

Spaghettoni di grano duro con salsa di pomodoro, pomodoro fresco e pomodoro infornato con Burrata e basilico

Pasta e patate 🌿

17€

Pasta di grano duro mista, patate, mozzarella di bufala affumicata e basilico

Lasagna al ragù

22€

Pasta all'uovo tirata a mano con il tradizionale ragù di carne

Lasagna vegetariana 🌿

20€

Pasta all'uovo tirata a mano con verdure e besciamella

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%







🌿 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

SECONDI PIATTI

<i>Gamberi e calamari</i>	25€
Frittura di gamberi e calamari panati e fritti con scorzetta di limone	
<i>Mugnaia</i>	28€
Spigola alla mugnaia con carote e cipollotti	
<i>Rombo e Patate</i> 	28€
Filetto di rombo con verdure arrosto agli agrumi	
<i>Costolette di agnello</i>	28€
Costine di agnello fritte con cicoria ripassata	
<i>Pollo alla cacciatora</i> 	20€
Pollo ruspante arrosto con olive taggiasche, aglio e rosmarino servite con patate arrosto	
<i>Polpette al pomodoro</i>	18€
Classiche polpette di manzo e maiale con salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano	
<i>Bistecca</i> 	28€
Entrecote di Frisona italiana con porcini arrosto (cottura ben cotta, media, al sangue)	
<i>Filetto alla griglia</i> 	40€
Filetto di "vacca vecia" italiana con patate novelle al burro e tartufo (cottura media o al sangue)	
<i>Arrosto di vitella</i> 	26€
Vitella in salsa bruna, patate al rosmarino	
<i>Tortino di zucca</i> 	18€
Zucca di Marina di Chioggia, pomodoro infornato e mandorle tostate	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ORTAGGI E INSALATE

<i>Gran piatto di ortaggi</i> 🌱 🌿	15€
I migliori ortaggi del mercato spadellati con erbe aromatiche	
<i>Cicoria ripassata</i> 🌱 🌿	9€
Cicoria ripassata con olio evo, aglio e peperoncino	
<i>Cicoria all'agro</i> 🌱 🌿	9€
Cicoria condita con olio evo e limone	
<i>Patate</i> 🌱 🌿	9€
Patate arrosto con rosmarino	
<i>Misticanza</i> 🌱 🌿	12€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola e menta	
<i>Misticanza e pomodori</i> 🌱 🌿	14€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola, menta, pomodori e cipollotto	
<i>Carciofo alla romana</i> 🌱 🌿	10€
Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia	
<i>Carciofo alla Giudia</i> 🌿	10€
Il Re della cucina romana in doppia cottura	
<i>Puntarelle romane</i> 🌱	10€
Puntarelle aricchiate con aglio e acciughe	
<i>Finocchi e arance</i> 🌿	10€
Insalata invernale con finocchi, arance siciliane e olive	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

🌱 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

DOLCI

<i>Pasticceria Natalizia (per 2 persone)</i> 🌿	42€
Panettone Bruno D'Angelis, pangiallo, panpepato toscano, pandoro, panforte di Siena, torrone mandorlato di Cologna Veneta, fichi, albicocche essiccate.	
Zhabib Passito Hibiscus ♀	15€
<i>Pasticceria all'italiana (per 2 persone)</i> 🌿	38€
Un dolce viaggio nella pasticceria italiana, tra cioccolatini e dragée, biscotti, assaggi di torte e Tiramisù	
Riesling 10 Vendemmie Pelz ♀	10€
<i>Tiramisù</i> 🌿	12€
Crema montata di mascarpone, savoiardi, caffè e cacao	
Passito di Sicilia Hira Colosi ♀	8€
<i>Pavlova</i> 🌿 🌿	12€
Meringa croccante, panna montata e frutti rossi	
Moscato Rosa Franz Haas ♀	13€
<i>Torta di carota</i> 🌿 🌿	12€
Torta di carota e mandorle con crema inglese e gelato alla cannella	
Vino Santo Trentino Nobles Poli Francesco ♀	20€
<i>Caprese</i> 🌿 🌿	12€
Torta vegana di mandorle e cioccolato con crema inglese alla vaniglia	
Recioto della Valpolicella Brigaldara ♀	10€
<i>Maritozzo romano</i> 🌿	12€
Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata	
Muffato della Sala Antinori Castello della Sala ♀	18€

FRUTTA E GELATI

<i>Ananas</i> 🌿 🌿	9€
<i>Frutti di bosco</i> 🌿 🌿	10€
<i>Selezione di frutta fresca</i> 🌿 🌿	12€
<i>Gelati fatti in casa</i> 🌿 🌿	10€
Cioccolato, crema, limone, frutti di bosco, pistacchio	
<i>Extra gelato aggiunto alla frutta</i>	3€

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

🌿 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

BEVANDE

<i>Acqua microfiltrata gassata o naturale</i>	2€
<i>Acqua Panna o San Pellegrino</i>	4€
<i>Birra artigianale</i>	8€
<i>Birra nazionale</i>	6€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	7€
<i>Succhi di frutta naturali</i> (Albicocca, Lampone, Pomodoro, Ananas, Arancia, Mirtillo)	8€
<i>Tè ed Infusi (1 tazza)</i>	6€

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	3€
<i>Caffè macchiato</i>	3€
<i>Caffè doppio</i>	5€
<i>Caffè d'orzo</i>	4€
<i>Caffè decaffeinato</i>	4€
<i>Caffè americano</i>	4€

CESTINO DEL PANE 4€

 GLUTEN FREE

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

 VEGETARIANO

SERVIZIO +10%

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.