

## ANTIPASTI

starters

- Alici impanate in stile Necci** 10  
con rucola e pecorino *necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese*
- Fiori di zucca ripieni di zucchine, funghi** 11  
champignon e provola affumicata *courgette flowers stuffed with mushrooms, courgette and smoked cheese*
- Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, rucola 9  
*aubergines balls with rocket and tomato sauce*
- Carciofo alla romana**, con cuore di burrata 10  
di Andria e crostino di pane *roman artichokes with cuore di burrata cheese and croutons*
- Tartare di salmone con quinoa nera, avocado** 12  
e semi di melograno *salmon tartare with black quinoa, avocado and pomegranate seeds*

## PRIMI

pasta

- Fettuccine al ragù di cinghiale umbro** 13  
fettuccine con farina di ceci fatte in casa *homemade chickpeas flour fettuccine with umbrian wild boar ragu*
- Pappardelle fatte in casa cacio, pepe e tartufo** 16  
umbro *homemade pappardelle with pecorino cheese, pepper and umbrian truffles*
- Rigatoni con ragù alla genovese e stracciatella** 12  
*rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese*
- Paccheri con frutti di mare, broccolo siciliano** 15  
e pomodorini *paccheri pasta with seafood, sicilian broccoli and cherry tomatoes*
- Gnocchi fatti in casa alla gricia con zucca** 13  
*home made gnocchi with pumpkin, pork cheek and pecorino cheese*

## SECONDI

mains



- Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali** e salsa tartara fatta in casa 16  
*breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare*
- Tagliata di fassona piemontese con cicoria** dell'orto di ripassata 22  
*sliced beefsteak with sautéed spicy cicory*
- Brasato di manzo all'Amarone della Valpolicella** con purea di patate del Fucino 18  
*amarone braised beef with mashed potatoes*
- Carrè di agnello irlandese alla griglia con insalata di puntarelle** 18  
alla romana *grilled lamb with roman puntarelle salad*
- Polpo rosticiato\*** con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella 18  
di Andria *grilled octopus, sweet potatoes puree, turnip tops and stracciatella*



## CONTORNI

sides

- Insalata di finocchi e arance** 7  
*fennel and orange salad*
- Insalata verde e pomodori** 7  
*lettuce and tomatoes salad*
- Cicoria / Scarola ripassta** 6  
*sautéed spicy cicory / escarole*
- Friarelli** 6  
*turnip tops*
- Patate fritte artigianali** 6  
*home made potato wedges*

## TAGLIERI DELLA CASA

house platters

- Tagliere di pecorini** Bruno Pitzalis (*con bufala + 6*) 15  
*pecorini cheese platter (add mozzarella +6)*
- Tagliere di salumi** di Montefiascone (*con bufala + 6*) 15  
*cold cuts platter (add mozzarella +6)*
- Prosciutto di Parma** 20 mesi (*con bufala + 6*) 15  
*parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)*
- Tempura di Calamari\*** servita con spicchi di patate 16  
*battered calamari with homemade potato wedges*
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14  
*vegan trio: hummus, chickpeas fritters and caponata*

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 \*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.



## DALLA NOSTRA PASTICCERIA

from our pastry section

### **Profiteroles con croqueline al cacao | 7**

crema pasticcera alla vaniglia e glassa al cioccolato  
*profiteroles with chocolate and creme*

### **Mousse di cioccolato fondente con biscotto | 7**

croccante al cacao cristalli di sale e lampone  
*chocolate mousse with crunchy crust, raspberry and salt crystals*

### **Tiramisù della tradizione | 6**

con savoiardo artigianale  
*classic tiramisù with home made savoiardo biscuit*

### **Crema di vaniglia con caramello salato | 7**

e biscottino crumble croccante  
*vanilla cream with salted caramel*

### **Mont blanc | 7**

panna alla vaniglia, crema ai marroni aromatizzata al rum, meringhe croccanti e marroni  
*vanilla whipped cream, chestnut cream with rum, chestnut crunchy meringues*

### **Mille erano troppi | 7**

pasta sfoglia artigianale al burro, caramellata con crema soffice alla vaniglia e frutti rossi  
*mille-feuille with vanilla cream and red fruits*

### **Tozzetti senza ciambelline | 6**

il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord  
*cantucci biscuits*

### **Selezione di biscotti al burro | 7**

*selection of home made cookies*

### **Torte del giorno | 6/7**

*today's cakes*

## PASSITI

sweet wines

### **Mocato d'Asti | 6**

bera, *moscato*, piemonte

### **Passito moscato | 7**

vite colte, *moscato bianco*, piemonte

### **Vin Santo | 7**

montellori, *sangiovese*, toscana

### **Ludum | 8**

carpineti, *bellone*, lazio

### **Recioto | 8**

antolini, *corvina*, *corvinone*, *rondinella* veneto

### **Montbazillac | 7**

chateau theulet *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon* francia

### **Sauternes | 9**

chateau landion *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon blanc* francia

Half portions will be charged 75% of the full price. In accordance with applicable laws products that are marked with a \* are blast chilled in order to maintain the cold chain. In some periods of the year some products could be bought deep frozen directly from our suppliers. Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances. Warning: our food and beverage is prepared in an environment which is potentially contaminated with: Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphur dioxide, Lupine, Molluscs and all derivatives