

PRANZO



PIGNETO - ROMA

## ANTIPASTI

starters and salads

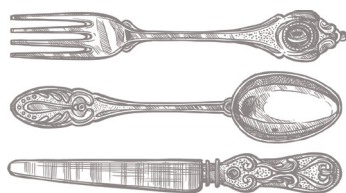
**Carciofi alla giudia** con crema di pecorino e crostini alla parika, *Giudia Artichokes with pecorino cheese cream* 10

**Puntarelle alla romana** 9  
*Roman style puntarelle salad*

**Crocchette di ceci con crudo di Parma e Tzaziki** 10  
*chickpeas croquetttes, parma ham, tzaziki*

**Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, rucola e verdurini 10  
*aubergines balls, rugola and tomato sauce*

**Tartare di Salmone** con quinoa nera, avocado, e uova di quaglia piastrato 12  
*salmon tartar with black quinoa, avocado and sunny-side up quail egg*



## PANINI

burgers

**Necci Cheeseburger** con patate fritte artigianali 16  
*cheeseburger with homemade potatoes wedges*

**Burger vegetariano** con patate fritte artigianali 15  
*vegy burger with homemade potatoes wedges*

## FORMULA BRUNCH

brunch combo

**Bacon croccante, uova strapazzate + patate al forno + english muffin + pancakes + mimosa** 24  
*(spremuta di arancia e prosecco) crunchy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + english muffin + pancakes + mimosa cocktail (orange juice and prosecco)*

## PRIMI

pasta

**Zuppa di lenticchie con gamberi** alla piastra 11  
*lentil soup with grilled shrimps*

**Bucatini all'amatriciana** con guanciale umbro 11  
*bucatini with pork cheek, pecorino cheese and tomato sauce*

**Vellutata di zucca con castagne** 10  
e semi di zucca *pumpkin velouté with roasted chestnuts and pumpkin seeds*

**Pappardelle cacio, pepe e carciofi** fatte in casa 12  
con farina molino pasini *home made pappardelle pecorino cheese, pepper and artichokes*

**Strascinati gamberi, cozze e broccolo siciliano** 14  
pasta fatta in casa con grano saraceno *buckwheat home made pasta, shrimps, musels and broccoli*

## SECONDI

mains

**Polenta soffice** con salsiccia di Norcia 16  
al sugo e spolverata di pecorino romano *soft polenta with sausage, tomato sauce and pecorino*

**Pollo alla senape** con riso basmati e mandorle 16  
tostate *mustard chicken with rice and almonds*

**Trancio di salmone alla piastra** in semi di chia con scarola, uvetta e salsa di prugne 17  
*grilled salmon in chia seeds with escarole and rasins*

**Tagliata di fassona piemontese** con cicora 22  
ripassata *sliced beef steak with spicy chicory*

**Schnitzel di pollo** con patate fritte artigianali 16  
e salsa tartara fatta in casa *breaded chicken with home made potato wedges and tartare sauce*

## FORMULA PRANZO

lunch combo

**Primo della tradizione** (amatriciana, gricia, cacio e pepe o arrabbiata) + analcolico + caffè 14  
*roman pasta (amatriciana or gricia or cacio e pepe or arrabbiata + soda + coffee*

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.

## TAGLIERI DELLA CASA

house platters

- Tagliere di pecorini** di 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** stagionato 20 mesi (*con bufala + 6*) 15  
*parma hame aged 20 months (add mozzarella +6)*
- Tempura di Calamari** serviti con spicchi di patate 16  
*battered calamari with homemade potato wedges*
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14  
*vegan trio with hummus, chickpeas fritters and caponata*

## CONTORNI

sides

- Insalata di finocchi e arance** 7  
*fennel and orange salad*
- Insalata verde con pomodoro** 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*

## 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*

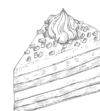
### Tiramisù della tradizione 6

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 panna alla vaniglia, crema ai marroni aromatizzata al rum, 7

meringhe croccanti e marroni *vanilla whipped cream, chestnut cream with rum, chestnut crunchy meringues*

### Mille erano troppi pasta sfoglia artigianale al burro, 7

caramellata con crema soffice alla vaniglia e frutti rossi *mille-feuille with vanilla cream and red fruits*

### Sacher torte classica *sacher torte with chocolate and apricot jam* 6

### Tartelletta al limone con meringa flambata *lemon tarte with meringue flambé* | 6

### Cheesecake del Necci *classic cheesecake* 6

### Tozzetti senza ciambelline il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord *cantucci biscuits* 6

### Selezione di biscotti al burro *selection of home made cookies* 7

### Torte del giorno *today's cakes* 6/7

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