

ANTIPASTI - Appetizers

Caprese con mozzarella di latte di bufala € 13,00

Pomodoro, mozzarella con latte di bufala, basilico.

Tomato and bufala-milk fresh cheese

Sautè di cozze € 13,00

Cozze, olio, aglio, peperoncino, vino bianco, sale, pepe, prezzemolo.

Mussels in wine sauce and garlic bread

Prosciutto crudo e mozzarella di latte di bufala € 14,00

Raw ham and bufala-milk fresh cheese

Carpaccio di bresaola, rucola e grana padano € 13,50

Dry salted beef, rucola and grana padano cheese

Insalata di mare € 16,00

Misto mare**, carote, sedano, peperoncino, olive, aglio, pepe, sale, olio.

Seafood salad

*Mixed seafood**, carrots, celery, chilli pepper, olives, garlic, pepper, salt, oil.*

Selezione di formaggi assortiti € 16,00

Cheeses-board

Antipasto all'italiana € 18,00

Appetizer to the Italian way

Bruschetta € 3,50

Pane tostato, pomodoro, origano, olio, sale, pepe, aglio.

Garlic bread, topped with tomato and basilic

Suppli € 3,50

(classico/carbonara/cacio e pepe/amatriciana)

Riso, ragù, carne, mozzarella.

Riceball with Rice, ragù, meat, mozzarella

Fiori di zucca € 3,50

Alici, mozzarella.

Anchovies, mozzarella

Fritto misto € 12,00

(1 suppli, 1 fiore di zucca, 4 mozzarelline, 4 olive ascolane)

Mixed fried

****Vedi copia etichetta con elenco ingredienti/allergeni in fondo al registro - Pane a persona € 1,00**

****See copy of the label with ingredient/allergen list at the bottom of the register - Bread per person € 1,00**

Tovagliato 1€ p.p - Table linen €1 p.p

PRIMI PIATTI - Main Courses

Spaghetti pomodoro e basilico € 9,50

Spaghetti, salsa di pomodoro, basilico

Spaghetti with tomato sauce and basilic

Penne all'arrabbiata € 10,00

Penne, salsa di pomodoro, peperoncino, aglio, prezzemolo

Short pasta with spicy tomato sauce, garlic

Bombolotti alla gricia € 13,00

Bombolotti, guanciale, pecorino, pepe nero

Bombolotti with pork cheek, chili pepper and pecorino cheese

Spaghetti al pesto € 12,00**

*Spaghetti with pesto***

Spaghetti alla carbonara € 13,00

Spaghetti, guanciale, uova, pecorino, olio, sale, pepe nero

Spaghetti with pork cheek, egg, pepper, pecorino and white sauce cheese

Bucatini all'amatriciana € 13,00

Bucatini, salsa di pomodoro, guanciale, peperoncino, pecorino

Bucatini with tomato, pork cheek, chili pepper and pecorino cheese

Risotto alla crema di scampi € 18,00

Risotto with scampi cream

Linguine con pesce spada* capperi e olive € 18,00

Linguine, pesce spada, capperi, olive, olio, origano, sale, pepe, peperoncino, vino, prezzemolo

Linguine with swordfish, capers and olives

LE NOSTRE ZUPPE - Our Soup

Zuppa vegetale € 10,00

Vegetables soup

Pasta e fagioli alla romana € 11,50**

Pasta, fagioli, sedano, carota, cipolla, salsa di pomodoro, maiale, alloro

Beans soup, celery, carrot, onion, tomato sauce, pork, laurel

Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco sono conservati a -18 gradi.

Foods marked with an asterisk are stored at -18 degrees.

Ingredienti della salsa di pomodoro: pomodoro pelato, cipolla, carota, sedano, olio, sale, pepe.

Tomato sauce ingredients: peeled tomato, onion, carrot, celery, oil, salt, pepper.

***Prodotto surgelato - *Frozen product**

I NOSTRI PRIMI CON PASTA ALL'UOVO

Main Courses with egg's pasta home made

Lasagne € 13,00

Pasta all'uovo, besciamella (latte, burro, farina, noce moscata), carne macinata di manzo, sale, pepe, vino rosso, olio, sedano, carota, cipolla, salsa di pomodoro, mozzarella, grana padano

Lasagne with meat sauce

Fettuccine al ragù € 14,00

Pasta all'uovo, salsa di pomodoro, carne macinata di manzo, sedano, carota, cipolla, olio, sale, pepe, vino rosso, peperoncino

Fettuccine with meat sauce

Tonnarelli cacio e pepe € 14,00

Pasta all'uovo, pecorino romano e pepe nero

Tonnarelli, pecorino cheese, black pepper

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro € 15,00

Ravioli all'uovo ripieni di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro

Ravioli ricotta and spinach with tomato sauce

Fettuccine ai funghi porcini* € 18,00

Pasta all'uovo, funghi porcini, aglio, olio, vino bianco, pepe, peperoncino, prezzemolo

Fettuccine with wild mushrooms

Tonnarelli cozze e pecorino € 16,50

Pasta all'uovo, cozze, pecorino, pepe, sale, aglio, vino bianco, peperoncino

Tonnarelli with mussels, pecorino cheese, black pepper, salt, garlic, white wine, chilli pepper

Tagliolini al pesto, gamberi* e pomodorini € 18,00

Pasta all'uovo, pesto alla Genovese, gamberi, vino bianco, sale, pepe, olio, pomodorini ciliegino

Tagliolini with pesto, shrimps and cherry tomato

Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco sono conservati a -18 gradi.

Foods marked with an asterisk are stored at -18 degrees.

Ingredienti della salsa di pomodoro: pomodoro pelato, cipolla, carota, sedano, olio, sale, pepe.

Tomato sauce ingredients: peeled tomato, onion, carrot, celery, oil, salt, pepper.

***Prodotto surgelato - *Frozen product**

SECONDI DI CARNE - Meat Course

Petto di pollo con capperi e limone € 13,00

Petto di pollo, olio, sale, pepe, capperi, limone, burro, farina, vino bianco

Breast chicken with capers and lemon

Trippa alla romana € 12,00

apparato digerente bovino adulto, sedano, carota, cipolla, vino, pecorino, sale, pepe, peperoncino, pomodoro e mentuccia

Roman tripe

Cosce di pollo alla fornara € 14,00

Cosce di pollo, carote, sedano, patate, cipolla, olio, sale, pepe, peperoncino, pomodoro

Chicken legs in fornara style

Polpette al sugo di pomodoro e basilico € 13,00

Carne di manzo macinata, pane, uova, latte, grana padano, olio, sale, pepe, pangrattato

Meatballs with tomato sauce

Saltimbocca alla romana € 14,00

Carne di vitella, prosciutto crudo, salvia, burro, farina, olio, sale, pepe, vino bianco

Veal escalope with ham and sage

Coscia di abbacchio al forno salsata con patate € 17,00

Carne d'agnello, patate, olio, sale, pepe, aglio, cipolla, pomodoro, farina, burro, carota, sedano, vino bianco

Baked baby lamb with potatoes

Bistecca di manzo alla griglia (con patate) € 22,00

Grilled sirloin steak (with potatoes)

Tagliata di manzo al rosmarino (con patate) € 24,00

Slices of beef with rosemary (with potatoes)

Tagliata di manzo con rucola (con patate) € 24,00

Slices of beef with rucola (with potatoes)

INSALATE - Salads

Insalata di tonno € 11,50

Lattuga, radicchio, mais, tonno, cipolla, pomodori, olive

Lettuce, radicchio, tomato, olives, tuna, corn, onion

Insalata di pollo € 11,50

Lattuga, rughetta, pomodoro, pollo, mais, olive

Lettuce, rucola, tomato, chicken, olives, corn

SECONDI DI PESCE - Fish Course

Moscardini alla luciana*	€ 15,00
<i>Moscardini, aglio, prezzemolo, pomodoro, peperoncino, vino, olio e sale</i> <i>Baby octopus luciana style</i>	
Calamari alla griglia*	€ 16,00
<i>Grilled squids</i>	
Salmone alla griglia*	€ 18,00
<i>Grilled salmon steak</i>	
Pesce spada alla griglia*	€ 18,00
<i>Grilled sword fish</i>	
Pesce spada alla siciliana*	€ 19,00
<i>Sword fish with fresh tomato, capers and black olives</i>	
Filetti di spigola* in crosta di patate o zucchine	€ 21,00
<i>Fillet of sea bass in a potato or zucchini crust</i>	
Filetti di orata* in crosta di patate o zucchine	€ 21,00
<i>Grilled seabream</i>	
Grigliata mista x 2*	€ 45,00
<i>Mixed fish grill</i>	

CONTORNI - Vegetables

Insalata mista	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	
Patate arrosto/fritte	€ 6,00
<i>Patate, olio, sale, pepe, rosmarino, aglio</i> <i>Roasted/fried potatoes</i>	
Spinaci	€ 6,00
<i>Spinach</i>	
Verdure del giorno	€ 6,00
<i>Vegetable of the day</i>	
Carciofi alla romana (stagionale)	€ 7,00
<i>Carciofi, vino bianco, aglio, sale, pepe, olio, prezzemolo, mentuccia romana</i> <i>Artichokes filled with mince of garlic (seasonal)</i>	

Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco sono conservati a -18 gradi.

Foods marked with an asterisk are stored at -18 degrees.

Ingredienti della salsa di pomodoro: pomodoro pelato, cipolla, carota, sedano, olio, sale, pepe.

Tomato sauce ingredients: peeled tomato, onion, carrot, celery, oil, salt, pepper.

***Prodotto surgelato - *Frozen product**

LE NOSTRE PIZZE - Our Pizzas

Margherita – Pomodoro, mozzarella e basilico € 9,50
Tomato mozzarella and basilic

Margherita DOC – Mozzarella con latte di bufala, pomodoro e basilico € 12,50
Mozzarella bufala-milk tomato and basilic

Marinara – Pomodoro, aglio, origano € 9,00
Tomato, garlic and origan

Napoli – Pomodoro, mozzarella e alici € 10,00
Tomato, mozzarella and anchovies

Prosciutto cotto – Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto € 10,50
Tomato, mozzarella and ham

Funghi – Pomodoro mozzarella e funghi € 10,50
Tomato, mozzarella and mushrooms

Tonno e cipolla – Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 11,50
Mozzarella, tomato, tuna, onions

Crostino – Mozzarella, funghi, rosciutto cotto € 11,50
Mozzarella, mushrooms, baked ham

Diavola – Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino € 11,00
Tomato, mozzarella, spicy-salami, chili pepper

Romana – Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, alici e origano ... € 12,00
Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies and oregano

Prosciutto crudo – Pomodoro mozzarella e prosciutto crudo € 13,00
Tomato, mozzarella and raw ham

Capricciosa – Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e olive € 13,50
Tomato, mozzarella, raw ham, mushrooms, olives

Popeye – Mozzarella, spinaci, grana padano € 13,00
Mozzarella, spinach, grana padano

Boscaiola – Mozzarella, pomodoro, salsiccia, funghi € 13,50
Mozzarella, tomato, sausage, mushrooms

Nordica – Mozzarella, bresaola, rucola e grana padano € 14,00
Mozzarella, dry salted beef, rucola and grana padano

Pachino – Pomodorini ciliegino, mozzarella di latte di bufala € 14,00
Cherry tomato, bufala-milk mozzarella

DESSERTS

Tiramisù	€ 6,50
Panna cotta - <i>Cream pudding</i>	€ 6,50
Semifreddo al pistacchio - <i>Pistachio frozen dessert</i>	€ 6,50
Tartufo - <i>Ice-cream truffle</i>	€ 6,50
Crema Catalana - <i>Crème Brûlée</i>	€ 6,50
Ananas fresco - <i>Fresh pineapple</i>	€ 5,50
Gelato - <i>Ice cream</i>	€ 7,00
Pizza con Nutella - <i>Pizza with Nutella</i>	€ 9,00

BEVANDE - Beverages

Acqua minerale - <i>Mineral water</i>	€ 2,50
Bibite varie - <i>Soft drinks</i>	€ 3,50
Birra piccola - <i>Small beer</i>	€ 3,50
Birra media - <i>Medium beer</i>	€ 6,00
Birra grande - <i>Large beer</i>	€ 13,00
Aperitivi / Cocktails	€ 8,00
Birre in bottiglia - <i>Bottle beer</i>	€ 7,00
Calice di vino della casa - <i>Glass of house wine</i>	€ 6,00
Calice di prosecco - <i>Glass of prosecco</i>	€ 6,00
Moscato - <i>Dessert wine</i>	€ 7,50

CAFFETTERIA - Coffee Bar

Caffè - Coffee	€ 2,00
Caffè decaffeinato - Decaffeinated Coffee	€ 2,50
Caffè d'orzo - barley coffee	€ 2,50
Caffè americano - American coffee	€ 2,50
Caffè doppio - Double Coffee	€ 3,50
Caffè shakerato - Shaken coffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffè latte - Coffee and milk	€ 4,00
Caffè latte grande - Big Coffee and milk	€ 6,00
Tè - Tea	€ 4,00
Calice di vino della casa - Glass of house wine	€ 6,00
Calice di prosecco - Glass of prosecco	€ 6,00
Spremuta d'arancia - Orange Squash	€ 6,00
Amari - Bitters	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Liquori vari - Spirits	€ 5,00
Invecchiati - Olders	€ 8,00