

IL NOSTRO MENU




Slow Food®

Antipasti - Appetizers

Panzanella Bread and tomatoes mixture with EVO oil, garlic and basil	6.50 AI.
Millefoglie di burrata e alici Mille feuille, "burrata" cheese and anchovies	11.00 AI. / S.
Polpette di ricotta e melanzane con salsa di pomodoro e basilico Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil	10.00 AI.
Polpette di bollito con salsa verde Boiled beef meatballs with green sauce	12.00 AI. / Ab.
Baccalà mantecato con insalatina di zucchine romanesche Cod Fish mousse with sliced fresh zucchini	12.00 AI. / Ab.
Parmigiana di zucchine, bufala e pomodorini arrosto "Zucchini parmigiana" with bufala mozzarella and roasted cherry tomatoes	11.00 AI. / Ab.
Antipasto misto Panzanella, Millefoglie di burrata e alici, Polpetta ricotta e melanzane, Polpetta di bollito, Baccalà mantecato. Panzanella, Millefeuille Burrata cheese and anchovies, Aubergine and Ricotta cheese patty, Boiled beef meatball, Cod Fish mousse	16.00 AI. / Ab.

Primi piatti - First course

Tonnarelli cacio e pepe Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper	11.00 AI.
Rigatoni alla matriciana Rigatoni amatriciana (tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese)	11.00 AI.
Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara (with eggs, pork cheek and pecorino cheese)	12.00 AI.
Ravioli di melanzane con pomodori saltati e scaglie di Parmigiano Reggiano Ravioli stuffed with eggplant and ricotta cheese e with tomato sauce and Parmesan flakes	13.00 AI.
Mezzipaccheri con alici fresche, zucchine romanesche e pangrattato tostato alle erbe Mezzipaccheri with fresh anchovies, roasted zucchini and toasted aromatic bread crumbs	13.00 AI.
Spaghettoni acqua e farina con sugo di pomodorini freschi e basilico Fresh "flour and water" spaghetti with cherry tomatoes and basil	11.00 AI.

Cestino di pane (150gr) 3.00

Carne e Pesce - Meat and fish

Polpette al sugo Meatballs in tomato sauce	15.00 Al. / Ab.
Guancia di manzo brasata al Cesanese Beef cheek braised in Chianti wine	17.50 Al. / Ab.
Agnello alla romana Roman style oven roasted lamb	18.00 Ab.
Vitello tonnato Sliced roasted veal served with a tuna, mustard and capers sauce	16.00 Al.
Baccala' alla romana Cod fish in tomato sauce flavoured with raisins and pine nuts	17.50 Al. / Ab.
Filetto di Spigola in crosta di zucchine romanesche Zucchini crusted Sea-bass fillet	17.50 Al. / Ab.

Contorni - Side dishes

Cicoria ripassata Tossed chicory with garlic and chilli pepper	6.50
Scarola brasata al vino, olive e capperi Braised escarole with wine, olives and capers	6.50
Insalata di fagiolini, basilico e datterini Green beans with fresh cherry tomatoes and basil	7.00
Patate al forno Oven roasted potatoes	6.00 Al.
Insalata mista Mixed salad	5.00

Dolci fatti in casa - Home Made Dessert

Tiramisù	6.50 Al. / Ab.
Zabaione al Marsala Vecchio Florio con croccante di nocciole Cup of zabaione cream with Marsala wine and crunchy hazelnut	7.00 Al. / Ab.
Cheese cake con frutti di bosco Cheese cake with wild berries	6.50 Al. / S.
Crostata di grano saraceno con marmellata di lamponi Buckwheat tart with raspberry jam	6.50 Al.
Gelato artigianale fatto in casa Artisanal gelato of the day	6.50 Al.

Tutti i prezzi sono inclusi di Iva. La mancia per il buon servizio è a vostra gentile discrezione.
All prices are VAT included at the current rate. Gratuities for good service are at your own discretion

Al. : Allerta Allergeni. Rivolgersi al personale per la scheda dettagliata degli allergeni contenuti nei piatti

Ab. : Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04. - Locally fast frozen product to ensure the products thwart this danger very quickly so as to guarantee maximum safety and quality

S. : Prodotto surgelato all'origine - Frozen product