



Vogliamo proporre una cucina del territorio, fatta di ricette e cotture tradizionali, ma soprattutto di prodotti molto speciali, sempre di stagione e in sintonia con la filosofia Slow Food.

Collaboriamo e supportiamo tante piccole realtà locali, produttori, allevatori, contadini e Presidi Slow Food, eccellenze del nostro territorio.

---

## **Cestino di pane**

Bread - Pain

(150gr)

**3Euro**

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

# ALLERTA ALLERGENI - ALLERGEN ALERT

## LISTA SURGELATI E ABBATTUTI - LIST OF FROZEN AND FAST FROZEN PRODUCT

	Glutine Gluten	Crostacei Crustaceans	Uova Eggs	Pesce Fish	Arachidi Peanuts	Soia Soybeans	Latte Milk	Frutta a guscio Nuts	Sedano Celery	Senape Mustard	Sesamo Sesame	Solfiti SO2	Lupini Lupin	Molluschi Molluscs
Panzanella	X													
Millefoglie di Burrata e Alici (S)	X			X			X							
Polpetta di Melanzane	X		X				X							
Polpette di Bollito (A)	X		X	X			X	X	X	X				
Parmigiana di zucca (A)							X							
Baccalà mantecato (A)	X			X										
Carbonara	X		X				X							
Amatriciana	X						X							
Cacio e Pepe	X		X				X							
Ravioli	X		X				X							
Linguine	X			X			X							
Fettuccine	X		X				X		X					
Guancia (A)									X					
Agnello alla romana							X							
Vitella (A)														
Polpette al sugo (A)	X		X			X	X	X	X					
Baccalà (A)	X			X										
Spigola (A)				X										
Puntarelle				X										
Misticanza														
Scarola														
Patate	X													
Insalata mista														
Tiramisù (A)	X		X				X							
Cheesecake (A) (S)	X		X				X	X						
Zabaione			X				X	X				X		
Tortino Mele (A)	X		X				X					X		
Crostata (A)	XX						X	X						

(S): Prodotto surgelato all'origine - Frozen product

(A): 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

## Menù degustazione

# Percorso Romano

*Il menù è valido nel caso in cui sia scelto da tutti i commensali al tavolo  
(This menu only applies if ordered by everyone at the table)*

### Tris di antipasti tradizionali:

Tris of traditional starters:

**Panzanella** (*Bread and tomatoes mixture*)

**Polpetta di bollito con salsa verde** (*Boiled beef meatball*)

**Baccalà mantecato con julienne di carciofi freschi** (*Cod Fish mousse with artichokes*)

### Primo piatto a scelta:

Choice of typical Roman pasta

**Spaghetti alla Carbonara** (*Egg sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese*)

o

**Rigatoni alla Amatriciana** (*Tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese*)

o

**Tonnarelli Cacio e Pepe** (*Black pepper and pecorino cheese*)

### Secondo piatto a scelta:

Choice of main course

**Baccalà alla romana** (*Cod fish in tomato sauce*)

o

**Agnello alla romana** (*Oven roasted Lamb*)

o

**Guancia di manzo brasata al Cesanese** (*Braised Beef check*)

### Contorno di stagione in abbinamento

Seasonal side dishes

### Dolce fatto in casa

Home-made dessert

Acqua e pane

Water and bread

**32€ a persona**

**32€ per person**

# Antipasti

Starters

## **Panzanella**

Bread and tomatoes mixture, with Extra Virgin Olive Oil, garlic and basil

**7.00**

## **Millefoglie di burrata e alici**

Millefeuille, "burrata" cheese and anchovies

**11.50**

## **Polpette di ricotta e melanzane con salsa di pomodoro e basilico**

Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil

**10.50**

## **Polpette di bollito con salsa verde**

Boiled beef meatballs with green sauce

**13.00**

## **Parmigiana di zucca, pecorino laziale fresco e rosmarino**

Pumpkin, young Pecorino Cheese and Rosemary "parmigiana"

**12.00**

## **Baccala' mantecato con insalatina di carciofi**

Cod fish mousse with sliced fresh artichokes

**13.00**

## **Antipasto misto - Mixed appetizers**

Panzanella - Polpetta melanzana e ricotta - Polpetta di bollito -  
Burratina con alici - Baccala' mantecato

**16.50**

# Primi Piatti

First course

## **Spaghetti ``Cavalier Cocco`` alla carbonara**

Spaghetti with egg sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese

**12.00**

## **Rigatoni ``Cavalier Cocco`` all'amatriciana**

Rigatoni with tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese

**12.00**

## **Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe**

Homemade tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

**12.00**

## **Ravioli del giorno fatti in casa**

Homemade Ravioli of the day

**13.50**

## **Linguine ``Cavalier Cocco`` con alici fresche, broccolo romanesco e pangratato tostato alle erbe**

Artisanal Linguine with fresh anchovies, roman broccoli and toasted  
aromatic bread crumbs

**13.50**

## **Fettuccine tirate a mano, con sugo di carne**

Hand-made fettuccine with a mix meat sauce

**13.50**

## **Secondi di Carne**

Meat Main Course

### **Guancia brasata al Cesanese**

Beef cheek braised in Cesanese Wine

**18.00**

### **Agnello alla romana**

Roman style oven roasted lamb

**18.50**

### **Petto di vitella alla fornara**

Roasted Veal Breast

**16.50**

### **Polpette al sugo**

Meatballs in tomato sauce

Boulettes de viande à la sauce tomate

**15.50**

## **Secondi di Pesce**

Fish Main Course

### **Baccalà alla romana**

Cod fish in a tomato sauce flavoured with raisins and pine nuts

Morue avec raisins secs, pignons et tomates

**18.00**

### **Filetto di spigola in crosta di carciofi**

Artichoke-crusted seabass fillet

Filet de bar grillé en croute d'artichauts

**18.00**

# **Piatti di mezzo e insalate**

Side dishes

## **Puntarelle in salsa di alici**

Heart of chicory salad, with anchovies and garlic dressing

**8.00**

## **Misticanza selvatica ripassata**

(Presidio Slow Food dell'oasi Lago di Giulianello - Cori -Lt)

Wild herbs tossed with garlic and chilli pepper

**7.50**

## **Scarola brasata con olive di Gaeta e capperi**

Wild lettuce braised with wine, Gaeta olives and capers

**6.50**

## **Patate al forno**

Oven roasted potatoes

**6.00**

## **Insalata mista**

Mixed salad

**5.00**

# Dessert

(Fatti in casa - Homemade)

## **Tiramisù**

**7.00**

## **Cheesecake con frutti di bosco**

Cheesecake with wild berries  
Cheesecake avec fruits des bois

**7.00**

## **Coppa di zabaione al Marsala Vecchio Florio**

"Vecchio Florio" Zabaglione (egg, sugar and Marsala wine)  
Zabayon au vin Marsala Vecchio Florio

**7.00**

## **Tortino tiepido di mele e zenzero, servito con crema alla cannella**

Apple and Ginger Pie, served with a Cinnamon flavoured cream

**7.00**

## **Crostata del giorno**

Tart of the day

**7.00**

## **Ciambelline al vino**

con **Malavasia Puntinata** ``Apricor'' (Lazio-Bio)

Wine-donuts with Organic Local dessert wine

**7.00**