



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 zucchine e bufala (A)							X							
Baccalà mantecato (A)	X			X										
Carbonara	X		X				X							
Amatriciana	X						X							
Cacio e Pepe	X		X				X							
Ravioli	X		X				X		X					
Linguine	X			X										
Fettuccine	X		X	X			X							
Guancia (A)									X					
Agnello alla romana							X							
Roastbeef (A)														
Polpette al sugo (A)	X		X			X	X	X	X					
Baccalà (A)	X			X										
Spigola (A)				X										
Fagiolini														
Cicoria														
Scarola														
Patate	X													
Insalata mista														
Tiramisù (A)	X		X				X							
Pannacotta (A)				X			X							
Zabaione			X				X	X				X		
Torta Pesche (A)	X		X				X							
Gelati			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 a tavola  
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 zucchine romanesche** (Cod Fish mousse with roman zucchini)

### 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 cheek)

### Contorno di stagione in abbinamento

Seasonal side dishes

### Dolce fatto in casa

Home-made dessert

**34€ a persona**

**34€ 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

**12.00**

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

Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil

**11.00**

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

Boiled beef meatballs with green sauce

**14.00**

## **Parmigiana di zucchine romanesche, mozzarella di bufala e pomodorini**

Roman zucchini "parmigiana", bufala mozzarella and cherry tomatoes

**13.00**

## **Baccala' mantecato con julienne di zucchine romanesche**

Cod fish mousse with sliced fresh roman zucchini

**14.00**

## **Antipasto misto - Mixed appetizers**

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

**18.00**

# Primi Piatti

First course

## **Spaghetti alla carbonara**

*''Pastificio artigiano Cavalier Cocco''*

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

**13.00**

## **Rigatoni all'amatriciana**

*''Pastificio artigiano Cavalier Cocco''*

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

**13.00**

## **Tonnarelli cacio e pepe**

Homemade tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

**13.00**

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

Homemade Ravioli of the day

**14.00**

## **Linguine cozze, pomodori freschi e alloro**

*''Pastificio artigiano Cavalier Cocco''*

Linguine with mussels, fresh tomatoes and laurel

**13.00**

## **Fettuccine tirate a mano con zucchine romanesche, alici fresche e fiori di zucca**

Hand-made fettuccine with roman zucchini, fresh anchovies and zucchini-flowers

**14.00**

# 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

19.00

## Roastbeef di manzo con olio alle erbe aromatiche

Roastbeef garnished with an aromatic extra virgin olive oil

17.00

## Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce

16.00

# Secondi di Pesce

Fish Main Course

## Baccalà alla romana

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

19.00

## Filetto di spigola in crosta di zucchine romanesche

Roman zucchini-crusted seabass fillet

19.00

# Piatti di mezzo e insalate

Side dishes

## **Insalata di fagiolini, datterini e basilico**

Green beans with fresh cherry tomatoes and basil

**7.00**

## **Cicoria ripassata**

Chicory tossed with garlic and chilli pepper

**7.00**

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

Wild lettuce braised with wine, Gaeta olives and capers

**7.00**

## **Patate al forno**

Oven roasted potatoes

**6.00**

## **Insalata mista**

Mixed salad

**5.00**

# Dessert

(Fatti in casa - Homemade)

## **Tiramisù**

**7.00**

## **Pannacotta con gelèe di frutta di stagione**

Pannacotta topped with a gelèe of fresh fruit in season

**7.00**

## **Coppa di zabaione al Marsala Vecchio Florio con croccante di frutta secca**

Egg, sugar and Marsala wine cream, with cruncy nuts

**7.00**

## **Torta alle pesche con mousse allo yogurt**

Peach Pie served with a yogurt mousse

**7.00**

## **Gelati artigianali**

***di frutta fresca e creme fatte in casa***

Artisnal gelato of the day : made with fresh fruit or home-made cream

**7.00**