



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		X					
Strozzapreti	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				X						
Spigola (A)				X										
Cicoria														
Scarola														
Verza rossa														
Patate	X													
Insalata mista														
Tiramisù (A)	X		X				X							
Maritozzo (A)	X		X				X							
Zabaione			X				X	X				X		
Torta Mele (A)	X		X				X							
Crostata	X		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 carciofi

(Cod Fish mousse with slice fresh artichoke)

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 (Red wine braised Beef check)

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

8.00

Millefoglie di burrata e alici

Millefeuille, "burrata" cheese and anchovies

12.50

Polpette di ricotta e melanzane con salsa di pomodoro e basilico

Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil

12.00

Polpette di bollito con salsa verde

Boiled beef meatballs with green sauce

14.00

Parmigiana di zucca, pecorino laziale fresco e rosmarino

Pumpkin, young Pecorino Cheese and Rosmary "parmigiana"

13.00

Baccala' mantecato con julienne di carciofi

Cod fish mousse with sliced fresh artichoke

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

14.00

Rigatoni all'amatriciana

''Pastificio artigiano Cavalier Cocco''

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

14.00

Tonnarelli cacio e pepe

Homemade tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

14.00

Ravioli del giorno fatti in casa

Homemade Ravioli of the day

15.00

Strozzapreti al sugo di baccalà, pomodori arrosto e olive

Fresh pasta with Cod fish, roasted tomatoes and olives

15.00

Fettuccine con sugo di involtini

Fresh fettuccine with a beef-rolls sauce

14.00

Secondi di Carne

Meat Main Course

Guancia brasata al Cesanese

Beef cheek braised in Cesanese Wine

18.50

Agnello alla romana

Roman style oven roasted lamb

19.50

Petto di vitella alla fornara

Roasted Veal Breast

18.50

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce

16.50

Secondi di Pesce

Fish Main Course

Baccalà alla romana

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

19.50

Filetto di spigola in crosta di carciofi

Artichoke-cruste seabass fillet

19.50

Piatti di mezzo e insalate

Side dishes

Cicoria ripassata

Chicory tossed with garlic and chilli pepper

8.00

Scarola brasata con olive di Gaeta e capperi

Wild lettuce braised with wine, Gaeta olives and capers

8.00

Verza rossa stufata

Stewed red cabbage

7.00

Patate al forno

Oven roasted potatoes

6.50

Insalata mista

Mixed salad

6.00

Dessert

(Fatti in casa - Homemade)

Tiramisù

7.50

Maritozzo farcito

Stuffed sweet roman bun

9.00

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

Egg, sugar and Marsala wine cream, with cruncy nuts

7.50

Torta di mele e zenzero, servita con crema alla cannella

Apple and Ginger Pie, served with a Cinnamon flavoured cream

7.50

Crostata del giorno

Tart of the day

7.00

