

Antipasti

Prosciutto a km0 con bufala dell'Agro Pontino
Km0 ham and buffalo mozzarella of Agro Pontino
€ 15,00

Uova allevate a terra, cotte a bassa temperatura con crostine al burro e scorzone estivo
Eggs raised on the ground, cooked at low temperature, buttered croutons and summer "scorzone"
€ 16,00

Rusticone
(Bruschetta con Selezione di salumi italiani,
ricottina di bufala, verdure grigliate e torta rustica del giorno)
"Rusticone"
(Bruschetta with Italian cold cuts selection,
buffalo ricotta, grilled vegetables and rustic cake of the day)
€ 15,00

Calamaro cotto a bassa temperatura con crudité di verdure di stagione e citronette al limone
Squid cooked at low temperature with seasonal vegetables crudité and lemon citronette
€ 14,00

Fagottino di salmone marinato alle erbe con caprino allo zafferano e pesto di rughetta
Salmon bundle marinated with herbs, with saffron goat cheese and rocket pesto
€ 13,00

Burrata con pomodoro "cuore di bue" e julienne di melanzane croccanti
"Burrata" with tomato "heart of beef" and julienne of crunchy aubergines
€ 10,00

Polpo mediterraneo rosticcato su salsa di pomodorino pachino confit alla menta e chips viola
Roasted Mediterranean octopus with mint cherry tomato confit and purple chips
€ 14,00

Cestino di pane - Bread Basket € 3,00
Acqua naturale o gassata - Natural or sparkling water
(La nostra acqua è "Acqua potabile trattata naturale/gassata ♦Decreto Lgs. 181 del 23.06.2003)

Chiedi qual è la proposta del giorno realizzata dai nostri chef! Ask what is the daily proposal by our chefs!

* Gli ingredienti contrassegnati da asterisco, a seconda della disponibilità di mercato, possono essere congelati.

* The ingredients marked with an asterisk, depending on the market availability, can be frozen.

Primi

Spaghettoni Felicetti all'amatriciana con guanciale di Norcia e Pecorino Romano
Amatriciana (with Spaghettoni Felicetti) with Norcia cheek and "Pecorino Romano" cheese
€ 11,00

Spaghettoni Felicetti alla Carbonara con guanciale di Norcia croccante
Carbonara (with Spaghettoni Felicetti) with crispy Norcia cheek
€ 11,00

Tonnarelli Cacio & Pepe, con Pecorino Romano e pepe nero
"Tonnarelli" Cacio & Pepe, with "Pecorino Romano" cheese and black pepper
€ 11,00

Fettuccine in salsa di pomodoro fresco, crema di melanzane, ricotta salata e melanzana tostata
Fettuccine with fresh tomato sauce, aubergine cream, salted "ricotta" and toasted aubergine
€ 12,00

Raviolaccio ricotta di bufala e spinaci in salsa di zafferano e prosciutto croccante
Raviolaccio with buffalo "ricotta" and spinach in saffron sauce and crispy ham
€ 14,00

La nostra lasagna
(Con mozzarella, pomodoro, parmigiano reggiano, basilico)

Our lasagna

(With “mozzarella”, tomato, Parmigiano Reggiano, basil)

€ 11,00

*Risotto “Acquerello” con cuore di baccalà e scorzone estivo
“Watercolor” risotto with a heart of cod and summer “scorzzone”*

€ 18,00

Parmigiana moderna

Modern Parmigiana

€ 11,00

*Siamo molto attenti alla qualità dei nostri piatti,
per questo utilizziamo solo prodotti freschi di giornata.*

*We are very attentive to the quality of our dishes,
we use only fresh daily products.*

** Gli ingredienti contrassegnati da asterisco, a seconda della disponibilità di mercato, potrebbero essere congelati.*

** The ingredients marked with an asterisk, depending on the market availability, can be frozen.*

Secondi

*Saltimbocca alla romana con prosciutto di Norcia e salvia su
insalatina di spinacini novelli e chip di patate*

*“Saltimbocca alla romana” with Norcia ham and sage, on
baby spinach salad and potato chips*

€ 16,00

*Straccetti di manzo su letto di rughetta e pachino con scaglie di Parmigiano Reggiano
Beef “straccetti” on rocket and pachino salad with flakes of “Parmigiano Reggiano”*

€ 17,00

Filetto di Manzo con salsa ai frutti rossi e patate duchesse alla paprica dolce

Beef fillet with red fruit sauce and sweet paprika duchesse potatoes

€ 24,00

Costolette di agnello con patate al forno

Lamb chops with baked potatoes

€ 20,00

Filetto di tonno scottato su Gazpacho mediterraneo e asparagi all'agro

Seared tuna fillet on Mediterranean Gazpacho sauce and asparagus with "agro"

€ 22,00

Calamaro alla griglia con tortino di patate alle erbe

Grilled squid with potatoes herbs cake

€ 20,00

Filetto di spigola su passata di broccolo Sicilia, cipollotti agrodolci,

gocce di carote e polvere di olive

€ 20,00

Salmon al vapore su crema di bufala, finocchi croccanti, olio e limone

Salmon steamed with buffalo cream, crunchy fennels, oil and lemon

€ 19,00

Mazzancolle del mediterraneo sfumate al brandy

con macedonia vegetale croccante su salsa agli agrumi

Mediterranean shrimp nuanced with brandy

with crunchy vegetable salad on citrus sauce

€ 22,00

*Prestiamo attenzione alla tradizione della cucina italiana e romana
sperimentando anche i sapori e gli accostamenti della cucina contemporanea.*

*We pay attention to the Italian and Roman tradition,
also experimenting with the flavors and combinations of contemporary cuisine.*

* *Gli ingredienti contrassegnati da asterisco, a seconda della disponibilità di mercato, possono essere congelati.*

* *The ingredients marked with an asterisk, depending on the market availability, can be frozen.*

Insalate e Verdure

Insalata di rughetta e pere con noci e Parmigiano Reggiano
Rocket and pears salad with walnuts and Parmigiano Reggiano cheese
€ 10,00

Insalata Caprese con mozzarella di bufala
Caprese salad with buffalo mozzarella
€ 9,00

Insalata Vera Cruz
(pane tostato, parmigiano reggiano, pomodorini e songino)
Vera Cruz salad
(Salad with toasted bread, Parmigiano Reggiano cheese, tomatoes and corn salad)
€ 9,00

Insalata greca
(insalata mista di campo con pomodori, olive nere di Gaeta, feta e cipolle di Tropea)
Greek salad
(Mixed salad with tomatoes, black olives from Gaeta, feta cheese and Tropea onions)
€ 9,00

Insalata di spinaci novelli con funghi e scaglie di grana
Salad of spinach with mushrooms and grana cheese
€ 9,00

Cicoriotta di campagna
Chicory
€ 7,00

Carciofo alla romana
Artichoke alla romana
€ 6,00

Puntarelle in salsa di alici (aglio, olio e acciughe)
"Puntarelle" in anchovy sauce with garlic oil and anchovies
€ 6,00

Radicchio trevigiano alla griglia
Treviso radicchio grilled
€ 8,00

Alcuni degli ingredienti sono disponibili a seconda della reperibilità di mercato
Some of the ingredients are available according to the availability of market

Dolci

Sbriciolata con crema chantilly e frutti di bosco
Crumble with chantilly cream and berries
€ 7,00

Strudel di mele con uvetta e pinoli
Apple strudel with raisins and pine nuts
€ 8,00

Tiramisù fatto in casa
Homemade Tiramisù
€ 7,00

Semifreddo alle fragole
Strawberry "Semifreddo" (Icecream semi-cold)
€ 8,00

Cheesecake con pralinato di nocciole e passion fruit
Cheesecake with hazelnut praline and passion fruit
€ 8,00

Carpaccio di Ananas al profumo di arancia candita
Pineapple "carpaccio" flavored with candied orange
€ 5,00

*I nostri dolci vengono realizzati con cura, accostando alla tradizione anche un po' di fantasia,
senza uso di conservanti.*

*Our desserts are made with care, combining tradition with a little imagination,
without the use of preservatives.*

** Gli ingredienti contrassegnati da asterisco, a seconda della disponibilità di mercato, possono essere congelati.*

** The ingredients marked with an asterisk, depending on the market availability, can be frozen.*