



ANTIPASTI

POLPO VERACE ROSTICCIATO SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO 17,00

(14-15)

PROSCIUTTO IGP AMATRICIANO CON MOZZARELLA 15,00

(7)

PARMIGIANINA DI MELANZANE SFIZIOSA SU PESTO DI BASILICO 12,00

(7)

STRACCIATA DI BURRATA KM 0 CROCCANTE DI PANE, CONCASSE' 13,00

DI POMODORO E ALICI DEL CANTABRICO

IL RUSTICONE PER DUE PERSONE

Selezione di salumi del Lazio con mozzarella km 0 e bruschetta al pomodoro 25,00

(1-7)

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL'APEROL CON 16,00

Avocado, panna cotta sapida e misticanza

(7)

UOVO cdt SU FONDENTE DI PARMIGIANO AL TARTUFO 16,00

con crostone di pane (1-3-7)

TARTARE DI TONNO AI MIRTILLI 20,00

(4)

CUBOTTO DI ANGUS MARINATO E SCOTTATO ALLA BIRRA CON 16,00

CRUNCH DI CIPOLLA (1-6-10)

PRIMI DELLA TRADIZIONE

<i>SPEGHETTONI FELICETTI ALLA CARBONARA</i>	16,00
<i>Guanciale di Norcia croccante, pecorino romano e pepe nero</i>	
(1-3-7)	
<i>SPAGHETTONI FELICETTI ALLA AMATRICIANA</i>	16,00
<i>Guanciale di Norcia, pecorino romano, pomodoro e peperoncino</i>	
(1-7)	
<i>TONNARELLI A CACIO E PEPE</i>	15,00
<i>Pepe nero in grani e pecorino romano</i>	
(1-3-7)	

LE NOSTRE PROPOSTE

<i>GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' DI MAGRO</i>	16,00
(1)	
<i>FETTUCINE CON RAGU' DI SEPPIA, SALSAPACHINO E PANE A MARE</i>	18,00
(1-3-14)	
<i>CAPPELLACCI RIPIENI DI AGNELLO</i>	18,00
<i>Su crema di pecorino e carciofi croccanti</i>	
(1-5-7-14)	
<i>RAVIOLI CON RICOTTA DI BUFALA, POLPO CONFIT E POLVERE DI OLIVE</i>	20,00
(1-3-7-14)	
<i>FETTUCINE SU CREMA DI MELANZANE, RICOTTA SALATA</i>	16,00
<i>E POLVERE DI OLIVE</i>	
(7-16)	

SECONDI DI CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

CON PROSCIUTTO DI NORCIA , CHIPS DI PATATE e salvia

23,00 (1-7)

FILETTO DI MANZO cbt CON VELLUTATA AL GORGONZOLA

28,00 (7)

SUPREMA DI POLLO cbt

Lardellata con prosciutto di Norcia e farcita con broccoletti e parmigiano

24,00 (7)

IL NOSTRO HAMBURGER

Con provola affumicata guanciaiale di Norcia e pomodoro fresco

23,00 (7-10)

CARRE' D'AGNELLO

Su fondue di pecorino romano DOP E carciofi croccanti

28,00 (5-7)

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI TONNO CROCCANTE

Con sesamo bianco e nero e brunoise di verdure di stagione

28,00 (4-16)

CALAMARO ALLA GRIGLIA

Con pompelmo rosa pelato a vivo e salsa agli agrumi

25,00 (14)

INSALATE E VERDURE DI STAGIONE

INSALATA GRECA

Feta ,cipolla rossa, cetrioli pomodoro e olive nere

11,00 (7)

INSALATA DI RUGHETTA E PERE

Pere noci e scaglie di parmigiano

11,00 (7-8)

CICORIETTA DI CAMPAGNA

Aglio olio e peperoncino

7,00

CARCIOFO ALLA ROMANA

Mentuccia aglio olio pepe e pan grattato

9,00 (1)

PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI

7,00 (4)

LA CARTA DEI DOLCI

IL TIRAMISU' DI LUCIA

9,00 (1-3)

SBRICCIOLATA CON CREMA SHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO

10,00 (1-3-7)

FORESTA NERA

Biscuit e cremoso di cioccolato fondente con amarene

10,00 (1-3) (

LA NOSTRA IDEA DI TORTA DI RICOTTA PERE E CIOCCOLATO

10,00 (7)

CARPACCIO D'ANANAS AL PROFUMO D'ARANCIA CANDITA

7,00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

9,00 (7)

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL LAZIO E NAZIONALI CON CON MARMELLATE

Per 2 persone 25,00