

Dalla tradizione

...Traditional dishes...

Mezze Maniche all' Amatriciana

Mezze maniche Amatriciana sauce

14

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti Carbonara

14

Stringozzi cacio e pepe

"Stringozzi" - water and flour

based pasta with pecorino cheese and black pepper

14

Bollito alla Picchiapo'

Picchiapo' style boiled beef

18

Saltimbocca** alla Romana

Roman-style Saltimbocca

16

Baccalà* in umido con Datterino olive nere e capperi

Salted Norwegian Codfish with capers, black olives and "datterino

22

Antipasti

Appetizers

Tartare di Gambero rosso* di Mazara

in citronette di melograno

Red Mazara prawn tartare with pomegranate citronette

20

Finocchi al gratin in terracotta

Fennel au gratin in cocotte

16

Millefoglie di melanzana alla parmigiana

Parmigiana style aubergine "Millefoglie"

16

Rocher di caprino su vellutata di Zafferano

Goat cheese rocher over saffron cream

16

Zuppe e Creme

Soups and creams

Crema di barbabietola rossa,
gambero scottato e crauti ripassati
Red beet cream, seared prawn and sautéed sauerkraut
16

Crema di zucca, cicoria saltata
e petali di “pecorino Brunello”
Pumpkin cream, sautéed chicory and “Brunello pecorino” cheese petals
14

Zuppa di ceci “Navelli d’Abruzzo” e castagne
DOP Navelli chickpeas cream with chestnuts
14

Zuppa di patate, verza e olio al basilico
Cabbage and potato soup topped with homemade basil oil
14

Primi Starters

Spaghetto alle vongole Veraci,
crudo di Scampi di Mazara* in crema di piselli*
Spaghetti with wild clams and raw Mazara crayfish in pea cream
18

Stringozzo al pesto di pistacchio e cedro candito
“Stringozzi” - water and flour
based pasta with pistachio pesto and candied cedro
16

Perle di patate, julienne di calamaro*
e crema di topinambur
Potato pearls with squid julienne and topinambur cream
16

Lasagnetta al ragù d’Agnello crema di carote
e porro croccante
Lamb ragu Lasagna with carrot cream and crispy leek
18

Secondi

Main Courses

Salmone** scottato su asparagi di mare
in emulsione di “finger lime”

Seared salmon over a sea of asparagus bed married
with “finger lime” emulsion

26

Costoletta d’agnello in crosta di nocciole,
miele e rostii di patate gialle

Lamb ribs with nut crust, honey with a side of yellow potatoes Rösti

24

Filetto di manzo picchiettato al basilico
e pomodori secchi, al sentore di liquirizia

Grilled sirloin steak with basil, dry tomatoes and light licorice sauce

26

Involtini di radicchio con battuto di manzo al timo
e crema di verza al peperoncino

Radicchio rolls stuffed with pounded beef au thyme,
served with chilly cabbage cream

24

Hamburger di tofu in salsa alla senape

Tofu burger with mustard sauce

18

Contorni

Side dishes

Cicoria** ripassata / all’agro

Sautéed/Sour chicory

Spinaci** ripassati / all’agro

Sautéed/Sour spinach

Bieta**, datterino rosso e capperi all’agro

Chard with red “datterino” tomatoes and sour capers

Patate al rosmarino

Rosemary potatoes

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

12

Insalate

Salads

CAESAR SALAD

Lattuga, pollo all'aceto, parmigiano 30m., crostini di pane
Lettuce, vinegar chicken, 30m. aged Parmesan flakes, croutons

NORVEGESE

Lattuga, rucola, salmone affumicato, crostini di pane
Lettuce, rocket, smoked salmon, and croutons

MIX SALAD

Lattuga, carote, topinambur, olive nere, spinacino
Lettuce, carrots, topinambur, black olives, baby spinach

GUSTOSA

Spinacino, champignon, parmigiano 30m., citronette
Baby spinach, mushrooms, Grana Padano cheese 30m,
and citronette dressing

SICILIANA

Finocchi, olive nere, arance, pinoli, uvetta
Fennel, black olives, oranges, pine nuts, raisins

16

Selezione di formaggi laziali

Selection of typical cheeses from the Lazio region

18

Dolci
Desserts

Tortino al cioccolato** con cuore di castagna
Chestnut-core chocolate cupcake

Tiramisù

Zabaione, polvere di menta e brandy caramellato
Eggnog, mint powder and caramelized brandy

Gelato artigianale (crema, cacao, nocciola, fragola)
Homemade ice-cream (cream, cocoa, hazelnuts, strawberry)

Tagliata di frutta
Fresh fruit salad

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con (**), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Acqua: In questo locale si serve acqua potabile trattata

Frozen products - Dishes marked with (*) are prepared with frozen food

Raw materials / Cut down food - Some fresh products of animal origin, as well as raw served fish, marked with (**), are subject to a quick temperature cut down treatment in order to guarantee quality and safety, as described in HACCP plan as per CE 852/04 and CE 853/04 regulation.

Allergens - The guest is kindly asked to inform waiter / waitress before order about the need of dishes with no presence of allergens. During the preparation, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes might contain the following allergenic substances as per UE 1169/11 regulation, see Attachment II

Attachment II : seafood and seafood-based products, clams and clams-based products, shellfish and shellfish-based products, cereals with gluten, egg and eggs-based products, soia and soia-based products, milk and milk-based products, sulfur dioxide and sulfites, shelled fruits, celery and celery-based products, lupins and lupins-based products, peanuts and peanuts-based products, mustard and mustard-based products, sesam seeds and sesam seeds-based products.

Water: In our restaurant we serve microfiltered drinkable water

Menù bambini
Children's menu

ANTIPASTI - APPETIZER

Prosciutto cotto e mozzarella
Ham and mozzarella
12

PRIMI - STARTERS

Penne burro e parmigiano
Short pasta with butter and parmesan
8

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce
8

SECONDI - MAIN COURSE

Milanese di pollo con patate fritte
"Milanese" chicken breast with french fries
14

Hamburger di manzo con patate fritte
Beef burger with french fries
16

MENU DUE PORTATE - TWO COURSE MENU

Antipasto o primo, e un secondo a scelta
Choose appetizer or one starter, and one main course
18