

Antipasti

Selezione di Affettati e Formaggi con miele al tartufo ⁷⁻⁸

15€

(Selezione di affettati e formaggi di varie stagionature serviti con miele al tartufo)

Porchetta d'ArICCia 300 gr

12€

(300 gr di Porchetta d'ArICCia)

Melanzane alla parmigiana in coccio ¹⁻⁷

10€

(Melanzane, pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano)

Trippa alla romana ⁷⁻⁹

10€

(Trippa di bovino adulto, pomodoro e pecorino romano)

Coratella con cipolle ¹²

12€

(Cuore, fegato, polmone e milza di agnello con cipolle)

Fagioli con le cotiche ⁹⁻¹²

10€

(Fagioli e cotiche di maiale)

Lingua in salsa verde ⁴

10€

(Lingua di bovino adulto e salsa con olive, prezzemolo, capperi e alici)

Fritti

Supplì 180 gr ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

3€

(Polpetta di riso al ragù di manzo di 180 gr, pecorino con cuore di mozzarella)

Polpette cacio e pepe ¹⁻⁷

4€

(Polpette di patate e pecorino con pepe e mozzarella)

Primi

Spaghetti alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

12€

(Spaghetti con uovo pastorizzato, guanciale e pecorino romano)

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻³⁻⁷

12€

(Tonnarelli di nostra produzione con pecorino romano e pepe)

Spaghetti all'Amatriciana ¹⁻⁷⁻¹²

12€

(Spaghetti con salsa di pomodoro, guanciale e pecorino romano)

Paccheri alla Gricia ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

12€

(Paccheri di nostra produzione con guanciale e pecorino romano)

Paccheri con la Pajata 1-7-9-10-12

13€

(Paccheri di nostra produzione con sugo di intestino di vitello da latte e pecorino romano)

Paccheri al Sugo di coda 1-7-0-10-12

13€

(Paccheri di nostra produzione con sugo di coda di bovino adulto e pecorino romano)

Tonnarelli al Sugo di spuntature 1-3-7-9-12

13€

(Tonnarelli al sugo di costolette di maiale e pecorino romano)

*** Non si effettuano variazioni nel formato di pasta***

*** Pasta Rummo gluten free 15 €**

Secondi

Polpette al sugo 1-3-7-9-12

12€

(Polpette di Manzo con pomodoro)

Saltimbocca alla romana 1-7-12

14€

(Fettine di vitella con salvia, prosciutto crudo, burro e farina)

Spezzatino alla Picchiapo' 9-12

14€

(Stracotto di muscolo di bovino con salsa di pomodoro e vino rosso)

Coda alla vaccinara 9-12

15€

(Stufato di coda di bovino adulto con salsa di pomodoro)

Galletto alla diavola con patate al forno

15€

(Galletto al forno servito con patate al forno e misticanza)

Ossobuco di vitella in umido 1-7-9-12

16€

(Ossobuco di vitella in umido con burro e farina)

Stinco di maiale alla birra 600gr 9-12

16€

(Stinco di maiale alla birra, cotto al forno servito con patate al forno)

Abbacchio al forno

18€

(Abbacchio al forno con patate)

Contorni

Scarola uvetta e pinoli 4-8

5€

Verdure di stagione all'agro

5€

Verdure di stagione ripassate aglio olio e peperoncino

5€

Patate al forno
5€
Patate fritte*
5€
Insalata verde
5€
Insalata mista
5€

Dolci

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷
6€
(Mascarpone, biscotti savoiardi, caffè e uova pastorizzate)
Panna cotta ³⁻⁷
6€
(panna e vaniglia)
Semifreddo amaretto e mandorla ¹⁻³⁻⁵⁻⁷
6€
(Uova, mandorla, amaretti, panna e liquore Amaretto di Saronno)
Millefoglie ¹⁻³⁻⁷
6€
(Pasta sfoglia con Nutella o Frutti di Bosco)
Crema catalana ³⁻⁷
6€
(Crema con cannella e zucchero di canna)
Cheesecake ¹⁻⁷
6€
(Burro, frolla, formaggio spalmabile, panna e zucchero a velo)
Tortino al cioccolato con cuore caldo ¹⁻³
6€
(Cioccolato fondente, burro, uova e farina)
Sorbetto 100% vegetale
5€

Bevande

Acqua 0.5 lt pet
1€
Acqua 0.75 lt microfiltrata
2€ Coca-Cola , Fanta, Sprite, Coca zero 0.33 lt
2€
Coca-cola 1 lt
4€
Birra in bottiglia 0.33 lt
3€ Birra in bottiglia 0.66 lt
5€ Birra alla spina 0.2 – 0.4 lt
3-5€ Grappa 4cl
4-6€ Amari 4cl
4-5€ Rum 4 cl
5-6€ Whisky 4 cl
4-6€ Caffè espresso
1.5€ Caffè corretto
2€ Cappuccino
2€

I 14 ALLERGENI DALLE TABELLE HACCP:

- 1 cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale e orzo, avena, farro e kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:

1. a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 2. b) malto destrine a base di grano;
 3. c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 4. d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei;
 - 3 uova e derivati;
 - 4 pesce e prodotti a base di pesce;
 - 5 arachidi e derivati;
 - 6 soia e prodotti a base di soia;
 - 7 latte e prodotti derivati del latte, compreso il lattosio;
 - 8 frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole e noci, anacardi, pistacchi), nello specifico mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci *Uglans regia*), noci acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 - 9 sedano e prodotti a base di sedano;
 - 10 senape e prodotti a base di senape;
 - 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
 - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
 - 13 lupino e prodotti a base di lupino;
 - 14 molluschi e prodotti a base di molluschi.