



Antipasti di terra

Meat, cheese & vegetable appetizers - Entrées, côté terre.

Fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella e alici ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷	€9
<i>Fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies</i>	
<i>Fleurs de courgettes frites avec mozzarella et anchois</i>	
Tomino al forno con miele e tartufo nero ¹⁻⁷	€12
<i>Baked Italian cheese with honey and black truffle</i>	
<i>Fromage Italien au four avec miel et truffe noire</i>	
Carpaccio di anatra affumicata con rughetta e parmigiano, olio d'oliva ⁷	€ 12
<i>Smoked duck fillet drizzled with olive oil and slivers of parmigiano cheese</i>	
<i>Fines tranches de magret de canard fumé avec roquette et parmesan, huile d'olive</i>	
Millefoglie di zucchine, melanzane e mozzarella di bufala dop ⁷	€ 9
<i>Zucchini, eggplant and buffalo's milk mozzarella</i>	
<i>Millefeuille de courgettes, aubergines et mozzarella « di bufala » AOP</i>	
Prosciutto di Parma 16 mesi e mozzarella di bufala dop ⁷	
<i>Ham of Parma 16 months & buffalo's milk mozzarella</i>	
<i>Jambon de Parme affiné 16 mois et mozzarella di bufala AOP</i>	
Tagliere di prosciutto Iberico	€ 13
<i>Iberian ham platter - Planche de jambon Ibérique</i>	

Antipasti di mare

Seafood appetizers - Entrées, côté mer

Tartare di tonno con avocado ⁴	€ 16
<i>Tuna tartare with avocado - Tartare de thon avec avocat</i>	
Polpo alla Catalana ¹⁴	€ 16
<i>Octopus with potatoes, tomatoes, onions - Poulpe avec pommes de terre, tomates, oignons</i>	
Carpaccio di tonno con mango ⁴	€ 16
<i>Tuna carpaccio with mango - carpaccio de thon avec de la mangue</i>	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Primi piatti di terra

Pasta – Pâtes, côté terre

Bucatini all'Amatriciana ¹⁻⁷ € 13

Hollow spaghetti with tomato sauce, chili, Italian bacon and Roman sharp ewe's cheese

Pâtes (longues) à la sauce tomate, piment, lard fumé et Pecorino (fromage de brebis)

Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻³⁻⁷ € 13

Tonnarelli with Roman sharp ewe's cheese and black pepper

Tonnarelli au fromage pecorino (brebis) et poivre noir

Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷ € 13

Spaghetti with egg, Roman sharp ewe's cheese, Italian bacon and pepper

Spaghetti à la Carbonara

Ravioli alla gricia ripieni con cicoria e pecorino ¹⁻³⁻⁷ € 14

Ravioli "alla gricia" (Italian bacon and pecorino) with chicory and pecorino (Roman sharp ewe's cheese)

Ravioli "alla gricia" (lard fumé et pecorino) farcis à la chicorée et pecorino (fromage de brebis)

Ravioli di burrata con pomodorini confit e olio al basilico ¹⁻³⁻⁷ € 14

Ravioli with burrata, confit cherry tomatoes and basil olive oil

Ravioli de burrata, tomates cerise confites et huile d'olive au basilic

Gnocchetti al tartufo nero ³⁻⁷ € 14

Little gnocchi with black truffle - Petits gnocchi avec de la truffe noire

Primi piatti di mare

Seafood first course / Pâtes, côté mer

Spaghetti alle vongole ¹⁻¹⁴ € 14

Spaghetti with clams – Spaghetti aux palourdes

Pennette con spigola e zucchini ¹⁻⁴ € 14

Little penne with seabass and zucchini – Petites penne avec bar et courgettes

Secondi piatti di mare

Fish – Les poissons

Spigola al forno in crosta di patate e zucchini ⁴ €16

Seabass crusted with roast potatoes and zucchini

Bar au four en croûte de pommes de terre et courgettes

Tagliata di tonno "pinna gialla" con semi di sesamo ⁴⁻¹¹ €16

Tuna steak grilled with sesame seeds – Steak de thon jaune et graines de sésame

Calamari alla griglia ¹⁴ €16

Grilled squid – Calamars grillés

Alici fritte ¹⁻³⁻⁴⁻⁵ €12

Fried anchovies – Friture d'anchois

Baccalà alla Livornese ⁴ €16

Salt cod with tomatoes, olives, potatoes, onions.

Morue salée à la Livournaise (tomates, olives, pommes-de-terre, oignons)

Secondi piatti di terra

Meat – Les viandes

Arrosticini abruzzesi	€ 11
<i>Bite size pieces of roasted lamb on a stick</i> <i>Petites brochettes de brebis des Abruzzes</i>	
Lombata di vitello con patate al forno	€ 17
<i>Veal loin with roasted potatoes</i> <i>Côte de veau et pommes de terre au four</i>	
“Saltimbocca” alla romana ¹⁻⁷	€ 13
<i>Escalopes with smoked ham and sage</i> <i>Spécialité de veau au jambon fumé et à la sauge</i>	
Picanha di Scottona Sakura del Piemonte con patate al forno	€ 18
<i>Heifer Picanha steak of Piedmont with rosate potatoes</i> <i>Picanha de boeuf Sakura du Piémont et pommes de terre au four</i>	
Tagliata di manzo con rughetta	€ 18
<i>Sliced beef steak with rocket (aragula)- “tagliata” d’entrecôte avec de la roquette ⁷</i>	
Carré d’agnello con cicoria	€ 16
<i>Spring lamb with chicory – Carré d’agneau et chicorée</i>	
Petto d’anatra con funghi di stagione	€ 16
<i>Duck breast with season mushrooms</i> <i>Magret de canard et champignons de saison</i>	
Straccetti di pollo con radicchio	€ 13
<i>Chicken strips with red chicory</i> <i>Lamelles de poulet et chicorée rouge</i>	
Pollo alla Romana	€ 13
<i>Roman’s chicken with peppers - Poulet à la Romaine avec des poivrons</i>	

I contorni

Vegetables and salads – Les légumes et salades

Verdure di stagione	€ 5
<i>Seasonal vegetables - Légumes de saison</i>	
Verdure alla griglia	€ 6
<i>Grilled vegetables – Légumes grillés</i>	
Insalata mista	€ 4
<i>Mixed salad – Salade composée</i>	
Patate al forno	€ 5
<i>Roasted potatoes – Pommes de terre au four</i>	
Patate fritte della casa ⁵	€ 6
<i>Homemade potato chips – Pommes chips maison</i>	
Insalata Greca ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	€ 8
<i>Greek salad: feta cheese, cherry tomatoes, cucumbers, olives, oregano, onion, lettuce with a vinaigrette dressing.</i> <i>Salade grecque : feta, petites tomates, concombres, olives, origan, oignons, laitue et sauce vinaigrette</i>	
Insalata di avocado ²⁻³⁻⁹⁻¹⁰	€ 8
<i>Avocado salad : avocado, shrimps, raisins, apples, lettuce with a pink sauce</i> <i>Salade d’avocat : avocat, crevettes, raisins secs, pommes, laitue et sauce cocktail</i>	

I dolci della casa

Home-made desserts – Les desserts maison

Tiramisù ³⁻⁷ € 7

Layers of coffee-soaked lady fingers, zabaglione (Italian custard), mascarpone cheese and cocoa

Fondente al cioccolato ³⁻⁷ € 7

Chocolate fondant – Fondant au chocolat

Crème brûlée ³⁻⁷ € 7

Panna cotta ai frutti di bosco ⁷ € 7

Panna cotta with berries – Panna cotta aux fruits des bois

Gelati e frutta

Ice cream and fruits – Glaces et fruits

Semifreddo della casa al pistacchio o mandorle ³⁻⁷⁻⁸ € 7

Parfait/semifreddo with pistachio or almond – Crème glacée à la pistache ou aux amandes

Sorbetto al limone o al mandarino € 7

Lemon or mandarine sorbet – Sorbet citron ou mandarine

Tartufo di Pizzo Calabro ³⁻⁷ € 7

Pizzo Calabro chocolate ice cream – Glace au chocolat de Pizzo Calabro

Tagliata di frutta esotica € 7

Tropical fruits plate – Planche de fruits exotiques

Frutta di stagione € 5

Season's fruits – Fruits de saison

Le bibite

Drinks – Les boissons

Caffè € 2

Coffee – Café

Tè € 3

Tea – Thé

Acqua minerale $\frac{3}{4}$ Lt. € 3

Mineral water $\frac{3}{4}$ Lt – Eau minérale $\frac{3}{4}$ Lt

Acqua minerale San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt € 3

Mineral water San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt – Eau minérale San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt

Birra in bottiglia 0,66 cl € 7

Beer bottle 0,66 cl – Bière bouteille 0,66 cl

Birra in bottiglia 0,33 cl € 4

Beer bottle 0,33 cl – Bière bouteille 0,33 cl

Coca, Fanta, Sprite € 4

Pane e coperto (cad)

Bread and cover charge (per person) - Pain et couvert (par personne) € 1,50

(n°) Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti somministrati nella nostra attività possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni previsti nel regolamento C.E. 1169/2011