

Menù di Terra

ANTIPASTI

CAPRESE <i>(mozzarella, pomodoro, basilico) (mozzarella, tomato, basil)</i>	€ 8,00
ANTIPASTO VEGETARIANO <i>(zucchine, peperoni, melanzane) (zucchini, pepperoni, eggplant)</i>	€ 8,00
ANTIPASTO RUSTICO ANCORA QUA <i>(verdure gratinate, prosciutto di montagna, salame, lonza) (vegetable gratin, rentals mountain hamj, salami, loin)</i>	€ 8,00
BRESAOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA <i>(bresaola parmigiano, rucola) (bresaola, parmesan, rocked salad)</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA <i>(prosciutto crudo e mozzarella di bufala (ham, buffalo mozzarella)</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA <i>(prosciutto crudo e burrata del caseificio Palazzo) (ham, burrata)</i>	€ 10,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI <i>(prosciutto crudo, salame, lonza, grana e pecorino romano) (ham, salami, loin, grana, roman cheeses)</i>	€ 12,00
ANTIPASTO DELL'OSTE <i>(Per due persone)</i>	€ 25,00

PRIMI PIATTI

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA <i>(guanciale, pecorino, pepe) (bacon, cheese, pepper)</i>	€ 10,00
BUCATINI ALLA AMATRICIANA <i>(guanciale, pecorino, pomodoro, peperoncino) (bacon, cheese, tomato, chilli)</i>	€ 10,00
PASTA FAGIOLI O LENTICCHIE <i>(legumi, sedano, carote, cipolla) (legumes, celery, carrots, onion)</i>	€ 10,00
FUSILLI ALL'ORTOLANA <i>(zucchine, melanzane, peperoni, funghi, pachino) (zucchini, aubergines, peppers, mushrooms, pachino tomatoes)</i>	€ 10,00
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>(pasta all'uovo, parmigiano, pecorino, pepe) (egg noodles, parmesan, cheese, pepper)</i>	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>(guanciale, uova, parmigiano, pepe) (bacon, eggs, cheese pepper)</i>	€ 10,00
RIGATONI CON SUGO DI CODA <i>(pecorino, cipolla, carota, salsa di pomodoro, sedano) (onion, carrot, tomato, celery)</i>	€ 10,00
FETTUCINE ALLA BOSCAIOLA <i>(funghi salsiccia, prezzemolo) (mushrooms, sausage, parsley)</i>	€ 10,00

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA AL VINO BIANCO O LIMONE <i>(carne di vitella, burro, farina)(veal meat, butter, flour; with wine or lemon)</i>	€ 10,00
TRIPPA ALLA ROMANA <i>(trippa, pomodoro, pecorino, menta) (tripe, tomato, cheese, mint)</i>	€ 10,00
STRACCETTI DI MANZO RUCOLA GRANA E ACETO BALSAMICO <i>(manzo, rucola, grana, aceto balsamico) (beef meat, rocket salad, parmesan, balsamic vinegar)</i>	€ 10,00
SALTINBOCCA ALLA ROMANA <i>(carne di vitella, burro prosciutto crudo, salvia, vino bianco, farina) (veal meat, butter, ham, sage, white wine)</i>	€ 12,00

CODA ALLA VACCINARA <i>(coda di vitella, salsa di pomodoro, sedano, carota, cipolla) (veal quene, tomato suice, celery, carrot, onion)</i>	€ 12,00
BISTECCA DI MANZO DANESE <i>(danish beef steack)</i>	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO DANESE IGP RUCOLA PACHINO E GRANA <i>(igp cut of danisk beef with rocket salad, pachino, grana)</i>	€ 16,00
TAGLIATA DI MANZO DANESE IGP ALL'ACETO BALSAMICO <i>(igp cut of danisk beef with balsamic vinegar)</i>	€ 16,00
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO CON PATATE AL FORNO	€ 16.00
LOMBATA DI VITELLA AI FERRI	€ 16.00
GRIGLIATA DI CARNE (PER 2 PERSONE) <i>(vitella, agnello, salsiccia, manzo danese)</i>	€ 35.00

Menù di Mare

ANTIPASTI

SAUTÈ O IMPEPATA DI COZZE <i>(cozze, aglio, olio, peperoncino) (sautéed mussels or peppered mussels)</i>	€ 12,00
SALMONE RUCOLA GRANA E FIORI DI ZUCCA <i>(salmon, grana, rocked salad and cougette flowers)</i>	€ 12,00
GAMBERONI AL SALE <i>(prawns with sult and oil)</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>(pasta, vongole, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo) (spaghetti and clams)</i>	€ 12,00
MEZZE MANICHE COZZE E PECORINO <i>(cozze, pecorino, pomodoro pachino, aglio, olio, peperoncino)</i>	€ 12,00
FETTUCCINE AL PESCE SPADA <i>(pesce spada, pomodoro pachino, aglio, olio, peperoncino) (fettuccine, swordfish, pachino tomatoes, onion, oil, peppered)</i>	€ 12,00
TAGLIOLINI VONGOLE FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO <i>(tagliolini and clams, courgette flowers, saffron)</i>	€ 14.00
TAGLIOLINI AGLI SCAMPI <i>(scampi, aglio, olio, peperoncino, pomodoro pachino, prezzemolo) (tagliolini and scampi sauce)</i>	€ 14.00
TONNARELLI ALLO SCOGLIO <i>(calamari, seppia, gamberetti, cozze, vongole, pomodoro pachino, aglio, olio, peperoncino)</i>	€ 15.00

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI TONNO <i>(grilled tuna)</i>	€ 15,00
PESCE SPADA AGLI AGRUMI con PATATE AL FORNO <i>(farina, noce di burro, arancia e limone) (wordfish with citrus)</i>	€ 18,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA con PATATE AL FORNO	€ 18,00
GAMBERONI* ALLA PIASTRA <i>(grilled prawns*)</i>	€ 16.00
SPIGOLA AI FERRI <i>(grilled sea bass)</i>	€ 18.00
ORATA AI FERRI <i>(grilled sea beam)</i>	€ 18.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PER 2 PERSONE) <i>(filetto di spigola, calamari, scampi, gamberoni)</i>	€ 36.00

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA (<i>chicory</i>) (<i>aglio, olio, peperoncino</i>)	€ 4,00
PATATE AL FORNO (<i>baked potatos</i>)	€ 4,00
INSALATA VERDE (<i>green salad</i>)	€ 4,00
CARCIOFI ALLA ROMANA (STAGIONALI) (<i>artichokes</i>)	€ 5,00

FRUTTA

ANANAS (<i>pineapple</i>)	€ 5,00
FRUTTA DI STAGIONE (<i>seasonal fruit</i>)	€ 5,00

DOLCI

PANNA COTTA (<i>frutti di bosco - caramello - cioccolato</i>) (<i>cream, milk, vanilla, jelly</i>)	€ 5,00
TARTUFO BIANCO - NERO - PISTACCHIO (<i>white black or pistachio tartufo</i>)	€ 5,00
TIRAMISÙ DELLA CASA (<i>mascarpone, uova, vaniglia caffè</i>) (<i>mascarpone, egg, vanilla, coffee</i>)	€ 5,00
CROSTATA DI VISCIOLE (<i>tart cherries</i>)	€ 5,00
TORTA DELLA NONNA (<i>pasta frolla, crema pasticcera, pinoli</i>) (<i>shortbread, custard, pine nuts</i>)	€ 5,00
ZUPPETTA ROMANA - (CIOCCOLATO CREMA E SAVOIARDI CON CAFFÈ) (<i>latte, uova, farina, panna, vaniglia, zucchero</i>) (<i>milk, eggs, flour, cream, vanilla, sugar</i>)	€ 5,00
MILLEFOGLIE (<i>cioccolato, crema, frutti di bosco</i>) (<i>chocolate, caramel, berries</i>)	€ 6,00

BEVANDE

VINO ROSSO MONTEPULCIANO (<i>red wine glass</i>) BICCHIERE	€ 3,00
VINO DELLA CASA (<i>house wine red and white</i>) - ½ LITRO - 1 LITRO	- € 5,00 - € 8,00 € 3,00
BIRRA ARTIGIANALE (ST. GEORGE CHIARA)	€ 3,00
ACQUA (1LT)	€ 2,00
AMARI GRAPPE E LIMONCELLO	€ 3,00
PANE	€ 1,00

* IN ALCUNI PERIODI DELL' ANNO IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO