

ANTIPASTI

DI TERRA

Crostino mortadella burrata e pistacchio (G,H)	10
Toasted bread with mortadella, burrata and pistachio	
Burrata e alici (D,G)	13
Burrata and anchovies	
Prosciutto e bufala (G)	14
Ham and Buffalo mozzarella	
Caprese di bufala (G)	14
Fresh tomatoes and Buffalo mozzarella	
Prosciutto e melone	14
Ham and melon	
Fagottino di melanzane, taleggio e menta romana 	16
Eggplant with taleggio cheese and roman mint	
Tartare calda di melanzane, zucchine, peperoni e mentuccia 	16
Tartare with eggplant, zucchinis, pepper and mint	
Tagliere di salumi e formaggi nostrani con miele e/o salsa di cipolla (G)	18
Coldcuts and Cheeses selection with honey and onion cream	
Tartare di manzo con spinaci e pinoli tostati (H)	22
Beef Tartare with spinac and toasted pine nuts	
Carpaccio di manzo con rucola grana e crumble di olive (G)	22
Beef Carpaccio with rocket salad, slices of parmesan and olives crumble	

DI MARE

Soutè di cozze (B,Q,D)	14
Mussels Soutè	
Gamberi* croccanti ai cornflakes con salsa rosa (A,B,D)	15
Crispy Prawns* in cornflakes shell with pink sauce	
Tartare di tonno con lime e basilico (B,D)	18
Tuna tartare with lime and basil	
Tartare di gamberi* e melograno (B,D)	18
Prawns* Tartare with pomegranate	
Insalata di mare* (B,D,Q)	20
Seafood Salad*	
Polpo con patate e cipolla rossa (G)	20
Octopus with potatoes and red onions	

Specialità

Fiore di zucca alici e mozzarella* (A,G,D)	3
Fried zucchinis flower with mozzarella and anchovies	
Carciofi alla romana o alla giudia (A) - seasonal product	8
Artichokes Roman style or fried	
Puntarelle alla romana (D) - seasonal product	8
Typical roman salad with garlic and anchovies	
Trilogia di antipasti alla romana (2pr.)	20
trippa / coratella con carciofi / fagioli con le cotiche	
tripe roman style / artichokes with meat / pork with beans and tomato sauce	



PRIMI

DI TERRA

Spaghetti pomodoro e basilico (A)	10
Spaghetti with tomato sauce and basil	
Spaghetti aglio olio e peperoncino (A)	10
Spaghetti in spicy sauce with garlic	
Tonnarelli cacio e pepe (A,C)	14
Home made spaghetti with pecorino cheese and black pepper	
Rigatoni alla amatriciana (A,G)	14
Rigatoni with tomato sauce,bacon and pecorino cheese	
Spaghetti alla carbonara (A,C,G)	14
Spaghetti with bacon,egg, pecorino cheese and black pepper	
Tagliatelle ai funghi chiodini (A)	14
Home made fettuccine with mushrooms	
Tagliatelle alla bolognese (A)	14
Home made fettuccine with bolognese sauce	
Lasagna (A,G)	14
Home made lasagna	
Rigatoni alla gricia con carciofi (A,G)	16
Rigatoni with artichokes,bacon, pecorino cheese and black pepper	
Tonnarelli fiori di zucca guancia e pecorino (A,G,C)	16
Home made spaghetti with zucchini flower,bacon and pecorino cheese	
Rigatoni con il sugo della coda (A,G)	16
Rigatoni with oxtail and tomato sauce	
Spaghetti con crema di barbabietola, rucola e pistacchio (A,H)	16
Spaghetti with beetroot cream, rocket salad and pistacchio	
Rigatoni con pesto di pistacchi mozzarella e pomodori secchi (A,G,H)	16
Rigatoni with pesto of pistacchio, mozzarella and dry tomatoes	
Risotto carciofi croccanti e taleggio (G)	16
Rice with crispy artichokes and strong cheese	

DI MARE

Spaghetti alle vongole (A,D,B,Q)	16
Spaghetti with clams	
Spaghetti allo scoglio (A,B,D,Q)	17
Spaghetti with seafood	
Tonnarelli al pesto con gamberi* e mandorle tostate (A,B,D,Q,H)	17
Home made spaghetti with pesto,prawns* and toasted almonds	
Risotto alla pescatora (B,Q)	17
Rice with mix seafood	
Tonnarelli cozze pecorino e pomodoro confit (A,B,Q)	17
Home made spaghetti with mussels, pecorino cheese and cherry tomatoes	
Linguine all'astice (A,B)	35
Linguine with lobster	

Porzioni: Spaghetti 110 gr. - Rigatoni 110 gr. - Pasta fresca 130 gr.



Vegetariano/ Vegetarian

*Prodotto abbattuto/ Blast chilled product

SECONDI

DI TERRA

Saliti in bocca alla romana (G)	16
Veal escalope with ham	
Trippa al sugo (G)	16
Tripe roman style with tomato sauce	
Uovo poché su medaglione di carciofi (C)	16
Poached egg with artichokes	
Straccetti di pollo all'aceto balsamico con rucola	16
Slyces of chicken with balsamic vinegar and rocket salad	
Coda alla vaccinara (A,H)	20
Oxtail in tomato sauce	
Agnello allo scottadito	20
Grilled Lamb	
Bistecca	22
Beef steak	
Filetto di manzo al vino e rosso e pepe rosa (G)	26
Beef fillet with red wine and red pepper	

DI MARE

Pescato del giorno	100 gr.	8
Fish of the day		
Ombrina ai ferri con olive tagiasche e pomodorini (D)		20
Grilled Croaker fish with olives and cherry tomatoes		
Filetto di orata /spigola del mediterrano al forno in crosta di patate (D)		22
Fillet of Sea Bream/Sea Bass with crispy potatoes		
Tonno scottato con pistacchio (H)		24
Grilled Tuna with pistachio		
Frittura di calamari e gamberi* (A,D,B,Q)		24
Fried prawns and calamari		
Polpo* in cannolo di pasta fillo, crema di burrata e pesto di rucola (A,B,D,G,Q)		24
Grilled Octopus crispy shell with burrata cream and parsley pesto		
Zuppa ai frutti di mare (B,D,Q)		24
Seafood soup		

CONTORNI

Spinaci Spinach	7
Cicoria Cicory	7
Verdure grigliate Vegetables grilled	7
Patate arrosto Roast potatoes	7
Insalata mista Mix salad	7

DOLCI

Tiramisu classico (A) Tiramisu' classic	7
Tiramisu al Pistacchio (A) Tiramisu' with pistachio	7
Panna cotta al Cioccolato/Frutta (G) Pannacotta with Chocolate/Fruits	7
Tozzetti con vino passito (A) Home made biscuits with sweet wine	7
Semifreddo al limone (C) Parfait with lemon	8
Semifreddo al cioccolato e arancia fresca (C) Parfait with chocolate and fresh orange	8
Sfera di cioccolato con cream al bergamotto e lime (C,G) Sphere of chocolate with cream	8

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili sul retro di questo menù o rivolgendosi al personale di servizio

INSALATE -BIG SALADS

RICCA

Insalata verde - rucola - mozzarella - pomodoro - mais - olive - carote

Green salad - mozzarella - tomatoes - corn - olives - carotes

15

RICCA POLLO

Insalata verde - rucola - pollo alla griglia - mozzarella - pomodoro - mais - olive - carote

Green salad - grilled Chicken - mozzarella - tomatoes - corn - olives - carotes

16

RICCA TONNO

Insalata verde - rucola - tonno - mozzarella - pomodoro - mais - olive - carote

Green salad - Tuna - mozzarella - tomatoes - corn - olives - carotes

16

RICCA GAMBERO

Insalata verde - rucola - gamberi* - bufala- pomodoro - mais - olive - carote

Green salad - Prawns* - mozzarella - tomatoes - corn - olives - carotes

16

GRAN RICCA

Insalata verde - rucola - gamberi* - calamari* - tonno - bufala - pomodoro

mais - olive - carote

Green salad - Prawn* - Calamari* - Tuna - mozzarella - tomatoes

corn - olives - carotes

18

BEVANDE

Acqua	3,50
Coca/Fanta/Sprite	4
Birra 0,40	6
Bicchieri di vino	7
Amaro	6
Grappa	7

CAFFETTERIA

Caffè	2,50
Cappuccino	4
Cioccolata calda	5
The caldo	5

IN QUESTO LOCALE SI SERVE
ACQUA POTABILE TRATTATA CON APPARECCHI
EROGATORI MICROFILTRANTI



www.orionh2o.it

D.L. 181 DEL 23/06/2003
GLI IMPIANTI DI EROGAZIONE CON APPARECCHIATURE ORION H2O
GARANTISCONO UNA PERFETTA MICROFILTRAZIONE, TOGLIENDO IL
SAPORE E L'ODORE DEL CLORO, E MANTENENDO INALTERATE LE
PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DELL'ACQUA DI RETE



N. 1169/2011 Sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze

- A** Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotti derivati.
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- C** Uova e prodotti a base di uova.
- D** Pesce e prodotti a base di pesce.
- E** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- F** Semi di soia e prodotti a base di soia.
- G** Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- H** Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noce di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- L** Sedano e prodotti a base di sedano.
- M** Senape e prodotti a base senape.
- N** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- O** Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg.
- P** Lupino e prodotti a base di lupino.
- Q** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PROVENIENZA ALIMENTI

Pesce

Cozze: origine Sardegna CEIT37CSM

Vongole: origine Sacca di Goro IT5CDMCE

La merce ove non specificato diversamente è di provenienza italiana

Carne

Bistecca Nazionale

Filetto Nazionale

La merce ove non specificato diversamente è di provenienza italiana

Verdura

La merce ove non specificato diversamente è di provenienza italiana



N. 1169/2011 Substance or product causing allergies or intolerances

- A** Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat emmer, kamut their derivatives strains and by products
- B** Crustaceans and product bases on shellfish
- C** Eggs and by products
- D** Fish and peanut bases products
- E** Peanuts and peanut based products
- F** Soy and soy bases products
- G** Milk and dairy products (lactose included)
- H** Fruit in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts their by products
- L** Celery and products bases celery
- M** Mustard and products bases products
- N** Sesame seeds and sesame seeds bases products
- O** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- P** Lupine and lupine bases production
- Q** Molluscs and products bases on molluscs

FOOD ORIGIN

Fish

Mussels: origin Sardinia CEIT37CSM

Clams: origin Sacca di Goro IT5CDMCE

Unless otherwise specified, the goods are of Italian origin

Meat

National Steak

National Filet

Unless otherwise specified, the goods are of Italian origin

Vegetables

Unless otherwise specified, the goods are of Italian origin



WI-FI ACCESS
TIM-46436020



VINI BIANCHI



• Feudo	24,00
• Cacchione	28,00
• Brezza Marina	28,00
• Falanghina	30,00
• Greco di Tufo	30,00
• Fiano di Avellino	30,00
• Pinot Grigio	28,00
• Gewürztraminer	32,00
• Sauvignon	38,00
• Etna Bianco	40,00
• Rosè	28,00

BOLLICINE

• Prosecco	28,00
• Francia Corta	45,00

VINI ROSSI

• Syrah/Merlot	24,00
• Cesanese	28,00
• Syrah	28,00
• Montepulciano	28,00
• Chianti	28,00
• Aglianico	36,00
• Primitivo	35,00
• Chianti riserva	38,00
• Pinot Nero	40,00
• Etna Rosso	40,00
• Taurasi	45,00
• Montefalco/ Sagrantino	50,00
• Brunello di Montalcino	60,00
• Barolo	60,00
• Amarone	65,00