



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans, shellfish
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybean
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)
9. Celery
10. Senape
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupini beans
14. Molluscs

ANTIPASTI

Il segreto del Supplì (ALLERGENI 1,3,7)	€3,5
Tortino di zucchine su fonduta di parmigiano e cipolla in agrodolce (ALLERGENI 3,1,7)	€16
Filetti di baccalà fritto in pastella (ALLERGENI 1,4)	€18
Calamari fritti (ALLERGENI 1,4)	€19
Bruschetta Stracciatella e pomodoro (ALLERGENI 1,7)	€10
Il tagliere del segreto (ALLERGENI*)	€20
Bufala campana e prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi (ALLERGENI1,7)	€20

PRIMI

Pasta fresca senza glutine disponibile su richiesta

Tonnarelli con pomodorini al basilico, Pesce spada e Bottarga (ALLERGENI 1,2,4)	€25
Ravioli Ricotta e Porcini con crema di Zafferano e Parmigiano Reggiano (ALLERGENI 1,7).	€25
Pasta all'amatriciana (ALLERGENI 1,7)	€15
Pasta cacio e pepe (ALLERGENI 1,7)	€15
Pasta alla carbonara (ALLERGENI 1,3,7)	€15

SECONDI

Tagliata di Bovino con, a scelta:

• Lardo di Colonnata Miele e Noci (ALLERGENI 8)	€28
• Aceto Balsamico Tradizionale invecchiato 12 anni (ALLERGENI 1,2)	€25
• Olio Extra Vergine di Oliva SABINA DOP e Sale	€20
Polpo arrosto con Purea di patate (ALLERGENI 4,7)	€24
Pollo ai Peperoni alla romana	€24
Polpette di carne Pomodoro e Basilico (ALLERGENI 1,3,7)	€20

CONTORNI

Patate al forno	€8
Insalata mista	€5
Cicoria Ripassata	€6,5
Pane (ALLERGENI 1)	€2,5

DOLCI

Tiramisù (ALLERGENI 1,3,7)	€8
Cheesecake ai lamponi (ALLERGENI 1,7)	€8
Caprese di cioccolato con Crema di Pistacchio e Panna montata (ALLERGENI 7,8)	€8
Tartufo Bianco o Nero (Affogato al caffè o alla grappa) (ALLERGENI 7)	€8

STARTERS

The Secret of Supplì (ALLERGENS 1,3,7)	€3,5
Zucchini Pie on fondue of Parmigiano and sweet and sour onions (ALLERGENS 3,1,7)	€16
Fried cod fillets in batter (ALLERGENS 1,4)	€18
Fried calamari (ALLERGENS 1,4)	€19
Bruschetta with Stracciatella and Tomatoes (ALLERGENS 1,7)	€10
Il tagliere del segreto (ALLERGENS*)	€20
Bufala campana and Prosciutto crudo di Parma aged 24 months (ALLERGENS1,7)	€20

PASTA

gluten free pasta available upon request

Tonnarelli with tomatoes and basil, Swordfish and Bottarga (ALLERGENS 1,2,4)	€25
Ricotta and Porcini Ravioli with Parmigiano Reggiano and Saffron cream (ALLERGENS 1,7)	€25
Pasta Amatriciana (ALLERGENS 1,7)	€15
Pasta Cacio e Pepe (ALLERGENS 1,7)	€15
Pasta Carbonara (ALLERGENS1,3,7)	€15

MAINS

Sirloin with one of your choice:

• Colonnata lard, Honey and Walnuts (ALLERGENS 8)	€28
• Balsamic vinegar aged 12 years (ALLERGENS 1,2)	€25
• Olio Extra Vergine di Oliva SABINA DOP and salt	€20
Roasted octopus with Potato puree (ALLERGENS 4,7)	€24
Chicken with Peppers alla romana	€24
Meatballs with Tomatoes and Basil (ALLERGENS 1,3,7)	€20

SIDES

Baked Potatoes	€8
Mixed Salad	€5
Sautèed Chicory	€6,5
Bread (ALLERGENI 1)	€2,5

DOLCI

Tiramisù (ALLERGENI 1,3,7)	€8
Raspberry Cheesecake (ALLERGENS 1,7)	€8
Chocolate Caprese With Pistachio cream and whipped cream (ALLERGENS 7,8)	€8
White or Black Tartufo (Affogato with coffee or grappa) (ALLERGENS 7)	€8

FOR ANY FURTHER INFORMATION ABOUT INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK A MEMBER OF THE STAFF