

ANTIPASTO *Land appetizers*

Tris bruschette <i>Three mix toast breads</i>	8,00
Prosciutto di Parma <i>Parma's ham</i>	10,00
Salame Fabriano <i>Fabriano's salami</i>	10,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di Bufala dop <i>Parma's ham and Buffalo mozzarella dop</i>	15,00
Selezione di formaggi con miele <i>Selection of cheeses with honey</i>	18,00
Misto terra: mix di salumi e formaggi <i>Mix of cheeses and hams</i>	18,00
Mix di verdure grill <i>Grill vegetables mix</i>	12,00

ANTIPASTO DI MARE *Sea appetizers*

Soutè di cozze di Anzio <i>Soutè of mussels from Anzio</i>	15,00
Soutè di vongole veraci <i>Soutè of clams</i>	18,00
Salmone affumicato <i>Smoked salmon</i>	15,00
Antipasto di mare <i>Sea appetizer</i>	22,00
Grand Plateau di mare fresco (pers) <i>Sea big Plateau</i>	35,00

PRIMI *Traditional Pasta*

Pasta pomodoro e basilico <i>Pasta with tomato sauce and basil</i>	10,00
Cannelloni <i>Traditional cannelloni</i>	13,00
Lasagna <i>Traditional lasagna</i>	13,00
Penne all'arrabbiata <i>Spicy penne pasta</i>	13,00
Carbonara <i>Pasta with pecorino cheese, whipped eggs cream, delicate bacon</i>	13,00
Amatriciana <i>Pasta with bacon, pecorino cheese, onion and tomatoes sauce</i>	13,00
Gricia <i>Pasta with pecorino cheese and crispy bacon</i>	13,00
Cacio e Pepe <i>Noodles pasta with cheese and pepppper</i>	13,00
Tagliolino gratinato <i>Gratin tagliolino pasta</i>	15,00
Fettuccine ai funghi porcini <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	15,00
Fettuccine alla romana (salsiccia, funghi e pomodoro) <i>Fettuccine with sausage, mushrooms and tomato sauce</i>	15,00
Spaghetti alla puttanesca <i>Spaghetti pasta with spicy tomato sauce and olives</i>	15,00
Ravioli fatti in casa con ricotta e spinaci <i>Ravioli pasta homemade with ricotta and spinach</i>	16,00



GLUTEN FREE + Euro 2,00 a porzione / a portion

PASTA ALL'UOVO Egg pasta + Euro 2,00 a porzione / a portion

ZUPPE DELLO CHEF *Chef Soups*

Zuppa di verdure <i>Vegetable soup</i>	11,00
Zuppa di cipolla <i>Onion soup</i>	15,00
Zuppa alla crema di pomodoro <i>Soup of tomato cream</i>	15,00

RISOTTI *Rice*

Risotto alla pescatora <i>Mixed seafood rice</i>	18,50
Risotto ai funghi champignon <i>Rice with champignon mushrooms</i>	13,00
Risotto ai funghi porcini <i>Rice with porcini mushrooms</i>	15,00
Risotto alla crema di scampi <i>Risotto with scampi cream</i>	18,00

SECONDI DI TERRA *Second from the Land*

Carpaccio di manzo <i>Beef carpaccio</i>	18,00
Hamburger con patate <i>Hamburgher with potatoes</i>	16,00
Saltinbocca alla romana <i>Scaloppine of veal sauted in wine, ham over a bed of sage</i>	16,50
Scaloppina di vitella al limone/vino/funghi champignon <i>Veal escalope with lemon/wine/champignon mushrooms</i>	16,50
Petto di pollo alla griglia <i>Grilled chicken breast</i>	15,00
Cotoletta di pollo <i>Chicken cutlet</i>	15,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	25,00
Lombata di vitella con patate dello chef <i>Veal loin with chef's potatoes</i>	18,00
Abbacchio scottadito alla romana <i>Roman style lamb</i>	18,00
Bistecca di manzo 380 gr. <i>Beef steak 380 gr</i>	20,00
Fiorentina (etto) <i>Fiorentina beef steak (ounce)</i>	9,00
Chateaubriand (etto) <i>Chateaubriand steak (ounce)</i>	11,00
Chateaubriand e gold 24 carati (etto) <i>Chateaubriand steak ang gold 24 kt (ounce)</i>	24,00

PRIMI DI MARE *Pasta from the sea*

Rigatoni cozze e pecorino <i>Rigatoni pasta with mussels and pecorino cheese</i>	18,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti pasta with clams</i>	18,00
Cartoccio di pesce <i>Mix fish</i>	30,00
Linguine con 1/2 astice e pachino <i>Linguine pasta with 1/2 lobster and cherry tomato</i>	25,00
Fettuccine pachino e gamberi rossi <i>Fettuccine pasta with cherry tomatoes and red prawns</i>	25,00

SECONDI DI MARE *Second from the sea*

Spigola (etto) <i>Sea bass (ounce)</i>	9,00
Orata (etto) <i>Sea bream (ounce)</i>	9,00
Frittura di calamari <i>Fried squid</i>	25,00
Grigliata mix di pesce <i>Grilled fish mix</i>	S.D.
Bistecca di tonno rosso al sesamo <i>Red tuna steak with sesame</i>	25,00
Paella con gamberoni, calamari, cozze e vongole (pers.) <i>Fish paella with prawns, squid, mussels and clams</i> (person)	35,00

CONTORNI *Side Dishes*

Spinaci <i>Spinach</i>	6,00
Patatine fritte / forno <i>Fried potatoes / baked</i>	6,00
Carciofi alla romana / giudia <i>Roman / Giudia style artichoke</i>	6,00

INSALATE *Salads*

Insalata mista <i>Mix salad</i>	8,00
Caprese con Bufala <i>Tomato and Buffalo mozzarella</i>	15,00
Insalata di tonno <i>Mix salad with tuna</i>	15,00

DOLCI DELLO CHEF *Chef Dessert*

Tiramisu' fatto in casa <i>Tiramisu' homemade</i>	7,00
Chesecake al cioccolato o frutti di bosco <i>Cheesecake with chocolate or berries</i>	7,00
Panna cotta	7,00
Tortino al cuore caldo di cioccolato torinese <i>Dessert with a warm heart of Turin chocolate</i>	7,00
Fragole con panna o gelato di crema artigianale <i>Strawberries with cream or homemade ice cream</i>	8,00
Gelato misto <i>Mixed ice cream</i>	8,00

PIZZA

BIANCA parmigiano, prosciutto e mozzarella <i>chesee, ham and mozzarella</i>	10,50
BOSCAIOLA funghi, pomodoro e mozzarella <i>mushrooms, tomato and mozzarella</i>	10,50
GENOVESE stracchino, parmigiano e basilico <i>cheese, parmigiano and basilic</i>	10,50
LOMBARDA gorgonzola, mozzarella e basilico <i>cheese, mozzarella and basilic</i>	10,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico <i>tomato, mozzarella and basilic</i>	10,50
MARINARA pomodoro, aglio e origano <i>tomato, garlic and marjoram</i>	10,50
NAPOLETANA acciuغه, mozzarella, pomodoro e origano <i>anchovies, mozzarella, tomato and marjoram</i>	10,50
RE DEGLI AMICI salsiccia, mozzarella, pomodoro e origano <i>sausicce, mozzarella, tomato and marjoram</i>	11,50
REGINA tonno, cipolla, pomodoro, mozzarella e basilico <i>tuna, onion, tomato, mozzarella and basilic</i>	11,50
CAPRICCIOSA prosciutto, uova, funghi, olive, carciofi, pomodoro e mozzarella <i>ham, eggs, mushrooms, olives, artichokes, tomato and mozzarella</i>	11,50
CROSTINO AL PROSCIUTTO <i>toasted bread with ham</i>	11,50
BRUSCHETTA <i>toasted bread</i>	6,00
SUPPLI <i>rice croquettes with tomato sauce and mozzarella</i>	3,00

DRINK *Drink*

Acqua 75 ml <i>Water 75 ml</i>	5,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	5,00
Succo di Frutta (arancia, ananas, mela verde, pera) <i>Fruit juice (orange, pineapple, green apple, pear)</i>	7,00
Thè limone / Thè pesca <i>Thè lemon / Thè peach</i>	6,00
Chinotto/Gazzosa/Limonata <i>(Lurisia)</i>	5,00

BIRRA *Beer*

Birra alla spina piccola 0,20 <i>Draft beer small 0,20</i>	5,00
Birra alla spina media 0,40 <i>Draft beer medium 0,40</i>	8,00
Birra alla spina grande 1lt <i>Draft beer big 1lt</i>	16,00

VINO *Wine*

Prosecco calice <i>Prosecco glass</i>	9,00
Vino bianco calice <i>White wine glass</i>	8,00
Vino rosso calice <i>Red wine glass</i>	8,00

CAFFETTERIA *Coffee*

Caffè <i>Coffee</i>	2,50
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	3,50
Cappuccino	5,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	5,00
Caffè freddo <i>Ice coffee</i>	6,00
Caffelatte <i>Milk and coffee</i>	5,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2001 UE

WARNING: for allergens see ingredients in the list. According with C.E. 1169/2001

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
2. FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI: (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND)
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
5. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
6. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
7. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
8. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
9. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/kg-lt
10. LUPINIE PRODOTTI A BASE DI LUPINI
11. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
12. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
13. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati.

*If fresh product are not available frozen food will be used

AMARI *Liqueurs*

Amaro	6,00
Limoncello	6,00
Grappa Bianca	7,00
Grappa Barricata	8,00
Cognac	8,00
Vodka Grey Goose / Belvedere	15,00
Vodka Absolut	10,00
Whisky	15,00

COCKTAIL

Aperol Spritz <i>aperol, tonica, prosecco</i>	12,00
Campari Spritz <i>campari, tonica, prosecco</i>	12,00
Mojito <i>rum, menta, zucchero di canna, lime, soda</i>	12,00
Negroni <i>campari, gin, vermout rosso</i>	12,00
Cuba Libre <i>rum, cola</i>	12,00
Gin Tonic / Gin Lemon <i>gin, tonica / gin, lemon</i>	12,00
Vodka Tonic / Vodka Lemon <i>vodka, tonica / vodka, lemon</i>	12,00
Cocktail Analcolico	12,00