

ANTIPASTI (STARTERS)

Crocchette di patate con menta 12pz.	8,00
<i>(potato croquettes with mint) 1-3-7</i>	
Tagliere salumi e formaggi	14,00
<i>(selection off cold cuts and cheeses) 7-8</i>	
Alici Marinate e Provola	10,00
<i>(marinated anchovies with Provola cheese) 4-7</i>	
Polpette fritte 9pz.	10,00
<i>(Fried veal meatballs with) 1-3-7</i>	
Mezzi Carciofi croccanti alla Giudia 5pz.	6,00
<i>(crispy half artichokes)</i>	
Puccia Bruschettata alla Carbonara	7,00
<i>Bread, Mozzarella, egg, bacon, Pecorino cheese and black pepper 1-3-7</i>	
Puccia Bruschettata con Salsiccia e Gorgonzola	7,00
<i>Bread, sausage and Gorgonzola cheese 1-7</i>	
Cozze Gratinato Cacio & Pepe	12,00
<i>Mussels au gratin with cheese and pepper 1-7-14</i>	

PRIMI PIATTI (FIRST COURSE)

Amatriciana	13,00
<i>(tomato sauce, bacon and Pericono cheese) 1-7</i>	
Carbonara	13,00
<i>(bacon, Pecorino cheese and eggs) 1-3-7</i>	
Cacio & Pepe	12,00
<i>(Pecorino cheese, black pepper) 1-7</i>	
Cacio & Pepe di Mare gr.200	15,00
<i>(Pecorino cheese, black pepper and seafood) 1-7-4-14-2</i>	
Mezzo rigatone alla Zozzona	15,00
<i>Bacon, sausage, tomato, egg and Pecorino cheese 1-3-7</i>	
Mezzo rigatone alla Gricia con Carciofi	15,00
<i>Bacon, Pecorino cheese, artichokes and black pepper 1-7</i>	
Spaghetti fresco con Cozze	14,00
<i>Fresh spaghetti with mussels 1-14</i>	

Elenco allergeni in ultima pagina

SECONDI (SECOND COURSE)

Pezze di Cavallo al sugo <i>(horse-meat stew with tomato sauce)</i>	10,00
Petto di Pollo panato e fritto con Patatine <i>Fried chicken and french fries 3-1</i>	10,00
Grigliata mista di carne <i>Mixed grill of meat</i>	15,00
Tagliata di scottona grana rucola e balsamico <i>(sliced beef steak with Grana cheese, argula, balsamic vinegar)7</i>	13,00
Frittura mare mista (alici calamari e gamberi) <i>(mix of fried fish of anchovies, squids, shrimps) 1-2-4</i>	15,00
Fritto mare (Calamari e Gamberi) <i>(Fried fish of squids shrimps)1-2-4</i>	15,00
Straccetti di vitello con Carciofi <i>Veal, artichokes and Grana Padano cheese 7</i>	13,00
Abbacchio alla scottadito con insalata <i>Lamb with salad</i>	16,00
Abbacchio alla Romana con insalata <i>Fried lamb with salad 1-3</i>	16,00
Impepata di Cozze <i>Peppered Mussels</i>	12,00

INSALATE E CONTORNI (SALAD AND SIDES)

Insalata di Pollo <i>(insalata, rucola, mais, olive, pollo, salsa)</i> <i>(chicken salad: salad, argula, corn, olives, grilled chicken, sauce)1-7-6-10</i>	13,00
Piattino di verdure grigliate <i>(melanzane e zucchine)</i> <i>(Grilled vegetables: zucchini, eggplant)</i>	6,00
Insalata verde <i>(green salad)</i>	4,00
Insalata verde con pomodorini <i>(green salad with cherry tomatoes)</i>	5,00
Patatine fritte <i>(French fries)</i>	4,00

Elenco allergeni in ultima pagina

PIZZE

Pizza margherita (pomodoro e mozzarella) (tomato sauce, mozzarella) 1-7	6,00
Pizza napoli (pom,mozz,acciuغه e capperi) (tomato sauce,mozzarella,anchovies,capers) 1-7-4	7,00
Pizza capricciosa (pom,mozz,cotto,funghi,carciofi,olive) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives) 1-7	8,00
Pizza 4 formaggi (pom,mozz e formaggi misti c/gorgonzola) (tomato sauce, mozzarella e mixed cheeses with Gorgonzola cheese) 1-7	9,00
Pizza New York (pom,mozz,wurstel,patatine) (tomato sauce,mozzarella,wrustel, french fries) 1-7	8,00
Pizza Cotto e Funghi (pom,mozz,cotto,funghi) (tomato sauce,mozzarella,ham,mushrooms) 1-7	7,00
Pizza Diavola (pom,mozz,salame piccante) (tomato sauce, mozzarella, spicy pepperoni) 1-7	8,00
Pizza ortolana (pom,mozz,verdure grigliate) (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables) 1-7	8,00
Pizza sfiziosa (pom,mozz,salsiccia e funghi freschi) (tomato sauce, mozzarella, sausage, mushrooms) 1-7	8,00
Pizza Estate (base pizza con mozz, in uscita pom.Rucola e Grana) (mozzarella and after cooking tomatoes, argula and Grana cheese) 1-7	9,00
Pizza Tonno e Cipolla (pom,mozz,tonno,cipolla rossa) (tomato sauce,mozzarella,onion,tuna) 1-7-4	8,00
Pizza Rustica (pom,mozz,melanzane grigliate,salsiccia) (tomato sauce,mozzarella, grilled eggplant, sausage) 1-7	8,00
Pizza Crudaiola (base pizza in uscita mozz,rucola,prosciutto crudo,pom) (pizza and after cooking mozzarella argula, raw ham and tomatoes) 1-7	12,00
Pizza Caprese (base pizza, in uscita pomodoro,mozzarella,rucola) (pizza and after cooking tomatoes, mozzarella and argula) 1-7	10,00

Elenco allergeni in ultima pagina

PIZZE REGIONALI

LAZIO

Pizza Cacio e Pepe (mozz,pecorino,pepe) 9,00
(mozzarella,Pecorino cheese,black pepper)1-7

Pizza Carbonara (mozzarella guanciaie carbocrema all'uovo, pecorino, pepe) 12,00
(mozzarella, bacon, carbonara cream and black pepper)1-3-7

CAMPANIA

Pizza Salsiccia e Friarelli base bianca 10,00
(mozzarella, sausage, broccoli rabes)1-7

Pizza Bufalona (Pom, mozz di bufala basilico) 9,00
(tomato sauce, buffalo mozzarella, basilico)1-7

BASILICATA

Pizza Senisara 12,00
(mozzarella salsiccia al finocchietto provola aff peperone crusco D.O.P Senise)
(mozzarella, fennel sausage, smoked provola cheese, dried peppers)1-7

Pizza paesana (pom,mozz e funghi porcini) 12,00
(tomato sauce,mozzarella,porcini mushrooms)1-7

CALABRIA

Pizza Aurora (pomodoro mozzarella spianata piccante n'duja e cipolla di tropea) 12,00
(mozzarella, spicy pepperoni, n'duja, onion)1-7

PUGLIA

Pizza delle sorelle (pezzetti di cavallo sugo e pecorino) 10,00
(horse-meat stew with tomato sauce and Pecorino cheese)1-7

Pizza Beddha mia (pomodoro mozzarella basilico in uscita burrata di Andria) 11,00
(tomato sauce, mozzarella, basil and Burrata)1-7

I nostri lievitati:

Pucce: Lievito madre, lievito di birre, semola, farina zero, acqua, olio di oliva e sale.

Pizze: Orzo, farro, farina zero, lievito madre, olio di oliva, acqua e sale.

BEVANDE (DRINKS)

Acqua naturale/frizzante ½ lt (water)	1,00
Acqua naturale/frizzante 1 lt (water)	2,00
Bibite Lattina cl 33 (cans)	2,00

BIRRE (BEER)

CL33	2,50
CL33 Analcolica (analcoholic beer)	2,50
CL66	3,50
Birra alla Spina Paulaner Pils Bionda 0,20	3,00
Birra alla Spina Paulaner Pils Bionda 0,40	4,50
Birra alla Spina Terrona Rossa 0,20	3,50
Birra alla Spina Terrona Rossa 0,40	5,00

VINI (WINE)

Calice della casa bianco/rosso	3,00
Vino della casa Bianco o Rosso	3,00 (¼) - 5,00 (½) - 9,00 (1lt)

DOLCI (DESSERTS)

Panna Cotta caramello/frutti di bosco/cioccolato/pistacchio (caramel or red fruit cream or chocolate or pistachios)⁷	4,00
Spumone gusti assortiti (ice cream with sponge cake)¹⁻⁷⁻⁸	4,50
Spumone gusti assortiti corretto San marzano (profiteroles ice cream with liquor)¹⁻⁷⁻⁸	5,50
Tiramisù della casa (tiramisù home made) 1-7	5,00
Caffè (espresso)	1,50
Liquore della casa (home-made liquor)	2,50
Limoncello (lemon liquor)	2,50
Amari (tonic liquor)	3,00

Info

Coperto (cover charge)	1,50
Piatti divisi dalla cucina (split dishes Kitchen)	2,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



Le Sorelle di Simona

Cucina Romana

Chef Simona Contaldo