

ANTIPASTI/ APPETIZERS

PROSCIUTTO E BOCCONCINO DI BUFALA

DRIED HAM WITH BUFFALO "MOZZARELLA"

(7,12)

€ 14

CARPACCIO DI MANZO CON VERDURE CROCCANTI

THINLY SLICED RAW BEEF WITH CRUNCY VEGETABLES

(9,12)

€ 15

PANZANELLA DI POLPO

OCTOPUS SALAD WITH "PANZANELLA" BREAD

(1,14,15)

€ 16

SALMONE MARINATO ALL'ANETO

SALMON MARINATED IN DILL

(1,4)

€ 16

TARTARE DI TONNO

TUNA TARTARE

(4,12,15)

€ 17

*Rome
& Italy*

PRIMI/ FIRST COURSE

LASAGNA DI VERDURE € 13
VEGETARIAN "LASAGNA"
(1,3,7,15)

RAVIOLI DI BUFALA CON DATTERINI GIALLI € 14
"RAVIOLI" FILLED WITH BUFFALO CHEESE IN A YELLOW CHERRY TOMATOES SAUCE
(1,3,15)

TAGLIOLINI RICCIOLA E POLVERE DI PISTACCHIO € 14
FRESH NOODLES WITH AMBERJACK FISH E PISTACCHIO POWDER
(1,2,4,8,15)

FETTUCINE INTEGRALI CON ASPARAGI E POMODORI CONFIT € 13
WHOLEMEAL "FETTUCINE" WITH ASPARAGUS E CONFIT TOMATOES
(1,3)

PRIMI ROMANI/ ROMAN SPECIALTIES

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA € 12
SPAGHETTI WITH AMATRICIANA SAUCE
(1,7)

SPAGHETTI PRIMAVERA (CHECCA) € 12
SPAGHETTI WITH FRESH MOZZARELLA CHEESE E TOMATO
(1,7)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 12
MEZZE MANICHE WITH CARBONARA SAUCE
(1,3,7)

TAGLIOLINI CACIO E PEPE € 12
FRESH NOODLES WITH CHEESE AND PEPPER SAUCE
(1,3,7)

SECONDI/SECOND COURSE

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO SU CROSTONE DI PANE E CHIPS DI PATATE VIOLA €18
*TRUFFLE BEEF FILLET ON CRISPY BREAD
E PURPLE POTATOES CHIPS*
(1)

HAMBURGER DI CHIANINA €14
CHIANINA BURGER
(12,15)

MILLE FOGLIE DI POLLO €13
*SLICED CHICKEN SERVED WITH GREENS AND
TOMATO SALAD*
(7,15)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE €20
MIXED GRILLED FISH
(2,4,12,14,15)

TAGLIATA DI TONNO CON SALSA ACIDA E ERBA CIPOLLINA €17
SWORDFISH IN A CHERRY TOMATOES AND WILD FENNEL SAUCE
(3,4,15)

CONTORNI/SIDE DISH

TRIONFO DI VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

(3,7)

€5

PATATINE FRITTE

FRIES

(15)

€5

PATATE ROSOLATE

SAUTEED POTATOES

(12)

€5

VERDURA RIPASSATA

SAUTEED VEGETABLES

(12,15)

€5

INSALATA RICCA

Mixed salad

(12)

€8

INSALATA GRECA

GREEK SALAD

(3,7,12)

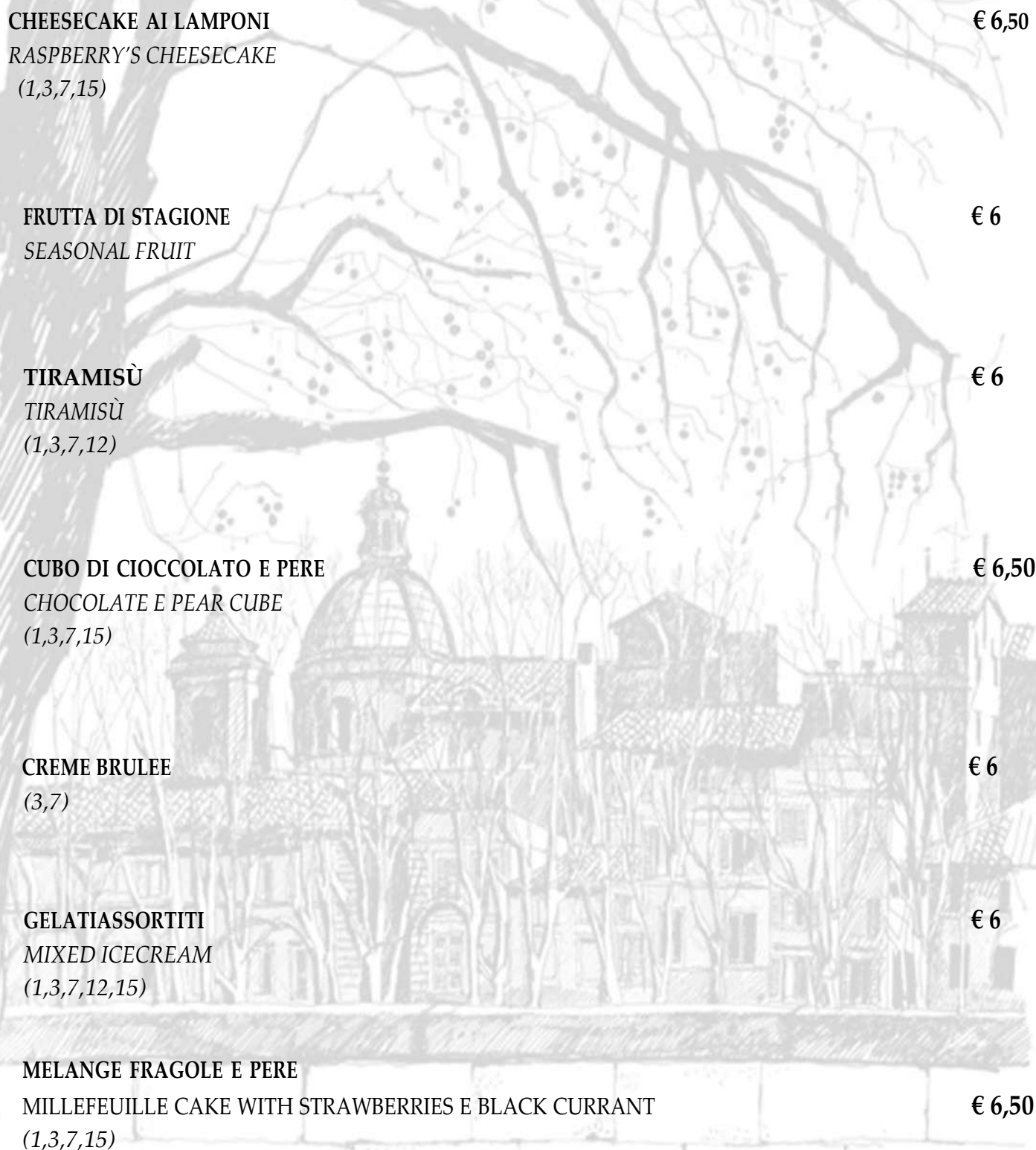
€8

CAESAR SALAD

(1,3,7,12)

€8

DOLCI/DESSERTS



CHEESECAKE AI LAMPONI <i>RASPBERRY'S CHEESECAKE</i> (1,3,7,15)	€ 6,50
FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRUIT</i>	€ 6
TIRAMISÙ <i>TIRAMISÙ</i> (1,3,7,12)	€ 6
CUBO DI CIOCCOLATO E PERE <i>CHOCOLATE E PEAR CUBE</i> (1,3,7,15)	€ 6,50
CREME BRULEE (3,7)	€ 6
GELATI ASSORTITI <i>MIXED ICECREAM</i> (1,3,7,12,15)	€ 6
MELANGE FRAGOLE E PERE <i>MILLEFEUILLE CAKE WITH STRAWBERRIES E BLACK CURRANT</i> (1,3,7,15)	€ 6,50

PIZZE

FOCACCIA BIANCA 5.00 €

Olio EVO, sale e rosmarino.

Olive oil, salt and rosemary.

(1)

PIZZA MARGHERITA 7.00 €

Salsa di pomodoro e mozzarella.

Tomato sauce and mozzarella cheese.

(1,7)

PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO 9.00 €

Prosciutto crudo.

Row ham.

(1,7)

PIZZA VEGETARIANA 8.00 €

Mozzarella e verdure miste, mozzarella cheese and mix vegetables.

(1,7)

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 9.00 €

Edamer, gorgozola, mozzarella e parmigiano Reggiano.

Edamer cheese, blue cheese, mozzarella cheese and parmesan cheese.

(1,7)

PIZZA NAPOLI 8.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe.

Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies.

(1,4,7)

PIZZA BOSCAIOLA 8.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi.

Tomato sauce, mozzarella, cheese, sausage and mushrooms.

(1,7)

PIZZA CAPRICCIOSA 9.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, uova sode, carciofi, olive nere e prosciutto crudo.

Tomato sauce, mozzarella cheese, boiled eggs, artichokes, black olives and raw ham.

(1,3,7)

PIZZA DIAVOLA 8.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante.

Tomato sauce and mozzarella cheese.

(1,7)

INDICAZIONI ALLERGENI \ ALLERGEN DIRECTORY AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, sotto al nome delle pietanze, si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, 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
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato

IMPORTANT NOTICE

On the menu, below of each dish name, you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products