

ANTIPASTI / APPETIZERS



TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DEL LAZIO CON CROSTONE DI LARDO	€ 14
<i>CHEESE AND COLD CUTS PLATTER SERVED WITH CROUTON</i>	
PUREA DI POMODORO CON BOCCONCINI DI BURRATINA DI BUFALA	€ 10
<i>PUREED TOMATOES WITH BUFFALO "BURRATA"</i>	
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA	€ 10
<i>CURED HAM AND BUFFALO MOZZARELLA</i>	
CAPONATA DI RISO VENERE CON SALSA GUACAMOLE	€ 9
<i>BLACK RICE "CAPONATA" WITH GUACAMOLE SAUCE</i>	
TARTARE DI TONNO O SALMONE CON AVOCADO	€ 15
<i>TUNA OR SALMON TARTARE WITH AVOCADO</i>	
ROSA DI SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI E FRUTTO DI CAPPERI	€ 12
<i>SMOKED SALMON WITH CROUTONS AND CAPERS</i>	
CARPACCIO DI POLPO CON CRUDITÀ DI VERDURE	€ 13
<i>OCTOPUS "CARPACCIO" WITH RAW MIXED VEGETABLES</i>	

PRIMI/ FIRST COURSE

TONNARELLI ALL'ASTICE	€ 22
<i>TONNARELLI IN A LOBSTER SAUCE</i>	
RISOTTO CURCUMA E GAMBERONI	€ 13
<i>PRAWNS AND TURMERIC RISOTTO</i>	
FETTUCCINE INTEGRALI CON FIORI DI ZUCCA E VONGOLE LUPINI	€ 13
<i>WHOLE WHEAT FETTUCCINE IN A ZUCCHINI FLOWERS AND CLAMS SAUCE</i>	
PACCHERI CACIO E PEPE CON PUNTE DI ASPARAGI	€ 12
<i>PACCHERI IN A CHEESE, PEPPER AND ASPARAGUS SAUCE</i>	
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	€ 10
<i>SPAGHETTI IN "AMATRICIANA" SAUCE</i>	
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	€ 10
<i>MEZZE MANICHE "CARBONARA"</i>	

ZUPPE/ SOUPS

VELLUTATA PATATE VIOLA CON DADOLATA AVOCADO E CALAMARI (FREDDA)	€ 11
<i>COLD PURPLE POTATOES PUREE WITH AVOCADO AND SQUIDS</i>	
ZUPPA DI VERDURE	€ 9
<i>VEGETABLES SOUP</i>	

SECONDI/SECOND COURSE

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI IN TEMPURA	€ 15
<i>DEEP FRIED SQUIDS AND SHRIMPS</i>	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	€ 18
<i>MIXED GRILLED FISH</i>	
FILETTO DI RICCIOLA DORATO SU CREMA DI POMODORO E CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE	€ 16
<i>AMBERJACK FILET SERVED WITH A TOMATOES, OLIVES AND CAPERS SAUCE</i>	
TONNO SCOTTATO AL SESAMO CON SALSA WASABI	€ 16
<i>SEARED TUNA STEAK WITH SESAME AND WASABI</i>	
HAMBURGER DI CHIANINA	€ 12
<i>CHIANINA HAMBURGER</i>	
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SPINACELLI E GRANA	€ 16
<i>BEEF FILET WITH SPINACH AND PARMESAN FLAKES</i>	
FILETTO DI MAIALE ALLA SALVIA TIMO CON JULIENNE DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE	€ 13
<i>PORK FILET SERVED WITH CARMELIZED RED ONIONS</i>	
MILLE FOGLIE DI POLLO CON ASPARAGI	€ 11
<i>CHICKEN FILET WITH ASPARAGUS</i>	

CONTORNI/SIDE DISH

TRIONFO DI VERDURE GRIGLIATE	€ 5
<i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>	
VERDURA RIPASSATA	€ 5
<i>SAUTEED VEGETABLES</i>	
PATATE ROSOLATE	€ 5
<i>SAUTEED POTATOES</i>	
PATATE FRITTE	€ 5
<i>FRENCH FRIES</i>	

INSALATE/SALADS

CESAR	€ 7
INSALATA RICCA	€ 7
GRECA	€ 7
<i>GREEK SALAD</i>	

DOLCI/DESSERTS



PANNA COTTA DI SOIA CON PAPAIA	€ 7
<i>SOY "PANNA COTTA" WITH PAPAYA</i>	
ZUPPETTA DI FRAGOLE CON PALINA DI GELATO VANIGLIA	€ 6
<i>STRAWBERRY SALAD SERVED WITH VANILLA ICECREAM</i>	
TIRAMISÙ	€ 6
<i>TIRAMISÙ</i>	
CREME BRULLE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 7
<i>CREME BRULE WITH WILD BERRIES</i>	
CASSATINA	€ 6
<i>CASSATA</i>	
SFERA DI CIOCCOLATO E RHUM	€ 6
<i>RUM AND CHOCOLATE CAKE</i>	
GELATI ASSORTITI	€ 6
<i>MIXED ICECREAM</i>	