
ANTIPASTI

Fiori di zucca
Zucchini flowers
€5,00

Suppli
Suppli
€5,00

Tagliere di salumi e formaggi
Platter of cold cuts and cheeses
€25,00

Carpaccio di spigola, pomodori confit, guacamole e cialde di pane
Sea bass carpaccio, tomatoes confit, guacamole and crispy bread
€18,00

Tartare di manzo tartufata
Beef tartare with black truffle
€18,00

Bocconcini di salmone e zucchine "alla scapece"
Chunks of salmon and "scapece" zucchini
€15,00

Mozzarella di bufala "Caseificio Paoella"
Buffalo mozzarella "Caseificio Paoella"
€6,00

Prosciutto tagliato a mano "Erzinio" e mozzarella di bufala "Caseificio Paoella"
Hand-cut ham "Erzinio" and buffalo mozzarella "Caseificio Paoella"
€12,00

Mozzarella di bufala "Caseificio Paoella", crema di melanzane e gamberi scottati
Buffalo mozzarella "Caseificio Paoella", aubergine cream and seared prawns
€15,00

Crostini di polenta e baccalà mantecato
Croutons of polenta and creamed cod
€10,00

Fagioli "all'uccelletto"
"Uccelletto" beans
€8,00

PRIMI PIATTI

Carbonara

Traditional carbonara

€15,00

Gricia

Traditional gricia

€15,00

Cacio e pepe

Traditional cacio e pepe

€15,00

Amatriciana

Traditional amatriciana

€15,00

Ravioli di fonduta di formaggio su crema di zucca
Ravioli pasta with cheese fondue on pumpkin cream
€20,00

Tagliolino alla pescatora
Tagliolini pasta with seafood
€22,00

Fettuccine cardoncelli e gamberi
Fettuccine with cardoncelli mushrooms and prawns
€22,00

Spaghetti carciofi e pecorino
Spaghetti with artichokes and pecorino cheese
€15,00

Risotto al cavolo cappuccio con porro stufato, crema di fagioli e cialde di pane
Cabbage and stewed leek risotto, with bean cream and bread wafers
€18,00

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al vino rosso
Beef fillet in red wine
€25,00

Ossobuco con purè
Ossobuco with mashed potatoes
€18,00

Saltimbocca alla romana
Ossobuco with mashed potatoes
€15,00

Agnello alla "scottadito"

Lamb scottadito

€20,00

Tagliata di manzo con patate soutè al rosmarino

Sliced beef with rosemary potatoes

€25,00

Polpo grigliato su crema di ceci profumata al rosmarino

Grilled octopus on chickpea cream with rosemary

€20,00

Rombo in crosta di pane su vellutata di asparagi e pomodorini confit

Fillet of turbot in bread crust on asparagus cream and confit cherry tomatoes

€ 22,00

Coda alla "vaccinara"

Beef tail "vacinara" (with tomato and celery)

€18,00

Abbacchio al forno

Baked lamb

€20,00

CONTORNI

Contorni di stagione - €7,00

Seasonal side dishes

PIZZE

Margherita: Pomodoro, mozzarella, basilico

Margherita: tomato, mozzarella and basil

€9,00

Marinara: Pomodoro, aglio, basilico, origano e olio

Marinara: tomato, garlic, basil, organ and oil

€7,00

Napoli: Pomodoro, mozzarella, alici

Naples: tomato, mozzarella and anchovies

€10,00

Capricciosa: Prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere

Capricious: baked ham, artichokes, mushrooms and black olives

€12,00

Boscaiola: Mozzarella, funghi, salsiccia

Lumberjack: mozzarella, mushrooms and sausages

€12,00

Quattro formaggi: Mozzarella, grana, pecorino, gorgonzola
Four Cheese: mozzarella, grana cheese, pecorino cheese and gorgonzola cheese
€15,00

Salsiccia e patate: salsiccia, mozzarella, patate
Sausage and potatoes: sausage, mozzarella, potatoes
€13,00

Bufala: Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala
Buffalo: tomato, basil, buffalo mozzarella
€15,00

Diavola: Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Devil: tomato, mozzarella and spicy salami
€13,00

Zucchine e alici: Zucchine, mozzarella, pachino e alici
Zucchini and anchovy: Zucchini, mozzarella, cherry tomatoes and anchovy
€14,00

Cotto e funghi: Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, funghi
Baked ham and mushrooms: Tomato, baked ham, mozzarella, mushrooms
€12,00

Diavola americana: Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni verdi
American devil: tomato, mozzarella, pepperoni salami, green peppers
€12,00

Calabrese: Pomodoro, mozzarella, nduja
Calabrian: tomato, mozzarella and nduja
€13,00

Parmigiana: Melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico, grana
Parmigiana: eggplant, tomato, mozzarella, basil, grana cheese
€14,00

Mortadella: Mozzarella, provola, mortadella, ricotta, pistacchio
Mortadella: Mozzarella, provola cheese, mortadella, ricotta and pistachio
€13,00

Amatriciana: Mozzarella, pomodori confit, guanciale, bufala, pecorino
Amatriciana: mozzarella, confit tomato, bacon, buffalo mozzarella, pecorino cheese
€15,00

Calzone: Prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella
Folded pizza: baked ham, tomato, mozzarella
€12,00

Ricotta speck e noci: Mozzarella, speck, ricotta, crema di noci
Ricotta speck and walnut: mozzarella, speck, ricotta, walnut cream
€13,00

Vegetariana: Fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane grigliate
Vegetarian: Mozzarella, peppers, zucchini, grilled eggplants
€14,00

Hawaiana: Pachino, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Hawaiian: *cherry tomatoes, mozzarella, baked ham, pineapple*
€14,00

La nostra focaccia: Rucola, pachino, prosciutto cotto, grana
Our focaccia: *rocket, cherry tomatoes, baked ham, grana cheese*
€12,00

Noci: Mozzarella, salsiccia, cipolla, noci, grana
Walnut: *mozzarella, sausages, onions, walnut and grana cheese*
€14,00

Pesto: Pesto, mozzarella, grana
Pesto: *pesto, mozzarella and grana cheese*
€13,00

Capricciosa cruda: Mozzarella, pachino, funghi, carciofi, prosciutto crudo, bufala
Raw capricious: *mozzarella, cherry tomatoes, mushrooms, artichokes, raw ham, buffalo mozzarella*
€13,00

Margherita arricchita: Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
Enriched Margherita: *tomato, mozzarella, raw ham, rocket and grana cheese*
€13,00

Napoli arricchita: Pachino, capperi, olive, acciughe, basilico, bufala
Enriched Naples: *cherry tomatoes, capers, olives, anchovies, basil, buffalo mozzarella*
€13,00

Asociale: Mozzarella, tonno sott'olio, cipolla
Asocial: *mozzarella, tuna in oil, onions*
€12,00

Focaccia: Olio extra vergine di oliva, rosmarino
Focaccia: *extra virgin olive oil, rosemary*
€7,00

DESSERT

Tart Tatin - €9,00

Sorbetto al limone - *Lemon sorbet* - €6,00

Sgroppino - €8,00

Tiramisù profano - *Profane tiramisù* - €9,00

Millefoglie - *Puff pastry with Chantilly cream* - €9,00

Crema Caramel - €7,00

Panna cotta - €7,00

BEVANDE

Acqua

Acqua Filette - € 4,00

Birre alla spina

Beck's 0,20cl – vol. 5% - € 4,00

Beck's 0,40cl – vol. 5% - € 6,00

Hoegaarden 0,25cl – vol. 4,9% - € 5,00

Hoegaarden 0,50cl – vol. 4,9% - € 9,00

Leffe Rossa 0,33cl – vol. 6,6% - € 7,00

Caffè / Cappuccino

Caffè - € 2,00

Caffè americano - € 3,00

Cappuccino - € 4,00

Soft drinks

Coca Cola - € 5,00

Coca Cola Zero - € 5,00

Fanta - € 5,00

Sprite - € 5,00

Schweppes Lemon - € 5,00

Tonica - € 5,00

Succhi: Ananas, Ace, arancia, pesca, pera - € 5,00

Amaro € 7,00

Selezione di Grappa € 10,00

Long Drinks € 10,00

Negroni

Negroni sbagliato

Negroski

Spritz Aperol

Gin Tonic

Vodka Tonic

Vodka Lemon

Whiskey & Cola

Rum & Cola

Bellini

SERVIZIO/PANE €1,50

Service/bread €1,50

CARTA DEI VINI

Vini bianchi

- Malvasia Puntinata "Cincinnato" Lazio - € 18,00
- Chardonnay "Savini" Lazio - € 16,00
- Frascati riserva Superiore "Villa Simone" - € 28,00
- Luna di Ponca "Borgo dei Conventi" - € 40,00
- Con Vento "Castello del Terriccio" - € 22,00
- Ceraudo "Imyr" Bio Calabria - € 50,00
- Ceraudo "Petelia" Bio Calabria - € 35,00
- Vermentino Bio "La quinta terra" 2019 - € 25,00
- Cardlin Bio "La quinta terra" 2018 - € 25,00
- Chardonnay Aleramo 2018 - € 20,00

Vini Rossi

- Chianti "Piccini" Toscana - € 16,00
- Chianti Gallo nero "Piegaia" Toscana - € 28,00
- Polluce Nero Buono "Cincinnato" Lazio - € 18,00
- Riflessi Circeo "Cantina Sant'Andrea" Lazio - € 18,00
- Barolo "Cantina Gianiole" 2017 Piemonte - € 52,00
- Barbaresco "Cantina Gianiole" Piemonte 2017 - € 48,00
- Merlot "Borgo Conventi" 2019 - € 22,00
- Tassinai "Castello del Terriccio" 2017 - € 45,00
- Cardinal Girolamo Sangiovese IGT 2012 - € 25,00
- Cardinal Girolamo Sangiovese IGT 2014 - € 25,00

Bollicine

- Prosecco Extra dry - € 18,00
- Spumante Treviso "Riva luce" cuvée elegance - € 22,00

Vini bianchi al calice

- Malvasia Puntinata "Cincinnato" Lazio - € 6,00
- Chardonnay "Savini" Lazio - € 5,00
- Chardonnay Aleramo 2018 - € 6,00
- Frascati riserva Superiore "Villa Simone" - € 7,00

Vini rossi al calice

- Chianti "Piccini" Toscana - € 5,00
- Chianti Gallo Nero "Piegaia" Toscana - € 7,00
- Polluce Nero Buono "Cincinnato" Lazio - € 7,00
- Merlot "Borgo Conventi" 2019 - € 6,00

Prosecco alla spina

- Calice Toser - € 6,00

Allergeni

Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei nostri alimenti conforme al regolamento UE n.1169 del 2011

Substances or products that may cause allergies or intolerances in our food Compliant with the EU regulation n.1169 of 2011

1. **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kaputt e i loro ceppi derivati e prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kaput and their derived strains and derived products
2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei e loro derivati
SHELLFISH and shellfish-based products
3. **UOVA** e prodotti a base di uova
EGGS and egg-based products
4. **PESCE** e prodotti a base di pesce
FISH and fish-based products
5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and peanut-based products
6. **SOIA** e prodotti a base di soia
SOY and soy-based products
7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and dairy products (lactose included)
8. **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli e i loro prodotti
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, pine nuts and their products
9. **SEDANO** e prodotti a base di sedano
CELERY and celery-based products
10. **SENAPE** e prodotti a base di senape
MUSTARD and mustard-based products
11. **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and sesame seed-based products
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total sulphur dioxide
13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini, FAVE e prodotti a base di fave
LUPINES and lupine-based products, BROAD BEANS and broad bean-based products
14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
MOLLUSCS and mollusc-based products
15. **FUNGHI** e prodotti a base di funghi
MUSHROOMS and mushroom-based products