



[LEGGI IL MENU](#)

[LEGGI LA CARTA DEI VINI](#)

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pastella
Squash blossoms in batter
€5,00

Suppli al telefono
Telephone-style suppli
€5,00

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

Filetto di baccalà fritto
Fried cod fillet
€5,00

Crostino di pane, burro allo zenzero e Alici del Cantabrico
Bread crouton, ginger butter and Cantabrian Anchovies
€8,00

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

Prosciutto tagliato a mano e mozzarella di bufala "Caseificio Paoella"
Hand-cut ham and buffalo mozzarella "Caseificio Paoella"
€15,00

Caprese con mozzarella di bufala "Caseificio Paoella"
Caprese with Buffalo Mozzarella "Caseificio Paoella"
€12,00

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 caserecci ricotta e spinaci mantecati con pomodoro fresco e basilico

Homemade ricotta and spinach ravioli creamed with fresh tomato and basil

€18,00

Spaghetti aglio olio e baccalà con pomodori confit

Garlic, Oil and Cod Spaghetti with confit tomatoes

€18,00

Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara e pecorino

Rigatoni with oxtail sauce and pecorino

€18,00

Linguine all'astice (½ astice)

Linguine with lobster (1/2 lobster)

€40,00

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo danese e funghi cardoncelli saltati
Danish beef fillet and sautéed cardoncelli mushrooms
€28,00

Ossobuco di vitella con purè di patate novelle
Ossobuco of veal with mashed new potatoes
€18,00

Saltimbocca alla romana di vitella e patate
Saltimbocca alla romana of veal and potatoes
€15,00

Costolette di agnello alla "scottadito"
Lamb chops "scottadito"
€20,00

Tagliata di manzo danese e patate soutè al rosmarino
Danish sliced beef and soutè potatoes with rosemary
€25,00

Polpo pescato croccante su crema di ceci e salsa verde
Crispy caught octopus on chickpea cream and salsa verde
€20,00

Petto di vitella alla fornara con patate al forno
Veal breast "alla fornara" with baked potatoes
€ 20,00

Pollo e peperoni alla romana
Chicken with peppers Roman style
€18,00

Astice alla catalana (intero)
Catalan style lobster (whole)
€60,00

CONTORNI

Contorni di stagione - Grigliati, bolliti o ripassati
Seasonal side dishes - Grilled, boiled or sauteed
€7,00

PIZZE

Margherita: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico
Margherita: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, basil
€9,00

Marinara: Pomodoro San Marzano, aglio, basilico, origano e olio evo
Marinara: San Marzano tomatoes, garlic, basil, oregano and evo oil
€7,00

Napoli: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, alici
Naples: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, anchovies
€9,00

Capricciosa: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, carciofi, funghi, olive nere
Capricious: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, raw ham, artichokes, mushrooms, black olives
€12,00

Boscaiola: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi, salsiccia di Norcia
Lumberjack: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, mushrooms, Norcia sausage
€12,00

Quattro formaggi: Mozzarella fiordilatte, parmigiano, pecorino romano, gorgonzola
Four Cheeses: Mozzarella fiordilatte, parmesan, pecorino romano, gorgonzola
€15,00

Salsiccia e patate: Mozzarella fiordilatte, salsiccia di Norcia, patate arrosto
Sausage and potatoes: Mozzarella fiordilatte, Norcia sausage, roasted potatoes
€13,00

Bufala: Pomodoro San Marzano, basilico, mozzarella di bufala D.O.P.
Buffalo: San Marzano tomatoes, basil, buffalo mozzarella D.O.P.
€13,00

Diavola: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante
Devil: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, spicy ventricina
€14,00

Diavola americana: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante, friggitelli
American devil: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, spicy salami, friggitello
€14,00

Calabrese: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, nduja calabrese
Calabrian: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, Calabrian 'nduja
€14,00

Parmigiana: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane, basilico, parmigiano
Parmigiana: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, eggplant, basil, parmesan
€13,00

Mortadella: Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, mortadella, ricotta, pistacchio
Mortadella: Mozzarella fiordilatte, smoked provola cheese, mortadella, ricotta, pistachio
€14,00

Amatriciana: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodori confit, guanciale, bufala, pecorino
Amatriciana: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, confit tomatoes, guanciale, buffalo, pecorino
€15,00

Calzone: Prosciutto cotto, pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte
Folded pizza: Cooked ham, San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte
€12,00

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

Vegetariana: Mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane grigliate
Vegetarian: Mozzarella fiordilatte, peppers, zucchini, grilled eggplant
€12,00

Hawaiana: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, ananas e pomodoro pachino
Hawaiian: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, cooked ham, pineapple and cherry tomatoes
€14,00

La nostra focaccia: Rucola, pomodoro pachino, prosciutto crudo, parmigiano
Our focaccia: Arugula, cherry tomatoes, raw ham, parmesan
€12,00

Pesto: Pesto alla genovese, mozzarella fiordilatte, parmigiano
Pesto: Pesto alla genovese, mozzarella fiordilatte, parmesan
€12,00

Capricciosa cruda: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodoro pachino, funghi
champignon, carciofi, prosciutto crudo e bufala
*Raw capricious: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, cherry tomatoes, champignon mushrooms,
artichokes, prosciutto crudo and buffalo*
€14,00

Margherita arricchita: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano
Enriched Margherita: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, raw ham, arugula, parmesan
€13,00

Napoli arricchita: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodori pachino, capperi, olive, alici,
basilico, mozzarella di bufala D.O.P.
*Enriched Naples: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, cherry tomatoes, capers, olives,
anchovies, basil, buffalo mozzarella D.O.P.*
€14,00

Asociale: Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno in olio d'oliva, cipolla rossa fondente
Asocial: San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte, tuna in olive oil, red onion
€12,00

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

DESSERT

Crostata ricotta e confettura di visciole
Ricotta tart and sour cherry jam
€9,00

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
€7,00

Sgroppino
Sgroppino
€8,00

Tiramisù rivisitato sacro e profano
Tiramisu revisited sacred and profane
€9,00

Tortino al cioccolato con cuore fondente
Chocolate cake with dark heart
€8,00

Crema Caramel
Crema Caramel
€7,00

Panna cotta
Panna cotta
€7,00

Crostata di mele alla cannella con gelato alla vaniglia
Cinnamon apple tart with vanilla ice cream
€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

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

Prosecco al calice - Prosecco by the glass

Toser	Prosecco alla spina	Veneto	€ 6,00
-------	---------------------	--------	--------

Bianchi al calice - White Wines by the glass

Cincinnati	Malvasia Puntinata 2021	Lazio	€ 6,00
Fattoria Savini	"Sotto le Stelle" Chardonnay	Veneto	€ 7,00
La Quinta Terra	"Cardlin" Bio 2018	Toscana	€ 8,00
Colomba Bianca	"Legadi" Zibibbo Dolce	Sicilia	€ 6,00

Rossi al calice - Red Wines by the glass

Cincinnati	"Polluce" Nero Buono 2020	Lazio	€ 7,00
Piccini	Chianti Classico Docg 2021	Toscana	€ 5,00
Villa Calcinaia	"Piegaia" Chianti Classico Docg 2019	Toscana	€ 8,00
Rocca dei Simoncelli	"Cardinal Girolamo" Sangiovese 2012	Toscana	€ 8,00
Conti di Calosso	"Le Carrà" Barolo 2013	Piemonte	€ 8,00
Conti di Calosso	"Piemonteis" 2013	Piemonte	€ 8,00

Vini Bianchi - White Wines

Cincinnati	"Malvasia Puntinata" Igt 2021	Lazio	€ 18,00
Cantina Sant'Andrea	"Oppidum" Moscato di Terracina 2021	Lazio	€ 25,00
Poggio le Volpi	"People" Frascati Superiore 2021	Lazio	€ 20,00
	Malvasia di Candia e Trebbiano		
Elena Walch	Sauvignon 2020	Trentino	€ 28,00
San Michele Appiano	Gewurztraminer 2021	Trentino	€ 35,00
San Michele Appiano	Chardonnay 2021	Trentino	€ 30,00
San Michele Appiano	Muller Thurgau 2020	Trentino	€ 30,00
Jermann	Sauvignon 2021	Friuli	€ 45,00
Jermann	Chardonnay 2021	Friuli	€ 45,00
Tenimenti Civa	Pinot Grigio 2021	Friuli	€ 30,00
Tenimenti Civa	Ribolla Gialla 2021	Friuli	€ 28,00
Guado al Tasso	Vermentino Bolgheri 2021	Toscana	€ 40,00
Masciarelli	Trebbiano d'Abruzzo 2019	Abruzzo	€ 22,00
Fattoria Savini	"I Sette Colli" Colli Aprutini 2021	Abruzzo	€ 16,00
	Chardonnay		
Lungarotti	"L'U" 2021 Vermentino e Chardonnay	Umbria	€ 20,00
Argiolas	"Costamolino" 2020 Vermentino	Sardegna	€ 28,00

Vini Rosati - Rosè Wines

Librandi	"Terre Lontane" 2021	Calabria	€ 30,00
	70%Gaglioppo 30%Cabernet Franc		
Vitese	"Colomba Bianca" 2020	Sicilia	€ 20,00
	Nerello Mascalese		

Vini Rossi - Red Wines

Cincinnati	"Polluce" 2020 Nero Buono	Lazio	€ 18,00
Cantina Sant'Andrea	"Riflessi" Rosso Circeo 2021 Merlot	Lazio	€ 18,00
Fattoria Savini	Montepulciano d'Abruzzo 2020	Abruzzo	€ 16,00
Feudi D'Avalos	"Don Cesare" 2014 Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	€ 45,00
Mas Dei Chini	Lagrein 2020	Trentino	€ 30,00
San Michele Appiano	Pinot Nero 2020	Trentino	€ 35,00
Cantina Gianuolo	Barolo 2017	Piemonte	€ 52,00
Cantina Gianuolo	Barbaresco 2017	Piemonte	€ 48,00
Masi	"Campofiorin" 2019 70%Corvina25%Rondinella5%Molinara	Veneto	€ 40,00
Rocca Dei Simoncelli	"Cardinal Girolamo" Igt 2012 Sangiovese	Toscana	€ 25,00
Rocca Dei Simoncelli	"Cardinal Girolamo" Igt 2014 Sangiovese	Toscana	€ 25,00
Piccini	Chianti Classico Docg 2021 Sangiovese Canaiolo Ciliegiolo	Toscana	€ 16,00
Villa Calcinaia	"Piegaia" Chianti Classico Docg 2019 Sangiovese	Toscana	€ 28,00
Castello del Terriccio	"Tassinai" 2017 50%Merlot 50%Cabernet Sauvignon	Toscana	€ 45,00
Tenute Baldo	Montefalco Rosso 2019 Sangiovese	Umbria	€ 22,00
Donnafugata	"Sedara" 2019 Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Merlot Syraz	Sicilia	€ 28,00
Argiolas	"Costera" 2020 Cannonau	Sardegna	€ 28,00

Bollicine - Sparkling Wines

Rivaluce	Prosecco Cuvée Elegante Glera	Veneto	€ 18,00
Ceci	"Otello" Lambrusco	Emilia-Romagna	€ 22,00
Marco Carpineti	"Kius" Metodo Classico Brut 1018 Bellone	Lazio	€ 40,00
Vezzoli	Franciacorta DOCG Brut 100% Chardonnay	Lombardia	€ 45,00
Vezzoli	Franciacorta Docg Rosè 100% Pinot Nero	Lombardia	€ 50,00
Laurent Perrier	Champagne Cuvée Brut 55% Chardonnay 30%pinot nero 15% Pinot Menieur	Francia	€ 90,00

Vini Dolci - Sweet Wines

Cantina Sant'Andrea	"Capitolium" Moscato di Terracina	Lazio	€ 35,00
Colomba Bianca	"Legadi" Zibibbo	Sicilia	€ 25,00
Cantina Gianolio	Moscato d'Asti Dolce	Piemonte	€ 22,00