



MENU



Scegli la tua lingua / Choose your language



CARTA DEI VINI - WINES



SACRO&PROFANO





ANTIPASTI



Tagliere di salumi e formaggi.....	€22,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala "Caseificio Paoella"	€13,00
Caprese di mozzarella di bufala con basilico fresco	€10,00
Parmigiana di melanzane.....	€15,00
Caesar salad.....	€14,00
Prosciutto e melone.....	€10,00

BRUSCHETTE

Bruschetta al pomodoro	€5,00
Bruschetta con patè di olive	€5,00
Bruschetta con patè di carciofi.....	€5,00

FRITTI

Fiore di zucca in pastella	€5,00
Suppli	€4,00
Filetto di baccalà	€5,00



SACRO&PROFANO





PRIMI



Mezze maniche all'amatriciana.....	€14,00
Lasagna alla Bolognese	€14,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	€14,00
Spaghetti alla carbonara.....	€14,00
Mezze maniche alla gricia	€13,00
Tonnarelli freschi cacio e pepe.....	€13,00
Spaghetti alle vongole.....	€17,00
Pennette all'arrabbiata	€10,00
Spaghetti al sugo con polpette	€22,00
Pennette con zucchine e salmone	€15,00



SACRO&PROFANO





SECONDI



Polpette alla romana.....	€17,00
Pollo alla cacciatora	€15,00
Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata.....	€16,00
Costolette d'agnello alla scottadito con misticanza	€20,00
Tagliata di manzo danese con patate al forno 250/300gr	€24,00
Trancio di salmone con misticanza	€20,00
Gamberi alla piastra	€18,00
Cartoccio di calamari fritti.....	€18,00



SACRO&PROFANO





CONTORNI



Cicoria ripassata o all'agro €7,00

Verdure grigliate..... €6,00

Patate al forno €7,00

Patate fritte..... €6,00



SACRO&PROFANO





PIZZE



Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico	€10,00
Marinara Pomodoro, aglio, origano, olio EVO e alici	€10,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, alici	€11,00
Capricciosa Pomodoro, funghi, carciofi, olive nere, mozzarella, prosciutto crudo	€14,00
Boscaiola Funghi, mozzarella, salsiccia	€13,00
Quattro formaggi Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, pecorino romano	€16,00
Salsiccia e patate Mozzarella, patate al forno, salsiccia	€14,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€14,00
Parmigiana Pomodoro, melanzane, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilico	€14,00
Calzone Prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella	€14,00
Vegetariana Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni - tutto cotto al forno)	€15,00
Special Sacro e Profano Pomodoro, bufala, olive nere, rucola, carciofi, prosciutto crudo e scaglie di grana - tutto non cotto)	€18,00



SACRO&PROFANO





DOLCI



Tiramisù classico.....	€8,00
Fiordilatte con topping a scelta (pistacchio, cioccolato o frutti rossi)	€8,00
Panna cotta	€7,00
Calzone ripieno di Nutella e topping alla fragola (pasta pizza)	€9,00
Sorbetto al limone.....	€7,00
Zoccolette con la Nutella (pasta pizza)	€9,00
Sgroppino (sorbetto al limone e prosecco)	€7,00
Frutta di stagione	€7,00



SACRO&PROFANO





BEVANDE



Acqua Filette €4,00

BIRRE ALLA SPINA

Becks 0,20cl vol5%..... €4,00

Becks 0,40cl vol5%..... €6,00

Franziskaner 0,25cl vol5%€5,00

Franziskaner 0,50cl vol5% €9,00

Leffe Rossa 0,33cl vol6,6%.....€7,00

CAFFÈ/CAPPUCCINO

Caffè€2,00

Caffè americano €3,00

Cappuccino..... €4,00

Liquori

Amari€7,00

Distillati

Grappa.....€10,00

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero€5,00

Fanta.....€5,00

Sprite€5,00

Schweppes Lemon€5,00

Acqua tonica.....€5,00

Succhi di frutta.....€5,00

LONG DRINKS €10,00

Negroni

Negroni sbagliato

Negroski

Spritz Aperol/Campari

Gin Tonic

Vodka Tonic/Lemon

Whiskey & Cola / Rum & Cola

Bellini



SACRO&PROFANO





STARTERS



Cold cuts and cheese platter.....	€22,00
Cured raw ham with buffalo mozzarella by "Caseificio Paoletta"	€13,00
Buffalo mozzarella caprese salad with fresh basil	€10,00
Eggplant parmigiana	€15,00
Caesar salad.....	€14,00
Prosciutto and melon.....	€10,00

BRUSCHETTE

Bruschetta with fresh tomatoes.....	€5,00
Bruschetta with black olives patè	€5,00
Bruschetta with artichokes patè.....	€5,00

DEEP FRIED

Deep fried zucchini flower filled with mozzarella and anchovies.....	€5,00
Deep fried Supplì.....	€4,00
Batter fried cod fish fillet	€5,00



SACRO&PROFANO





PASTA



Mezze maniche short pasta all'amatriciano	€14,00
Lasagna with Bolognese ragù.....	€14,00
Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce	€14,00
Spaghetti with carbonara sauce.....	€14,00
Mezze maniche short pasta alla gricia.....	€13,00
Fresh tonnarelli pasta cacio e pepe	€13,00
Spaghetti with clams	€17,00
Penne all'arrabbiata (penne short pasta in a garlic and chili tomato sauce)	€10,00
Spaghetti with meatballs	€22,00
Pennette with zucchini and salmon	€15,00



SACRO&PROFANO





MAINS



Home made meatballs alla romana	€17,00
Chicken cacciatore	€15,00
Veal and cured ham Saltimbocca alla romana with sauteed chicory greens ..	€16,00
Lamb chops alla scottadito with mixed salad	€20,00
Sliced Danish beef steak with baked potatoes.....	€24,00
Salmon slice with mixed salad	€20,00
Grilled shrimp	€18,00
Deep-fried squid cartoccio	€18,00



SACRO&PROFANO





SIDES



Sauteed chicory evoi oil chilly and garlic..... €7,00

Grilled mixed vegetables €6,00

Baked potatoes..... €7,00

French fries €6,00



SACRO&PROFANO





PIZZE



Margherita Tomato, mozzarella and basil	€10,00
Marinara Tomato, garlic, organ and EVO oil	€10,00
Napoli Tomato, mozzarella, anchovies	€11,00
Capricciosa Tomato, mushrooms, artichokes, black olives, mozzarella, raw ham	€14,00
Boscaiola Mushrooms, mozzarella, sausages	€13,00
Quattro formaggi Mozzarella, blue cheese, Parmigiano Reggiano, pecorino romano.....	€16,00
Salsiccia e patate Mozzarella, baked potatoes, sausages	€14,00
Diavola Tomato, mozzarella, spicy salami	€14,00
Parmigiana Tomato, eggplant, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil	€14,00
Calzone Baked ham, tomato and mozzarella	€14,00
Vegetariana Mozzarella, eggplant, zucchini, peppers (all backed in the oven)	€15,00
Special Sacro e Profano Tomato, buffalo mozzarella, black olives, argula, artichokes, prosciutto crudo and grana shavings	€18,00



SACRO&PROFANO





DESSERTS



Tiramisù.....	€8,00
Fior di latte ice cream and topping of your choice (pistachio, chocolate or red fruits) ..	€8,00
Panna cotta	€7,00
Nutella filled roll "calzone" with strawberry topping	€9,00
Lemon sorbet.....	€7,00
Deep fried sweet pizza dough dumplings and Nutella	€9,00
Sgroppino (lemon sorbet and prosecco).....	€7,00
Seasonal fruit	€7,00



SACRO&PROFANO





BEVERAGE



Acqua Filette€4,00

BIRRE ALLA SPINA

Becks 0,20cl vol5%.....€4,00

Becks 0,40cl vol5%..... €6,00

Franziskaner 0,25cl vol5%€5,00

Franziskaner 0,50cl vol5% €9,00

Leffe Rossa 0,33cl vol6,6%.....€7,00

CAFFÈ/CAPPUCCINO

Caffè€2,00

Caffè americano €3,00

Cappuccino.....€4,00

Liquori

Amari€7,00

Distillati

Grappa.....€10,00

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero€5,00

Fanta.....€5,00

Sprite€5,00

Schweppes Lemon€5,00

Acqua tonica.....€5,00

Succhi di frutta.....€5,00

LONG DRINKS €10,00

Negroni

Negroni sbagliato

Negroski

Spritz Aperol/Campari

Gin Tonic

Vodka Tonic/Lemon

Whiskey & Cola / Rum & Cola

Bellini



ALLERGENI



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei nostri alimenti conformi 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, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati

CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut 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

Cincinnato	Malvasia Puntinata 2021	Lazio	€ 6,00
Fattoria Savini	"Sotto le Stelle" Chardonnay	Veneto	€ 6,00
Poggio le Volpi	"People" Frascati Superiore 2012	Lazio	€ 9,00
Colomba Bianca	"Legadi" Zibibbo Dolce	Sicilia	€ 6,00

Rossi al calice - Red Wines by the glass

Cincinnato	"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

Cincinnato	"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	"Sotto le Stelle" Colli Aprutini 2021	Abruzzo	€ 18,00
	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	"Capofiorin" 2019 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% 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	"Tassinaia" 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 Wine

Rivaluce	Prosecco Cuvée Elegante Glera	Veneto	€ 18,00
Ceci	"Otello" Labrusco	Emila-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