ANTIPASTI *APPETIZERS*

BRUSCHETTA AL POMODORO - *1* — 4,00€
Bruschetta with tomato

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA DA 250 GR E POMODORO SAN MARZANO - *7* — 10,00€
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese 250 gr, tomatoes and basil

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA DA 250GR - *7* — 14,00€
Parma ham and buffalo mozzarella cheese 250 gr

PARMIGIANA DI MELANZANE DEL VOS - *1,7,9* — 10,00€
Eggplant, tomatoes sauce, Grana and mozzarella cheese, basil

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI x2 persone - *1,7,9* — 25,00€
Tray of cold cuts and cheeses for 2 persons

POLIPO* ALLA GRIGLIA CON FAVE PISELLI E LATTUGA SALTATI - *4,9,14* — 12,00€
Roasted octopus with sauted broad beans, peas, lettuce

POLPETTE DI CARNE DELLA NONNA - *1,3,7,9* — 10,00€
Grand Mother meat balls

TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI - *4* — 14,00€
Salmon tartare with citrus sauce

FRITTURA DI CALAMARI* - *1,14* — 14,00€
Fried calamari

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON FIOR DI LATTE E SALSA DI ALICI - *1,4,7* — 7,00€
Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella cheese, anchovies sauce

GAMBERONI* AL PANKO E CREMA DI AVOCADO - *1,2,3* — 10,00€
King Prawns with panko bread and avocado sauce

LE PASTE

RIGATONI ALLA CARBONARA - *1,3,7,* — 11,00€
Rigatoni pasta with egg sauce,roman bacon,pecorino cheese and black pepper

MEZZEMANICHE ALL' AMATRICIANA - *1,3,7* — 11,00€
Mezzemaniche pasta with tomato sauce, roman bacon, pecorino cheese and black pepper

TONNARELLI AL POMODORO E BASILICO - *1,3* — 10,00€
Homemade tonnarelli with tomato and basil sauce

TONNARELLI CACIO E PEPE - *1,3,7* — 11,00€
Homemade tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA AL POMODORO - *1,3,7* — 12,00€
Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and tomato sauce

TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE* - *1,2,3,4,14* — 14,00€
Homemade tonnarelli with seafood sauce

TONNARELLI AI FUNGHI PORCINI* - *1,3* — 13,00€
Homemade tonnarelli with Porcini mushrooms

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE - *1,3,7,9* — 13,00€
Homemade fettucine with ragù sauce

FETTUCCINE ALL'ALFREDO - *1,3,7* — 12,00€
Homemade fettuccine with butter and parmesan

In questo locale si somministrano fave fresche , per questo tipo di allergia comunicare al personale di sala - For Favism allergy talk with the waiters please

Gli alimenti contengono allergeni - Foods contain allergens

I SECONDI DI CARNE *MEAT MAIN COURSES*

GALLETTO MARINATO ALLA PIASTRA CON MAIONESE ALLE ERBE AROMATICHE - *3,10* — 15,00€
Grilled and marinated chicken with mayonnaise flavored with erbs

SPECIAL BURGHER DI MANZO CON POMODORO RAMATO, LATTUGA, GUANCIALE CROCCANTE, FONTINA, MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA E SALSA BERNAISE CON PATATINE FRITTE - *1,3,7* — 14,00€
Special beef burgher with tomatoes, onion marmalade, crispy bacon, bernaise sauce, fontina cheese, lettuce and french fries on side

OSSOBUCO DI VITELLA CON TORTINO DI RISO ALLO ZAFFERANO - 1,9 — 18,00€
Veal "ossobuco" with saffron rice

FILETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO — 22,00€
Grilled fillet with baked potatoes

I SECONDI DI PESCE *FISH MAIN COURSES*

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISO BASMATI, SALSA TERIYAKI E FINOCCHI CROCCANTI - *4,7* — 17,00€
Grilled salmon with basmati rice, teriyaki sauce and crunchy fennel

BACCALÀ ALLA ROMANA - *4,9,12* — 16,00€
Cod Roman style

INSALATE *SALADS*

NIZZARDA CON MISTICANZA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLOTTO, UOVO SODO, FAGIOLINI, POMODORINI,OLIVE, PEPERONI ,SALSA ALL'ACETO BALSAMICO - *3,4* — 10,00€
Nizzarda salad with green beans, cherry tomatoes, peppers, fresh spring onion, tuna, boiled egg,

INSALATA DI POLLO AFFUMICATO CON MISTICANZA, POMODORINI, PINOLI, MANGO, AVOCADO E SALSA DI AGRUMI - 8 — 10,00€
Smoked chicken salad with tomatoes, pine nuts, mango, avocado and citrus sauce

CAESAR SALAD CON LATTUGA POLLO GRIGLIATO, CROUTONS, GRANA, SALSA CAESAR - *1,3,4,7* — 11,00€
Caesar salad with lettuce, grilled chicken, croutons, grana cheese, Caesar sauce

INSALATA DI GAMBERI* COTTI AL VAPORE, MISTICANZA, LIME, ARANCIA, PAPAIA, POMODORINI, OLIVE DI GAETA - *2* — 12,00€
King prawns salad with lime, orange, papaya, tomatoes and olives

I CONTORNI *SIDE DISHES*

CICORIA RIPASSATA *Sauted chicory salad with chili pepper* — 6,00€
VERDURE GRIGLIATE *Grilled vegetables* — 8,00€
PATATE AL FORNO *Baked potatoes* — 6,00€
PATATINE* FRITTE *French fries - 1* — 6,00€

DOLCI *DESSERT*

CRÈME BRÛLÉE - *3,7* — 5,00€
TIRAMISÙ - *1,3,7* — 5,00€
CANNOLO SICILIANO - *1,3,7,8* — 5,00€
PANNA COTTA CIOCCOLATO/COULIS DI FRUTTI DI BOSCO - *1,3,7,8* — 5,00€

Servizio al tavolo - Table service 1,50€

** Prodotti surgelati - The products may be frozen*