

ANTIPASTI/STARTERS

Tagliere di prosciutto e formaggi (x2 persone/ x2 people) <i>Prosciutto, salumi e formaggi tipici del lazio</i> <i>Ham, typical Lazio's cheeses and cold cuts</i>	24 €
Parmigiana di melanzane su crema di pomodorini datterini <i>Melanzane, salsa di pomodoro, pomodorini datterini, parmigiano, fiordilatte e basilico (1,7)</i> <i>Eggplants, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese, mozzarella cheese, basil</i>	14 €
Tartare di tonno <i>Tonno, sale, pepe, olio, limone, pomodorini, yogurt greco, olive taggiasche, capperi (7,15,17)</i> <i>Tuna, salt, pepper, oil, lemon, cherry tomatoes, greek yogurt, Taggiasca olives, capers</i>	16 €
Tartare di salmone e avocado <i>Salmon, crema di avocado, erba cipollina, lime, olio e sale (15,17)</i> <i>Salmon, avocado cream, chives, lime, oil, salt</i>	16 €
Alici dorate con salsa jalapeno <i>Alici, farina, olio, sale, jalapeno, coriandolo, maionese (1,3,4,15)</i> <i>Anchovies, flour, oil, salt, jalapeno, coriander, mayo</i>	14 €
Gamberi kataifi con salsa agrodolce <i>Gamberi, pasta fillo, zenzero, aglio, latte condensato (1,2,7)</i> <i>Prawns, filo pastry, ginger, garlic, condensed milk</i>	16 €
Souté di cozze e vongole <i>Zuppa a base di vongole e cozze con crostini di pane (1, 4, 14.15)</i> <i>Soup with clams and mussels with toasted bread</i>	16 €
Insalata di polpo e patate <i>Polpo, patate, olio, sale, pesto di basilico (4)</i> <i>Octopus salad with potatoes, oil, salt and basil pesto</i>	16 €



La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have



PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE/ TRADITIONAL PASTA DISHES

Carbonara

*Pasta di grano duro italiano, uova, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP, pepe nero (1,3,15,7)
Pasta, eggs, Amatrice's bacon, roman pecorino cheese, black pepper*

14 €

Amatriciana con guanciale croccante

*Pasta di grano duro italiano, guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro, pepe nero, pecorino romano DOP (1,15,3,7)
Pasta, Bacon from Amatrice, tomato sauce, black pepper, roman pecorino cheese*

14 €

Cacio e pepe

*Pasta, pepe nero in grani, pecorino romano DOP (1,15,7)
Pasta, black pepper, roman pecorino cheese*



14 €

Lasagna alla bolognese

*Pasta all'uovo, ragù di carne, mozzarella, latte (1,15,7)
Egg pasta, meat sauce, mozzarella (fresh cheese), milk*

14 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Minestrone della tradizione

*Verdure di stagione e legumi
Seasonal vegetables and pulses soup*



14 €

Tonnarelli ai funghi porcini

*Pasta all'uovo, funghi porcini, olio aromatizzato all'aglio, prezzemolo, sale ((3, 15, 16)
Egg pasta, porcini mushrooms, garlic-flavoured oil, parsley, salt*



15 €

Risotto taleggio, pere e noci

*Riso, pere, noci, taleggio (7,8)
Rice, pears, walnuts, taleggio cheese*



14 €

Gnocchetti vongole veraci, fiori di zucca e zafferano

*Patate, vongole veraci, fiori di zucca, zafferano, aglio e peperoncino (1,4,15)
Potato gnocchi, clams, zucchini flowers, saffron, garlic, red hot chili pepper*

15 €

Ravioli di burrata e gamberi rossi

*Pasta all'uovo, burrata, bisque, gamberi rossi, pomodori datterini (2,3,4,7)
Egg pasta, burrata cheese, bisque, red prawns, cherry tomatoes*

16 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetto di manzo al pepe verde <i>Filetto di manzo, pepe verde, sugo di carne, panna (7,15)</i> <i>Beef fillet, green pepper, gravy, cream</i>	26 €
Tagliata di manzo con funghi porcini <i>Entrecote di manzo, funghi porcini, olio evo (15,16)</i> <i>Entrecote of beef, porcini mushrooms, extra virgin olive oil</i>	24 €
Vitello tonnato <i>Noce di vitello, tonno maionese e capperi. (3)</i> <i>Veal meat, tuna, mayonnaise, capers</i>	18 €
Polpette alla cacciatora <i>Carne di vitella, uova, Parmiggiano Reggiano, aglio, pan grattato, polpa di pomodoro, prezzemolo, vino rosso, olio, sale e pepe (1,3,7,15)</i> <i>Veal meat, eggs, Parmesan cheese, garlic, breadcrumbs, tomato pulp, parsley, red wine, oil, salt and pepper (1,3,7,15)</i>	16 €
Roastbeef all'inglese <i>Controfiletto di manzo, salvia, senape gialla, olio evo (10)</i> <i>Beef fillet, sage, yellow mustard, extra virgin olive oil</i>	20 €
Tagliata di pollo al limone <i>Petto di pollo, olio evo, limone (15)</i> <i>Chicken breast, lemon, extra virgin olive oil</i>	16 €
Salmone in crosta di zucchine con mozzarella di bufala DOP <i>Salmone, zucchine, mozzarella di bufala DOP, olio evo (7,4)</i> <i>Salmon, zucchini, buffalo mozzarella DOP, extra virgin olive oil</i>	20 €
Tataki di tonno in crosta di pistacchio con salsa al mango <i>Tonno, pistacchio, mango, zenzero, arancia, cedro, lime, sale (4,8)</i> <i>Tuna, pistachio, mango, ginger, orange, citron, lime, salt</i>	22 €
Polpo scottato su soffice di ceci <i>Polpo, ceci, rosmarino, olio, sale (4)</i> <i>Octopus, chickpeas, rosemary, oil, salt</i>	20 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have



CONTORNI / SIDE DISHES

Caponata

Melanzane, zucchine, peperoni, sedano, olive taggiasche, capperi, aglio, pomodorini (9,15)
Eggplants, zucchini, peppers, celery, taggiasche olives, capers, garlic, cherry tomatoes



8 €

Patate al forno

Baked potatoes



8 €

Cicoria

Chicory (15)



8 €

Scarola alla romana

Scarola, pinoli, uva passa, aglio e acciughe (15)

Escarole, pine nuts, raisins, garlic and anchovies

8 €

Verdure grigliate con salsa al basilico

Melanzane, zucchine, pomodori
Eggplants, zucchini, tomatoes



8 €

Indivia brasata

Indivia
Endive



8 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have.

PANINI / SANDWICHES

Club Sandwich

Uovo sodo, pollo, insalata, pomodoro, bacon, maionese (1,3)
Boiled egg, chicken, salad, tomato, bacon, mayonnaise

15 €

Hamburger di Fassona Piemontese, asiago DOP

Lattuga, pomodori, cipolla rossa di Tropea, salsa BBQ (a richiesta ketchup, senape e maionese) e patatine fritte (1)
Lettuce, tomatoes, Tropea red onion, BBQ sauce (on request ketchup, mustard and mayonnaise) and French fries

15 €

INSALATE / SALADS

Caprese con bufala dop e pesto di basilico

Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico (7)
Tomato, mozzarella, basil pesto



15 €

Nizzarda

Lattuga, patate bollite, tonno e pachino (15)
Lettuce, boiled potatoes, tuna, cherry tomatoes

15 €

Caesar Salad

Lattuga, pachino, pane fritto, pollo alla griglia, salsa Caesar (15)
Lettuce, cherry tomatoes, fried bread, grilled chicken, Caesar sauce

15 €

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have.



DOLCI / DESSERT

Tiramisù

8 €

Zucchero, uova, mascarpone, panna, gelatina, glucosio, cacao, caffè, cioccolato fondente, burro di cacao, cioccolato bianco, farina, burro, bicarbonato, sale (1,3,7)

Sugar, eggs, mascarpone, cream, gelatine, glucose, cocoa, coffee, dark chocolate, cocoa butter, white chocolate, flour, butter, baking soda, salt

Babà con crema chantilly e frutti di bosco

8 €

Farina, uova, lievito, sale, zucchero, burro, rum, latte, panna, amido di mais, amido di riso, vaniglia, frutti di bosco (1,3,7)

Flour, eggs, yeast, salt, sugar, butter, rum, milk, cream, maize starch, rice starch, vanilla, berries

Zuppa inglese

8 €

Biscotti, latte, vaniglia, uova, farina, amido di mais, cacao, alchermes (1,3,7)

Cookies, milk, vanilla, eggs, flour, cornstarch, cocoa, alchermes

Rocher

8 €

Zucchero, uova, cioccolato fondente, burro, panna, gelatina, nocciola, Nutella, feullrtine, olio di semi, farina, cacao, sale, bicarbonato (1,3,7,8)

Sugar, eggs, dark chocolate, butter, cream, jelly, hazelnut, Nutella, feullrtine, seed oil, flour, cocoa, salt, baking soda

Cheesecake al passion fruit

8 €

Biscotti digestive, burro, philadelphia, panna, zucchero, sale, gelatina, passion fruit (1,3,7)

Digestive biscuits, butter, philadelphia, cream, sugar, salt, gelatine, passion fruit

Cuore di pistacchio vaniglia e lampone

8 €

Latte, panna, uova, zucchero, vaniglia, lamponi, glucosio, pectina, pistacchio, gelatina, cioccolato bianco, burro, farina, mandorle, sale (1,3,7,8)

Milk, cream, eggs, sugar, vanilla, raspberries, glucose, pectin, pistachio, gelatine, white chocolate, butter, flour, almonds, salt

Semifreddo al limone

8 €

Limoni, limoncello, albume, zucchero, panna, fragole, burro, farina, mandorle, sale (1,3,7,8)

Lemons, limoncello, eggs, sugar, cream, strawberries, butter, flour, almonds, salt

Torta Caprese

8 €

Cacao, farina di mandorle, uova, burro, cioccolato, lievito (1,3,7,8)

Cocoa, almond flour, eggs, butter, chocolate, yeast

Torta Sacher

8 €

Uova, zucchero, burro, cioccolato fondente, confettura di albicocca, farina, lievito, panna, glucosio (1,3,7)

Eggs, sugar, butter, dark chocolate, apricot jam, flour, yeast, cream, glucose

Tagliata di frutta

8 €

Fruit salad



Tartufo di pizzo (Corallini) 8 €
Gelato cacao e nocciola. (3,7,8)
Cocoa and hazelnut ice cream.

Tartufo frutti di bosco (Corallini) 8 €
Gelato ai frutti di bosco con farcitura di confettura frutti di bosco (7)
Berry ice cream with berry jam filling

Tartufo bianco (Corallini) 8 €
Gelato al fiordilatte con fonduta di cacao al caffè. (7)
Milk ice cream with coffee and chocolate fondue

Sorbetto al mandarino (Gelati Aloha) 8 €
Frutto ripieno di sorbetto di mandarino
Fruit stuffed with tangerine sorbet



Sorbetto al limone (Gelati G7) 8 €
Gelato al limone con succo di limone di Sicilia (7)
Lemon ice cream with Sicilian lemon juice

La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari/
Please inform our staff about any food allergies or intolerances you may have

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Per tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio (es. crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a fini sanitari, ai sensi del Reg.CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 (17) Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica (*).

TABELLA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidrite solforosa e suoi derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Pepe/peperoncino
16. Funghi
17. PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA (TRATTAMENTO A -20° PER ALMENO 24 ORE)
18. PRODOTTO SURGELATO

Dear guest, to the aim to best meet your needs, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

To protect consumer health, shery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected ti rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with Cicular of the Ministry of Health 17/02/2011.

Some fresh products are subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

This product can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market avalaibility, or to ensure their quality and safety commodity (*).

ALLERGEN TABLE

1. Cereals containing gluten and their derivatives
2. Seafood and seafood products and their derivatives
3. Egg and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. (Cow) Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulphur dioxide and sulphite derivatives
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Pepper/chili pepper
16. Mushrooms
17. FRESH PRODUCT SUBJECTED TO REDUCTION OF TEMPERATURE (-20° FOR 24 HOURS)
18. FROZEN PRODUCT

