



ANTIPASTI/STARTERS

Tagliere di prosciutto e formaggi (x2 persone min./ x2 people min.) <i>Prosciutto, salumi e formaggi tipici del lazio</i> <i>Ham, typical Lazio's cheeses and cold cuts</i>	14 €
Selezione di fritti <i>Suppli, arancini crocchette (possibili anche vegetariani e vegani) (15,3,7)</i> <i>Deep fried rice balls. Potato croquettes (vegan and vegetarian choice available)</i>	8 €
Parmigiana di melanzane su crema di pomodorini datterini <i>Melanzane, salsa di pomodoro, pomodorini datterini, parmigiano, fiordilatte e basilico (1,7)</i> <i>Aubergine, tomato sauce, cherry, cherry tomatoes, parmesan cheese, basil</i>	 12 €
Tortino di patate al rosmarino con fonduta di pecorino romano <i>Patate, rosmarino, pecorino romano (15,3,7)</i> <i>Potato pie with rosemary and pecorino romano (cheese) fondue</i>	 8 €
Tartare di tonno <i>Tonno, sale, pepe, olio, limone (15,17)</i> <i>Tuna, salt, pepper, oil, lemon</i>	15 €
Souté di vongole e cozze <i>Zuppa a base di vongole e cozze (4)</i> <i>Soup with clams and mussels</i>	14 €
Salmone marinato sale e zucchero con olio e arance di Sicilia <i>Salmone, sale, zucchero, olio e arance (17, 15)</i> <i>Salmon marinated in salt and sugar with oil and Sicilian oranges</i>	14 €

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	14 €
<i>Pasta di grano duro italiano, uova, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP, pepe nero (1,3,15,7)</i> <i>Pasta, eggs, Amatrice's bacon, roman pecorino cheese, black pepper</i>	
Amatriciana con guanciale croccante	12 €
<i>Pasta di grano duro italiano, guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro, pepe nero, pecorino romano DOP (1,15,3,7)</i> <i>Pasta, Bacon from Amatrice, tomato sauce, black pepper, roman pecorino cheese</i>	
Cacio e pepe	12 €
<i>Pasta, pepe nero in grani, pecorino romano DOP (1,15,7)</i> <i>Pasta, black pepper, roman pecorino cheese</i>	
Spaghetti al pomodoro fresco	10 €
<i>Pasta di grano duro, pomodoro datterino e basilico (1,15)</i> <i>Spaghetti, cherry tomato and basil (veg)</i>	
Lasagna alla bolognese	12 €
<i>Pasta all'uovo, ragù di carne, mozzarella, latte (1,15,7)</i> <i>Egg pasta, meat sauce and mozzarella (fresh cheese), milk</i>	



PRIMI PIATTI /FIRST COURSES

Spaghettone alle vongole veraci	15 €
<i>Pasta di grano duro, vongole veraci, aglio e peperoncino (1,4)</i> <i>Spaghetti, real clams, garlic and parsley</i>	
Risotto alla pescatora	15 €
<i>Riso, frutti di mare (1,4,2)</i> <i>Rice, seafood</i>	
Tagliolini al limone con gamberi marinati	15 €
<i>Pasta all'uovo, limone, gamberi rossi (1,4,7,2)</i> <i>Lemon flavoured egg pasta with marinated shrimps</i>	
Paccheri al sugo di coda di rospo	15 €
<i>Pasta, pomodoro, coda di rospo (1,4)</i> <i>Pasta, tomato, monkfish</i>	

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 ai tre pepi <i>Filetto di manzo, pepe rosa, pepe nero, pepe verde, sugo di carne (15)</i> <i>Beef fillet, pink pepper, black pepper, green pepper, gravy</i>	18 €
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>	18 €
Tagliata di manzo alla rucola e pachino <i>Entrecote di manzo, rucola, pomodori pachino, olio evo (15)</i> <i>Entrecote of beef, arugula, cherry tomatoes, extra virgin olive oil</i>	18 €
Tagliata di pollo <i>Petto di pollo (15)</i> <i>Chicken breast</i>	14 €
Tonno alla griglia con salsa di salmoriglio <i>Tonno, olio, aglio, origano (15)</i> <i>Tuna, oil, garlic, oregano</i>	18 €

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 (15)
Aubergine, 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
Eggplant, zucchini, tomatoes*



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

12 €

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 E PIATTI FREDDI / SALADS AND COLD DISHES

Caprese

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



12 €

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

15 €

Roastbeef con salsa alla senape e misticanza

Lombo danese, senape in grani, insalata misticanza, sale e pepe (10,15)
Danish loin, mustard, salad misticanza

18 €

Vitello tonnato

Noce di vitello, tonno, maionese, capperi (3)
Veal meat, tuna, mayonnaise, capers

15 €

Carpaccio di manzo affogato al Chianti su letto di rucola e scaglie di parmigiano

Noce di manzo, olio evo, rucola, Parmigiano, Chianti Docg (7)
Beef carpaccio, extra virgin oil, rocket, Parmigiano Cheese, Chianti Docg

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



DOLCI / DESSERT

Tiramisù

Uova, caffè, mascarpone, cacao, savoiardi (1, 3,7)
Eggs, coffee, mascarpone, cocoa, ladyfingers

8 €

Bavarese al pistacchio con salsa ai frutti di bosco

Latte, uova, gelatina, pistacchio, frutti di bosco, biscotti (1,3,7,8)
Milk, eggs, animal jelly, pistachio, red fruits, cookies

8 €

Cremoso al miele su crema al limone e crumble croccante

Uova, latte, miele, farina di mandorle, farina 00, gelatina, amido di mais (1,3,7,8)
Eggs, milk, honey, almond flour, flour, animal jelly, cornstarch

8 €

Zuppa inglese

Biscotti, latte, vaniglia, uova, farina, amido di mais, cacao, alchermes (1,3,7)
Cookies, milk, vanilla, eggs, flour, cornstarch, cocoa, alchermes

8 €

Torta Caprese

Cacao, farina di mandorle, uova, burro, cioccolato, lievito (1,3,7)
Cocoa, almond flour, eggs, butter, chocolate, yeast

8 €

Tagliata di frutta

Fruit salad

8 €

Tartufo di pizzo (Corallini)

Gelato cacao e nocciola. (3,7,8)
Cocoa and hazelnut ice cream.

8 €

Tartufo frutti di bosco (Corallini)

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

8 €

Tartufo bianco (Corallini)

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

8 €

Sorbetto al mandarino (Gelati Aloha)

Frutto ripieno di sorbetto di mandarino
Fruit stuffed with tangerine sorbet



8 €

Sorbetto al limone (Gelati G7)

Gelato al limone con succo di limone di Sicilia (7)
Lemon ice cream with Sicilian lemon juice

6 €

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

