

NECCI DAL 1924

COCKTAILS

House Spritz  **8€**

MARTINI BITTER, PROSECCO, LIME, SODA
CORTESE, FOGLIE DI MENTA FRESCA 13%

Miguela Giraud  **10€**

TEQUILA, MARTINI FIERO, PIMENTO
DRAM, CAMPARI, LIME, ZUCCHERO
LIQUIDO 17%

Gin Up (and smile)  **12€**

GIN PLYMOUTH, DISARONNO, LIME,
MARMELLATA DI FICHI, OLII DI ALLORO
ED ARANCIA 17%

Red Carnation  **12€**

GIN, TRIPLE SEC, SUCCO CRANBERRY,
LIME, SCIROPPO AL GAROFANO,
PEYCHAUD'S BITTER, ALBUME, VINO
CILIEGIA AL MARASCHINO 13%

Unamelagiorno  **14€**

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE V.S., SUCCO
DI LIME, MELA SMITH CENTRIFUGATA,
SAINT GERMAIN, SERVITO CON SABLÉ
ARTIGIANALE ALLA CANNELLA 24%

House Negroni  **10€**

MARTINI RIS. RUBINO, MARTINI BITTER,
GIN BOMBAY DRY, ORANGE BITTER 25%

Rhumpa Lumpa  **12€**

RUM S.TA TERESA, BACARDI CARTA
BLANCA, LIQUORE ALLA BANANA, LIQUORE
AL CACAO ANANDA, ORZATA, ALBUME,
SCAGLIE DI CIOCCOLATO 27%

Ugly Chic  **10€**

GIN AL PEPE ROSA, TEQUILA, TRIPLE
SEC, LIME, PASSION FRUIT, AGAVE,
CRUSTA DI SALE, LIME E PEPE ROSA 17%

Pink Bandana  **12€**

MEZCAL PALOMO, TEQUILA, TRIPLE SEC,
PIMENTO DRAM, LIME, AGAVE, BITTER A
LIMONE E CHIODI DI GAROFANO, CRUSTA
DI SALE DI MALDON 22%

Les Ameriques  **14€**

RUM AROMATIZZATO ALLA FAVA DI TONKA,
RUM PLANTATION, CREME DE CASSIS,
SUCCO DI LIME, BITTER CHOCOLATE 25%

SFIZI & TAGLIERI

Patate Fritte a spicchi fatte in casa **6€**

CON SALSE ARTIGIANALI (vegano)

Hummus di ceci fatto in casa **8€**

CON CROSTINI DI PANE ALLE NOCI (vegano)

Babaganoush fatto in casa **8€**

CON CHIPS DI MAIS ARTIGIANALI (vegano)

Tempura di Calamari* **13€**

CON PATATE E SALSIA TARTARA ARTIGIANALE

Tagliere di Formaggi Pecorini **13€**

DI BRUNO PITZALIS (vegetariano)

Tagliere di Salumi Laziali **12€**

SALUMI ARTIGIANALI SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Prosciutto di Bassiano stagionato 20 mesi con Pantomate **13€**

(200g) (CON BUFALA CAMPANA 150g + 5€)

Tagliere Vegano/Vegetariano **12€**

A SECONDA DELLA STAGIONE (vegano)

Mozzarella di Bufala Campana e Pomodoro **12€**

CON BASILICO E OLIO UMBRO (VEGETARIANO)

Gran Misto di Salumi e Formaggi con Bufala **20€**

SALUMI DI MONTEFIASCONI E FORMAGGI DI BRUNO PITZALIS

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE DEL NOSTRO FORNO (vegetariano) 2,5€

EXTRA SALSE artigianali 2€

CAFFÈ SPECIALI

Caffè pugliese 3,5€

CAFFÈ, GHIACCIO E SCIROPPO DI MANDORLE

Caffè Cubano 6€

CAFFÈ, CIOCCOLATO, PANNA E PISTACCHIO

Caffè Shakerato 5€

CAFFÈ, GHIACCIO, ZUCCHERO DI CANNA

Hot Stuff 6€

CIOCCOLATA FOND, RUM, CANNELLA, PANNA

CAFFETTERIA

Caffè 2€

Cappuccino 2,5€

Latte Macchiato 2,5€

Caffè Latte 2,5€

Marocchino 2€

Ciocolata Calda Valrhona 4,5€



THE

English Breakfast 4€

TÈ NERO, GUSTO DECISO

Green 4€

FRESCO, DELICATO E LEGGERMENTE TOSTATO

Monk's Blend 4€

TÈ NERO, VANIGLIA, MELOGRANO

Rooibos 4€

MINERALE, DELICATO, ANTIOSSIDANTE

Mago Merlino 4€

LIQUIRIZIA, ANICE, FINOCCHIO

Bella Addormentata 4€

MELISSA, CAMOMILLA

Fata Turchina 4€

MORA, MATE, ORTICA

RINFRESCANTI

Spremuta 4,5€

Doppia Spremuta 8€

Centrifuga 5€

Tè freddo fatto in casa 3,5€

Succhi Bio 4€

PERA, PESCA, ALBICOCCA, ACE, MELA, POMODORO, ARANCIA, POMPELMO, ANANAS

Succhi Bio speciali 5€

MELAGRANA, MIRTILLO

Chinotto Paoletti 4€

Spuma Nera Paoletti 4€

Sode Cortese 4€

GASSOSA, ARANCIATA, LIMONATA POMPELMO, CEDRATA, GINGER BEER, TONICA LEMON, CORTESINO

Aperitivo analcolico 4€



BIRRE



Pilsner Urquell (30cl) **4,5€**

(4,4%) SPINA PILS PREMIUM, REP CECA

Pilsner Urquell (50cl) **6€**

(4,4%) SPINA PILS PREMIUM, REP CECA

St Benoit Ambrée (30cl) **6€**

(5,9%) SPINA AMBRATA DOPPIO MALTO BELGIO

St Benoit Blanche (30cl) **4,5€**

(5%) SPINA BIANCA BELGIO

Grolsch Weizen (30cl) **5€**

(5,1%) SPINA FRUMENTO NON FILTRATA, OLANDA

Grolsch Weizen (50cl) **7€**

(5,1%) SPINA FRUMENTO NON FILTRATA, OLANDA

Flea Federico Secondo (30cl) **6€**

(6,6%) SPINA IPA ARTIGIANALE, ITALIA

Asahi Super dry (30cl) **5€**

(5,2%) IN BOTTIGLIA LAGER PREMIUM, GIAPPONE

CAFFÈ GOLOSO

Caffè Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Cappuccino Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Ciocolata Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Tè Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

FRUTTA & GELATI

Coppa Gelato 6€

MAX TRE GUSTI: CIOCCOLATO, VANIGLIA, CREMA,
CAFFÈ, LIMONE, BANANA, FRAGOLA (SECONDO
STAGIONE)

Tagliata di frutta 8€

SERVITA CON GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE

La Dama Bianca 7€

GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA E
CIOCCOLATO FONDENTE FUSO

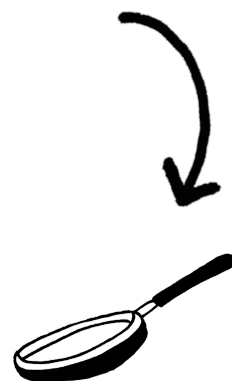
Il Caffè di Liegi 7€

GELATO AL CAFFÈ, PANNA MONTATA E CAFFÈ
ESPRESSO

Coppa Cattelan 7€

GELATO BANANA E CIOCCOLATO CON BRICIOLE DI
BISCOTTO AL CIOCCOLATO CON SALE DI MALDON

CENA



SCOPRI IL
MENU DIGITALE



DOLCI ESPRESSI

Crème brûlée all'arancia 7€

CRÈME BRÛLÉE ARTIGIANALE CON LATTE AROMATIZZATO ALLE ARANCE

Pangocciolo del nostro forno 7€

SERVITE CON PANNA E GELATO CREMA E CIOCCOLATO

New York Cheesecake 8€

CHEESECAKE COTTA AL FORNO, SERVITA CON LAMPONI E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

Crumble di Mele Caldo 9€

CON MELE SMITH, GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA E PANNA

Bavarese alla fragola e lime 8€

CON CRUMBLE CROCCANTE E MENTA FRESCA

Waffle Royale 9€

SERVITO CON GELATO ALLA CREMA, CHANTILLY, CIOCCOLATO FONDENTE DI VALRHONA E PERE
CARAMELLATE

Profiteroles al cioccolato del Madagascar 9€

CHOUX ARTIGIANALI RIEPIENI DI GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA SERVITI CON PANNA E
CIOCCOLATO FONDENTE



DOLCI DEL BANCO



Cheesecake Classica 6€ Torta di mele e crema 6€

Tartelletta al limone meringata 6€ Torta di pere e mandorle 6€

Crumble pere e cioccolato 6€ Caprese (cioccolato, mandorle e nocciole) . 6€

Tartelletta di frutta e crema (uova bio) .. 6€ Tiramisù classico (uova bio) 6€

Tartelletta di frutta e crema (vegana) .. 6€ Mousse Cioccolato e lamponi 6€

Ciambelline al vino e tozzetti alle mandorle 5€

SCOPRI I
NOSTRI VINI
DA DESSERT





Antipasti & insalate

Alici Impanate 10€

CON PECORINO ROMANO E RUCOLA

Fiori di Zucca in Pastella 10€

RIPIENI DI ZUCCHINE ROMANESCHE, PROVOLA AFFUMICATA E ALICI DI COLLIOURE

Brik di gamberi e verdura 11€

CON PASTA FILLO E SALSA TERIAKI

Tartare di Tonno e Salmone 12€

CON TARTUFINO DI FORMAGGIO AL PISTACCHIO E SALSA PASSION FRUIT

Tempura di fichi 10€

CON PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO E FETA

Polpette di Melanzane 9€

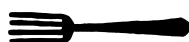
CON SALSA DI POMODORO, VERDURINE E RUCOLA



SCOPRI TUTTI
I NOSTRI VINI
ALLA MESCITA
ED IN BOTTIGLIA



PRIMI



SECONDI

Pici di Grano Saraceno 12€

FATTI IN CASA ALLA GRICIA CON FICHI

Gnocchi di Patate fatti in casa 14€

FRUTTI DI MARE, FRIGGITELLI E BASILICO

Fettuccine con funghi porcini della Sila .. 12€

FETTUCCINE FATTE IN CASA CON UOVA BIOLOGICHE SABINE E MANTECATE AL PARMIGIANO

Spaghetti Verrigni 14€

CON VONGOLE VERACI E FIORI DI ZUCCA

Orecchiette alla carbonara di mare 12€

CON TONNO FRESCO E UOVA BIOLOGICHE SABINE

Trancio di Baccalà* selvaggio 18€

COTTO A BASSA TEMPERATURA CON INSALATA DI QUINOA, AVOCADO E VERDURINE

Filetto di Salmone* in crosta di chia 18€

CON SCAROLA RIPASSATA, UVETTA, PINOLI E SALSA DI PRUGNE

Tagliata di Manzo Sakura Dry Aged* 24€

CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Tonno* Scottato con julienne di zucchine 18€

POMODORINI PUGLIESI SEMI-DRIED, MANDORLE TOSTATE E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

Schnitzel di Pollo 14€

CON PATATINE FRITTE ARTIGIANALI E SALSA TARTARA

Polpo Arrosto 17€

CON PURÈ DI SEDANO RAPA, PATATE, CIALDA AL NERO DI SEPPIA E OLIVE DI GAETA

CONTORNI

Insalata di finocchi e arancia 6€

Patate fritte fatte in casa 6€

Friarielli 6€

Cicoria ripassata 6€

Scarola ripassata 6€

insalata dello chef 9€



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo