



ANTIPASTI E INSALATE

PRANZO

- CARCIOFO ALLA GIUDIA *con crema di pecorino e crostini di pane*.....€9
- POLPETTE DI MELANZANE *con salsa di pomodoro e verdure*€9
- PUNTARELLE *alla romana con salmone affumicato e pepe rosa*€10
- CROCCHETTE DI CECI *servite con salsa di yogurt, prosciutto crudo e indivia riccia*€8
- ALICI MARINATE, *con insalata di agretti e ravanelli*.....€9
- INSALATA DI RISO VENERE *con primo sale e verdure*.....€8

PRIMI

- PICI DI GRANO SARACENO *alla gricia con asparagi... fatti in casa*.....€12
- PAPPARDELLE INTEGRALI *con funghi porcini* e salsiccia, mantecati con il pecorino, fatti in casa*€12
- PENNE *con nduja, pomodorini, olive di Gaeta e crema di bufala*€10
- BUCATINI ALL'AMATRICIANA *romani de Roma con bucatini del pastificio Verrigni*.....€10
- STRASCINATI *fatti in casa con carciofi, fave e pecorino*.....€10
- ORECCHIETTE *fatte in casa con gamberi e broccolo siciliano*.....€12

SECONDI

- BACCALÀ MANTECATO E GAMBERI ALLA PIASTRA* *con tempura di fiori di zucca*€15
- TAGLIATA DI MANZO DANESE "DRY AGED" *con patate fritte e salse artigianali*€18
- FILETTO DI SALMONE *alla piastra, scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne secche*€15
- SCHNITZEL DI POLLO *con patatine fritte e salsa tartara artigianali*€14
- MEZZO GALLETTO *marinato al latte di cocco, curcuma, coriandolo, riso basmati e mandorle tostate* €15

BURGERS E PANINI



- NECCI BURGER€12
Angus marezzato con pomodoro, cipolla caramellata, insalata, provola affumicata, servito con patate fritte e salse artigianali
- PASTRAMI SANDWICH€11
Carne di Black Angus affumicata, con senape, maionese artigianale e cetriolini, servito con patate fritte e salse artigianali
- CHICKEN ROYAL€11
Bistecca di coscio di pollo con avocado, uovo sodo e lattuga, servito con patate fritte e salse artigianali
- PANINO VEGETARIANO€10
con melanzane marinate, hummus di ceci e primo sale. Servito con patate fritte e salse artigianali



CONTORNI

- INSALATA FINOCCHI E ARANCE.....€6
- FRIARELLI€6
- CICORIA RIPASSATA€6
- SCAROLA RIPASSATA€6

CAFFE' GOLOSO

servito con selezione di mignon e biscotti della casa€7

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzie e mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

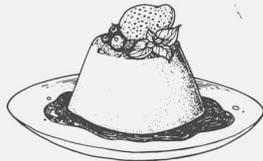
Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%



CAFFÈ, GELATI E FRUTTA

PRANZO

- CAFFÈ GOLOSO *servito con selezione di mignon e biscotti della casa*7
- IL CAFFÈ DI LIEGI: *gelato al caffè, panna montata e caffè espresso*6
- LA DAMA BIANCA: *gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso*6
- COPPA GELATO *Gusti: cioccolato, vaniglia, crema, pistacchio, fragola, limone, caffè*5
- TAGLIATA DI FRUTTA *servita con gelato alla crema artigianale*7



DESSERT ESPRESSI



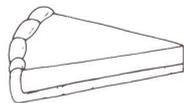
CRÈME BRULÉE ALL'ARANCIA 6
Crème brûlée artigianale con latte all'arancia

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO 6
Tortino al cioccolato con crema inglese e gelato alla crema della casa

WAFFLE ROYAL 8
Waffle artigianale, gelato alla vaniglia, panna, cioccolato fondente Valrhona del Madagascar tiepido e pere caramellate

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8
Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa, serviti con crema Chantilly e cioccolato fondente Valrhona del Madagascar tiepido

CRUMBLE DI MELE CALDO 8
con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna



DOLCI DEL BANCO



- | | |
|--|---|
| CHEESECAKE6 | TIRAMISÙ6 |
| TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA6 | TORTA DI MELE E CREMA6 |
| CRUMBLE DI PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO6 | CAPRESE DI MANDORLE E CIOCCOLATO6 |
| TARTELLETTA DI FRUTTA CON CREMA6 | TORTA DI MANDORLE PERE E CIOCCOLATO.....6 |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONI.....6 | PANNACOTTA AI LAMPONI6 |

FORMULE

IL BRUNCH (*tutti i giorni*).....15
Pastrami sandwich di Black Angus oppure Uova, bacon croccante, english muffins + Patate fritte artigianali. + Waffle fatto in casa oppure Dolce del banco

MENÙ FISSI (*da lunedì a venerdì, no festivi*)
ANTIPASTO OPPURE INSALATA, 1/2 ACQUA, CALICE DI VINO E CAFFÈ.....13
PRIMO, 1/2 ACQUA E CAFFÈ10
PRIMO, 1/2 ACQUA, CALICE DI VINO E CAFFÈ.....13
Primi a scelta tra: Amatriciana, Cacio e Pepe e Gricia

SFIZI E TAGLIERI



- PATATE FRITTE FATTE IN CASA *con salse artigianali*.....6
- TEMPURA DI CALAMARI* *con salsa tartara artigianale*.....12
- ALICI DI COLLIOURE, *burro di Normandia e crostoni di pane*....12
- TAGLIERE DI SALUMI 100% Montefiascone (VT)12
- TAGLIERE DI FORMAGGI *servito con confetture*12
- MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO SAN DANIELE.....13
- TAGLIERE VEGANO/VEGETARIANO10
- GRAN MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LAZIALI18