

PER COMINCIARE

starters

- Guacamole toast, uovo piastrato, salmone e semi di chia** *guacamole toast, eggs, salmon and chia seeds* 12
- Panzanella toscana con bufala campana** 9
con pane del nostro forno *tuscan salad with bread marinated in tomatoes, oil, vinegar and mozzarella*
- Crocchette di ceci con crudo di Parma, scarola e tzaziki** *chickpeas croquettes with parma ham and tzaziki* 10
- Polpette di melanzane con salsa di pomodoro, rucola e verdure** *aubergines balls with rocket, tomato sauce and vegetables* 10
- Carciofi alla giudia con crema di pecorino e crostini di paprika** *roman-jewish artichoke with pecorino cheese cream and paprika croutons* 10



FORMULA BRUNCH

brunch combo

- Brunch completo** con bacon croccante, uova strapazzate + patate al forno + pancarré artigianale con burro e marmellata + crostata di visciole + mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*) *crispy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + bread, butter and jam + homemade cherry crust + mimosa cocktail* (orange juice and prosecco) 24

PANINI

burgers

- Necci Cheeseburger** di angus marezzato con patate fritte artigianali *angus beef cheeseburger with homemade potato wedges* 16
- Burger vegetariano** con patate fritte artigianali *vegetarian burger with homemade potato wedges* 15

CONTORNI

sides

- Insalata finocchi e arancia** 7
fennel and orange salad
- Insalata verde con pomodoro** 7
lettuce and tomatoes salad
- Cicoria ripassta / Scarola ripassata / Friarelli** 6
seared spicy cicory / seared escarole / turnip tops
- Patate fritte** artigianali 6
home made fried potato wedges

PRIMI

pasta

- Strascinati di grano saraceno alla vignarola** 12
Strascinati rigorosamente fatti in casa con carciofi, piselli e fave *home made buckwheat strascinati with peas, broad beans and artichokes*
- Pappardelle cardoncelli e guanciale** 14
pappardelle fatte in casa con cardoncelli coltivati nella nostra grotta *home made pappardelle with pork cheek and cardoncelli mushrooms grown in our cellar*
- Bucatini all'amatriciana** con guanciale umbro 11
bucatini with pork cheek, pecorino, tomato sauce
- Orecchiette cime di rapa e ricotta salata** 11
orecchiette rigorosamente fatta in casa *home made orecchiette with turnip tops and salty ricotta cheese*
- Gnocchi con gamberi* con zucchine bomba** 15
e zafferano. Gnocchi di patate fatti in casa *home made gnocchi with shrimps, round zucchinis and saffron*

SECONDI

mains

- Trancio di salmone in semi di chia** scarola e uvetta e salsa di prugne *salmon chunk in chia seeds with escarole, raisins and prunes sauce* 18
- Filetto di ombrina con insalata di agretti** 18
ravanelli, mandorle tostate e salsa di agrumi, *grilled croaker fish with cress salad, radishes, toasted almonds and citrus sauce*
- Schnitzel di pollo** con patate fritte artigianali 16
breaded chicken with home made fried potatoes
- Tagliata di Fassona piemontese con cicoria** 22
ripassata *piemontese fassona sliced beef steak with paned spicy cicory*



TAGLIERI

house platters

- Tagliere di pecorini Pitzalis** (*con bufala +6*) 16
pecorini cheese platter (add mozzarella +6)
- Tagliere di salumi** (*con bufala +6*) 16
cold cuts platter (add mozzarella +6)
- Prosciutto di Parma 20 mesi** (*con bufala +6*) 15
parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14
hummus, chickpeas fritters and caponata

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 *In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del 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 che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.



DALLA NOSTRA PASTICCERIA

from our pastry section

Profiteroles con croqueline al cacao | 7

crema pasticceria alla vaniglia e glassa al cioccolato

profiteroles with chocolate and creme

Non ti sbagli mai | 7

tartelletta ai frutti rossi con frolla croccante al burro salato e crema pasticceria alla vaniglia

red fruit tart, crispy and salty shortcrust and vanilla custard

Pigna del Necci | 7

mousse al pistacchio, cuore di pralinato e caramello, daquoise al pistacchio e glassa di

cioccolato fondente croccante *pistachio mousse, caramel and praliné heart,*

pistachio daquoise and crispy dark chocolate frosting

Rocher alla nocciola | 7

Mousse di cioccolato al latte con glassa croccante e nocciole tostate, ripieno di pralinato

e caramello salato *chocolate mousse with crunchy frosting and toasted hazelnuts,*

stuffed with pralines and salty caramel

Maracaibo | 7

mousse di cocco e salsa di mango, glassa di cioccolato bianco,

wafer e frutta fresca tropicale *scoconut mousse, mango sauce, crunchy biscuit,*

white chocolate frosting, wafer and tropical fresh fruit

Crema di vaniglia con caramello salato | 7

e biscottino crumble croccante *vanilla cream with salted caramel*

Tiramisù della tradizione | 6

con savoiardo artigianale *classic tiramisù with home made savoiardo biscuit*

Tartelletta al limone con meringa flambata | 6

lemon tarte with meringue flambé

Cheesecake del Necci | 6

classic cheesecake

Tozzetti senza ciambelline | 6

il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord *cantucci biscuits*

Selezione di biscotti al burro | 7

selection of home made cookie



PASSITI

sweet wines

Mocato d' Asti | 6

bera, *moscato*, piemonte

Passito moscato | 8

vite colte, *moscato bianco*, piemonte

Ludum | 8

carpineti, *bellone*, lazio

Montbazillac | 8

chateau theulet *semillon, muscadelle, sauvignon* francia

Sauternes | 9

chateau landion *semillon, muscadelle, sauvignon blanc* francia