

ANTIPASTI

starters

- Alici impanate in stile Necci** 10
con rucola e pecorino *necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese*
- Funghi shiitake croccanti** (della nostra grotta) 11
con primo sale prosciutto crudo e cipolla in agrodolce *crunchy shiitake mushrooms from our cave, with primo sale cheese, parma ham, pickled onions*
- Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, rucola 9
aubergines balls with rocket and tomato sauce
- Carciofo alla romana**, con cuore di burrata 10
di Andria e crostino di pane *roman artichokes with cuore di burrata cheese and croutons*
- Guacamole Toast con uovo piastrato, salmone** 12
e semi di chia *guacamole toast, with sunny side up egg, salmon and chia seeds*

PRIMI

pasta

- Fettuccine al ragù di cinghiale umbro** 13
fettuccine con farina di ceci fatte in casa *homemade chickpeas flour fettuccine with umbrian wild boar ragu*
- Pappardelle della casa alla gricia con shiitake** 13
(funghi della nostra grotta) *homemade pappardelle with pecorino, pork and shiitake mushrooms*
- Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella** 11
rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese
- Strozzapreti integrali fatti in casa con spigola** 14
carciofi romaneschi e mentuccia *homemade whole wheat strozzapreti with bass, artichokes and mint*
- Gnocchi fatti in casa** con zucca, cavolo nero 12
e pecorino erborinato *home made gnocchi with pumpkin, black cabbage and blu pecorino cheese*

SECONDI

mains



- Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali** e salsa tartara fatta in casa 16
breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare
- Tagliata di fassona piemontese con patate fritte** artigianali, maio e ketchup 22
sliced beefsteack with homemade potatoes wedges, mayonese and ketchup
- Brasato di manzo all'Amarone della Valpolicella** con purea di patate 18
del Fucino *amarone braised beef with mashed potatoes*
- Filetto di baccalà selvaggio * in pastella** con crema di cannellini e puntarelle 17
alla romana *battered codfish with mashed cannellini beans and puntarelle salad*
- Polpo rosticciato*** con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella 18
di Andria *grilled octopus, sweet potatoes puree, turnip tops and stracciatella*



CONTORNI

sides

- Insalata di finocchi e arance** 7
fennel and orange salad
- Insalata verde e pomodori** 7
lettuce and tomatoes salad
- Cicoria / Scarola ripassta** 6
sautéed spicy cicory / escarole
- Friarelli** 6
turnip tops
- Patate fritte** artigianali 6
home made potato wedges

TAGLIERI DELLA CASA

house platters

- Tagliere di pecorini** Bruno Pitzalis (con bufala + 6) 15
pecorini cheese platter (add mozzarella +6)
- Tagliere di salumi** di Montefiascone (con bufala + 6) 15
cold cuts platter (add mozzarella +6)
- Prosciutto di Parma** 20 mesi (con bufala + 6) 15
parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)
- Tempura di Calamari*** servita con spicchi di patate 16
battered calamari with homemade potato wedges
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14
vegan trio: 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 pasticcera alla vaniglia e glassa al cioccolato
profiteroles with chocolate and creme

Mousse di cioccolato fondente con biscotto | 7

croccante al cacao cristalli di sale e lampone
chocolate mousse with crunchy crust, raspberry and salt crystals

Rocher alla nocciola | 6

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

Tiramisù della tradizione | 6

con savoiardo artigianale
classic tiramisù with home made savoiardo biscuit

Crema di vaniglia con caramello salato | 7

e biscottino crumble croccante
vanilla cream with salted caramel

Mont blanc | 7

panna alla vaniglia, crema ai marroni aromatizzata al rum, meringhe croccanti e marroni
vanilla whipped cream, chestnut cream with rum, chestnut crunchy meringues

Tozzetti senza ciambelline | 6

il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord
cantucci biscuits

Selezione di biscotti al burro | 7

selection of home made cookies

Torte del giorno | 6/7

today's cakes

PASSITI

sweet wines

Mocato d'Asti | 6

bera, *moscato*, piemonte

Vin Santo | 7

montellori, *sangiovese*, toscana

Ludum | 8

carpineti, *bellone*, lazio

Recioto | 8

antolini, *corvina*, *corvinone*, *rondinella* veneto

Montbazillac | 7

chateau theulet *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon* francia

Sauternes | 9

chateau landion *semillon*, *muscadelle*, *sauvignon blanc* francia