

ANTIPASTI

starters

- Alici impanate in stile Necci10

con rucola e pecorino *necci style readed anchovies with rocket and pecorino cheese*
- Funghi shiitake croccanti (della nostra grotta) 11

con primo sale prosciutto crudo e cipolla in agro-dolce *crunchy shiitake mushrooms from our cave, with primo sale cheese, parma ham, pickeld onions*
- Polpette di melanzane salsa di pomodoro, rucola 9

aubergines balls with rocket and tomato sauce
- Tartare di ombrina*, con mele Fuji, cetrioli 13

e salsa di passion fruit *croaker fish tartate with Fuji apples, cucumber and passion fruit sauce*
- Guacamole Toast con uovo piastrato, salmone 12

e semi di chia *guacamole toast, with sunny side up egg, salmon and chia seeds*

PRIMI

pasta

- Paccheri con amatriciana di tonno*13

del pastificio Verrigni *paccheri with fresh tuna fish, tomato sauce and a little touch of pecorino cheese*
- 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

melanzane , pomodoro concassé, uvetta e pinoli *homemade whole wheat strozzapreti with bass, eggplant, tomatoes, raisins and pine nuts*
- 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 casa16

breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare
- Tonno scottato* con insalata di asparagi, ravanelli e salsa di passion fruit18

seared tuna fish steak with asparagus sald, navels and passiion fruit sauce
- Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali, maio e ketchup22

sliced beefsteack with homemade potatoes wedges, mayonese and ketchup
- Brasato di manzo all'Amarone della Valpolicella con purea di patate18

del Fucino *amarone braised beef with mashed potatoes*
- Filetto di baccalà selvaggio* cotto a bassa temperatura con salsa di datterini17

siciliani e terra di olive, *wild codfish with tomato sauce and olive powder*
- Polpo rostitciato* con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella18

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)16

pecorini cheese platter (add mozzarella +6)
- Tagliere di salumi di artigianli umbri (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)
- Tempura di Calamari* servita con spicchi di patate16

battered calamari with homemade potato wedges
- Tris vegano con hummus, panelle e caponata14

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 ab-
battuti 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

Non ti sbagli mai | 7

tartelletta ai frutti rossi con frolla croccante al burro salato e crema pasticcera 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



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

Half portions will be charged 75% of the full price. In accordance with applicable laws products that are marked with a * are blast chilled in order to maintain the cold chain. In some periods of the year some products could be bought deep frozen directly from our suppliers. Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances. Warning: our food and beverage is prepared in an environment which is potentially contaminated with: Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphur dioxide, Lupine, Molluscs and all derivatives