

ANTIPASTI

starters

- Gazpacho con bufala, basilico e crostini

9

*gazpacho with buffalo mozzarella, basil leaves and croutons*
- Alici impanate in stile Necci

10

*con rucola e pecorino necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese*
- Carpaccio di pesce spada con insalata di finocchio, arance e semi di chia

12

*swordfish carpaccio with fennel, orange and chia seeds*
- Polpette di melanzane salsa di pomodoro, rucola

9

*aubergines balls with rocket and tomato sauce*
- Tartare di ombrina\*, con mele Fuji, cetrioli e salsa di passion fruit

13

*croaker fish tartate with Fuji apples, cucumber and passion fruit sauce*

PRIMI

pasta

- Mezzi picci fatti in casa alla gricia coi fichi

12

*home made mezzi picci pasta with pork cheek and figues*
- Paccheri con amatriciana di tonno\*

13

*del pastificio Verrigni paccheri with fresh tuna fish, tomato sauce and a little touch of pecorino cheese*
- Linguine Verrigni con vongole veraci, fiori di zucca e granella di pistacchio

15

*linguine with clams, courgette flowers and pistachio grains*
- Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella

11

*rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese*
- Fettuccine cacio, pepe e tartufo di Norcia

15

*(pasta fatta in casa) home made fettuccine with pecorino cheese, pepper and truffle of norcia*

SECONDI

main

- 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*
- Tonno scottato\* con rucola, avocado, ravanelli e salsa di passion fruit

18

*seared tuna fish steak with avocado, rocket, navels and passsion fruit sauce*
- Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali, maio e ketchup

22

*sliced beefsteack with homemade potatoes wedges, mayonese and ketchup*
- Quaglia arrosto con insalata estiva di lenticchie di Castelluccio

18

*grilled quail with summer lentil salad*
- Pesce sapada alla siciliana\* con salsa pomodoro, aglio, olive di Gaeta e capperi

17

*sword fish with tomato sauce, garlic, olives and capers*
- Polpo rostitciato\* con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella di Andria

18

*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 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*

### 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