

ANTIPASTI

starters

Insalata di farro con pomodori secchi, feta e olive di gaeta *spelt salad with dried tomatoes, feta cheese and gaeta olives* 11

Alici impanate in stile Necci *con rucola e pecorino* *necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese* 10

Carciofi alla romana *con crema di patate novelle e crumble di pane tostato* *roman artichoke with potato cream and bread crumble* 10

Polpette di melanzane *salsa di pomodoro, rucola* *aubergines balls with rocket and tomato sauce* 9

Tartare di spigola con avocado, ravanelli, cipolla e salsa di agrumi *bass tartare with avocado, radishes, onions and citrus sauce* 12

PRIMI

pasta

Paccheri Verrigni con pesce spada* *melanzane, pomodorini, uvetta e pinoli* *paccheri with swordfish, aubergines, tomatoes, raisins and pine nuts* 14

Tagliolini fatti in casa *cacio, pepe e carciofi* *homemade tagliolini with pecorino cheese, pepper and artichokes* 13

Cavatelli fatti in casa con zucca, baccalà*, fave *e olive di gaeta* *home made cavatelli pasta with cod fish, pumpkin, broad beans and gaeta olives* 13

Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella *rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese* 12

Gnocchi di patate alla gricia con asparagi *gnocchi fatti in casa!* *home made gnocchi with pork cheek, pecorino cheese and asparagus* 14

SECONDI

mains

Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali *e salsa tartara fatta in casa* *breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare* 17

Filetto di baccalà* *con zuccina tonda marinata, arance e semi di sesamo* *cod fish fillet with marinated courgette, oranges and sesame seeds* 18

Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali, maio e ketchup *sliced beef steak with homemade fried potatoes wedges, mayonese and ketchup* 24

Trancio di salmone con insalata di bulgur alle verdure e salsa teriaki *salmon fillet with bulgur salad, vegetables and teriaki sauce* 18

Filetto di spigola con crema di cannellini, agretti ripassati, e pomodorini confit *bass fillet with cannellini beans cream, seared cress salad, and cherry tomatoes* 17

Polpo rostito* *con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella di Andria* *grilled octopus, sweet potatoes puree, turnip tops and stracciatella* 18

CONTORNI

sides

Insalata di finocchi e arance *fennel and orange salad* 7

Insalata verde e pomodori *lettuce and tomatoes salad* 7

Cicoria / Scarola ripassta *sautéed spicy cicory / escarole* 6

Friarelli *turnip tops* 6

Patate fritte artigianali *home made potato wedges* 6

TAGLIERI DELLA CASA

house platters

Tagliere di pecorini *Bruno Pitzalis (con bufala + 6)* *pecorini cheese platter (add mozzarella +6)* 16

Tagliere di salumi *di artigianli umbri (con bufala + 6)* *cold cuts platter (add mozzarella +6)* 16

Prosciutto di Parma *20 mesi (con bufala + 6)* *parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)* 15

Tempura di Calamari* *servita con spicchi di patate* *battered calamari with homemade potato wedges* 16

Tris vegano *con hummus, panelle e caponata* *vegan trio: hummus, chickpeas fritters and caponata* 15

