

ANTIPASTI

starters

Millefoglie di pancake con tartare di salmone 12
avocado e stracciatella *pancake millefeuille with salmon tartare, avocado and stracciatella cheese*

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

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

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

Pepite di baccalà in insalata di puntarelle 10
alla romana *codfish nugget with roman puntarelle salad*

PRIMI

pasta

Cavatelli alla zucca fatti in casa con salsicce 12
e pecorino *home made pumpkin pasta with sausage and pecorino cheese*

Tagliolini fatti in casa cacio, pepe e carciofi 12
homemade tagliolini with pecorino cheese, pepper and artichokes

Zuppa di lenticchie di Castelluccio 9
con crostini di pane del nostro forno *lentil soup with croutons from our bakery*

Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella 11
rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese

Gnocchi di patate al cavolo nero ai quattro 12
pecorini, gnocchi fatti in casa! *home made black cabbage gnocchi with four pecorino cheeses*

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

Fagottini di spigola* con broccolo romano e patate su vellutata di ceci 15
bass pockets with roman broccoli, potatoes on a chickpea velouté

Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali, maio e ketchup 22
sliced beefsteak with homemade potatoes wedges, mayonese and ketchup

Brasato di manzo all'amarone della Valpolicella con purea di patate 18
braised beef in amarone della valpolicella wine served with mashed potatoes

Straccetti di fegato di vitello con carciofi, cipolla in agrodolce e bacon croccante 16
Veal liver strips with artichokes, sweet-and-sour onions and crispy bacon

Polpo rosticcato* 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) 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.

PRANZO



PIGNETO - ROMA

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 tartelletta ai frutti rossi con frolla croccante 7

al burro salato e crema pasticcera alla vaniglia *red fruit tart, crispy and salty shortcrust and vanilla custard*

Pigna del Necci mousse al pistacchio, cuore di pralinato 7

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 Mousse di cioccolato al latte con glassa croccante 7

e nocciole tostate, ripieno di pralinato e caramello salato *chocolate mousse with crunchy frosting and toasted hazelnuts, stuffed with pralines and salty caramel*

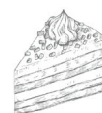
Sacher Torte con cioccolato e marmellata di albicocche 6

sacher torte with chocolate and apricot jam



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 *lemon tarte with meringue flambé* | 6

Cheesecake del Necci *classic cheesecake* | 6

Tozzetti senza ciambelline il pasticcere le detesta fanno troppo roma nord *cantucci biscuits* 6

Selezione di biscotti del nostro forno *selection of home made cookies from our bakery* 7

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