NECCI dal 1924

ANTIPASTI E INSALATE
starters and salads

Polpette di melanzane salsa di pomodoro, rucola e verdurini *aubergine balls, tomato sauce, rocket and baby vegetables* 9

Guacamole Toast con uovo piastrato, salmone e semi di chia *guacamole toast, with sunny side up egg, salmon and chia seeds* 12

Insalata di puntarelle alla romana con bufala *puntarelle salad with garlic, anchovies sauce, olive-oil and buffalo mozzarella* 10

Crostini di polenta con ragù di cinghiale umbro e stracciatella *polenta with wild boar ragù and stracciatella cheese* 10

Carciofi alla giudia con crema di pecorino e crostini alla paprika *Jewish-style artichokes with pecorino cheese cream and paprika croutons* 10



BURGERS
burgers

Chicken Royal pollo, avocado, uovo sodo servito con patate fritte artigianali *chicken with avocado boiled egg and homemade potato wedges* 15

Necci Cheeseburger di angus marezzato con patate fritte artigianali *angus beef cheeseburger with homemade potato wedges* 15

FORMULA BRUNCH
brunch combo

Brunch completo con bacon croccante, uova alla piastra + pancake salati + patate fritte fatte in casa + salse artigianali + crostata di visciole + mimosa *(spremuta di arancia e prosecco) crispy bacon + sunny side eggs + savoury pancakes + homemade potato wedges + homemade sauces + homemade sour cherry tart + mimosa cocktail* 24

FORMULA PRANZO
lunch combo

Primo della tradizione (amatriciana, gricia, cacio e pepe o arrabbiata) + soda + caffè *roman pasta (amatriciana or gricia or cacio e pepe or arrabbiata) + soda + coffee* 15

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €3,00 *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.

PRIMI
pasta

Pappardelle con ragù di cinghiale umbro pappardelle rigorosamente fatte in casa, *pappardelle pasta with wild boar ragù* 14

Bucatini all'amatriciana con guanciale umbro *bucatini with pork cheek, pecorino cheese, tomato* 12

Vellutata di zucca con caprino e castagne aromatizzate al rosmarino *pumpkin velouté with goat cheese and rosemary chestnuts* 11

Gnocchi con cime di rapa e ricotta salata gnocchi rigorosamente fatti in casa *homemade potato gnocchi with turnip tops and ricotta cheese* 13

Linguine "Verrigni" con gamberi*, cozze, zucchine *Verrigni linguine with prawns, mussels and zucchini* 14

Rigatoni "Verrigni" con ragù di tonno rosso alla genovese* *rigatoni, bluefin tuna Genovese* 13



SECONDI
mains

Tagliata di fassona piemontese con cicoria ripassata *sliced Fassona steak with spicy chicory* 24

Cotoletta di pesce spada* alla palermitana con insalata di puntarelle e arance *swordfish cutlet served with a salad of puntarelle and orange* 18

Tonno scottato* con insalata di zucchine ravanelli, avocado e mandorle tostate *seared tuna with zucchini, radish and avocado salad, topped with toasted almonds* 18

Filetto di maiale con porri rosticciati e crema di zucca e riduzione di melograno *pork tenderloin with roasted leeks, pumpkin purée and a pomegranate reduction* 18

Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali e salsa tartara fatta in casa *breaded chicken with homemade potato wedges and tartare sauce* 17

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 1.glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.sesamo, 12.solfiti, 13.lupini, 14.molluschi

NECCI dal 1924

TAGLIERI DELLA CASA
house platters

Tagliere di pecorini di Bruno Pitzalis *(con **bufala** + 6)* 18
pecorini cheese platter (add buffalo mozzarella +6)

Tagliere di salumi artigianali umbri *(con **bufala** + 6)* 18
cold cuts platter (add buffalo mozzarella +6)

Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi *(con **bufala** + 6)* 16
parma ham aged 20 months (add buffalo mozzarella +6)

Tempura di Calamari e patate fritte a spicchi 16
battered calamari with homemade potato wedges

Tris vegano con hummus, panelle e caponata 16
vegan trio with hummus, chickpea fritters and caponata

CONTORNI
sides

Insalata di **finocchi e arance** 8
fennel and orange salad

Insalata **verde con pomodoro** 7
green salad with tomatoes

Cicoria ripassata 6
sautéed spicy chicory

Scarola ripassata 6
sautéed spicy cscarole

Patate fritte artigianali 7
homemade potato wedges

DALLA NOSTRA PASTICCERIA
from our pastry section

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE [1-7-8] | 7
con glassa di lamponi freschi, biscotto crumble e sale di Maldon *chocolate mousse with fresh raspberries, crumble and maldon salt*

TARTELLETTA VEGAN CON FRUTTI DI BOSCO [1-8] | 7
tartelletta artigianale con crema pasticciera vegana *red fruit tart, crispy and salty shortcrust and vanilla custard*

PROFITEROLES [1-3-7-8] | 7 bignè con croqueline al cacao crema pasticciera alla vaniglia e glassa al cioccolato
cream puffs with a cocoa croqueline topping, vanilla cream, and a chocolate glaze

MONTBLANC [3-7] | 7 crema di panna montata alla vaniglia con cuore ai marroni e meringa
whipped vanilla cream with a chestnut centre and meringue

TIRAMISÙ VEGANO [1-8] | 7 Tiramisù con mascarpone artigianale vegano, cacao
e biscotto al caffè *tiramisù with homemade vegan mascarpone, cocoa and coffee biscuit (vegan!)*

ROCHER AL PISTACCHIO [3-7-8] | 7 Mousse al pistacchio con cuore di caramello
e pralinato al pistacchio, dacquoise morbida e glassa croccante *pistachio mousse with caramel and pistachio praline heart, soft dacquoise and crunchy glazing*



CREMA ALLA VANIGLIA E CARAMELLO SALATO [1-7] | 7,50
con biscottino crumble croccante *vanilla cream with salted caramel*



TARTELLETTA AL LIMONE CON MERINGA FLAMBATA [1-3-7-8] | 6 *lemon tart with meringue flambé*

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE [1-3-6-7-8] | 6 con savoiardo artigianale
classic tiramisù with homemade ladyfingers

CHEESECAKE DEL NECCI [1-3-7-8] | 6 *classic cheesecake*

SACHER [1-3-7-8] | 6 pan di Spagna al cioccolato, confettura di albicocca e glassa di cioccolato fondente
chocolate sponge cake, apricot jam, and dark chocolate glaze

SELEZIONE DEI NOSTRI BISCOTTI [1-3-7-8] | 7 *homemade cookies*

Half portions will be charged 75% of the full price. Artisan bread basket: €3.00. 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: 1.Gluten, 2.Crustaceans, 3.Eggs, 4.Fish, 5.Peanuts, 6.Soy, 7.Milk, 8.Nuts, 9.Celery, 10.Mustard, 11.Sesame, 12.Sulphur dioxide, 13.Lupine, 14.Molluscs and all derivatives