

## ANTIPASTI E INSALATE

starters and salads

**Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, rucola e verdurini *aubergines balls, rugola and tomato sauce* 9

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

**Carciofo alla giudia** con crema di pecorino e crostini alla parika, *Giudia Artichokes with pecorino cheese cream* 10

**Bowl di bulgur con verdure, feta, mele smith** e mandorle tostate *bulgur bowl with vegetables, feta cheese, apples and roasted almonds* 12

**Crocchette di ceci con crudo di Parma e Tzaziki** *chickpeas croquetttes, parma ham, tzaziki* 10



## PRIMI

pasta

**Bucatini all'amatriciana** con guanciale umbro *bucatini with pork cheek, pecorino cheese, tomato* 11

**La famosa "arrabiata del Necci"** *famous necci's spicy chili roman pasta* 9

**Pappardelle fatte in casa cozze e pecorino** *homemade pappardelle with mussels and pecorino* 11

**Strascinati con carciofi, fave e pecorino** pasta fatta in casa con grano saraceno *buckwheat pasta artichokes, broad beans and pecorino* 12

**Linguine, gamberi, zucchine, pomodorini confit** *linguine prawns, zucchini and confit tomatoes* 12

**Gnocchi casarecci alla gricia con asparagi** *home made gnocchi with porkcheek and asparagus* 13

## PANINI

burgers

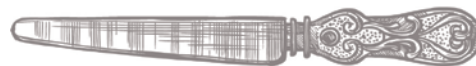
**Necci Cheeseburger** di angus marezzato con patate fritte artigianali *angus beef cheeseburger with homemade potato wedges* 15

**Burger vegetariano** con patate fritte artigianali *veggie burger with homemade potatoes wedges* 14

## FORMULA BRUNCH

brunch combo

**Brunch completo** con bacon croccante, uova strapazzate + patate al forno + pancarré artigianale con burro e marmellata + crostata di visciole + mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*) *crispy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + bread, butter and jam + homemade cherry crust + mimosa cocktail* (orange juice and prosecco) 24



## SECONDI

mains

**Pollo alla senape** con riso basmati e mandorle tostate *mustard chicken with rice and almonds* 16

**Trancio di salmone alla piastra** in crosta di semi di chia con insalata di agretti, ravanelli, uvetta, pinoli e salsa di agrumi *grilled chia crusted salmon with cress, radish, rasins, pine nuts, lemon* 17

**Filetto di baccalà selvaggio** cotto a bassa temperatura con insalata di quinoa e piselli *wild cod filet with quinoa salad ad peas* 17

**Tagliata di fassona piemontese** con cicoria ripassata *sliced beef steak with spicy chicory* 22

**Schnitzel di pollo** con patate fritte artigianali e salsa tartara fatta in casa *breaded chicken with home made potato wedges and tartare sauce* 16

## FORMULA PRANZO

lunch combo

Primo della tradizione (amatriciana, gricia, cacio e pepe o arrabiata) + analcolico + caffè *roman pasta (amatriciana or gricia or cacio e pepe or arrabiata + soda + coffee* 14

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.

## TAGLIERI DELLA CASA

house platters

- Tagliere di pecorini** di Bruno Pitzalis (*con bufala + 6*) 16  
*pecorini cheese platter (add mozzarella +6)*
- Tagliere di salumi** artigianali umbri (*con bufala + 6*) 16  
*cold cuts platter (add mozzarella +6)*
- Prosciutto di Parma** stagionato 20 mesi (*con bufala + 6*) 15  
*parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)*
- Tempura di Calamari** serviti con spicchi di patate 16  
*battered calamari with homemade potato wedges*
- Tris vegano** con hummus, panelle e caponata 14  
*vegan trio with hummus, chickpeas fritters and caponata*

## CONTORNI

sides

- Insalata di finocchi e arance** 7  
*fennel and orange salad*
- Insalata verde con pomodoro** 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*

## 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*

### Maracaibo mousse di cocco e salsa di mango, glassa di cioccolato bianco, 7

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 lemon tarte with meringue flambé | 6

### Cheesecake del Necci classic cheesecake 6

### Tozzetti senza ciambelline il pasticciere le detesta fanno troppo roma nord cantucci biscuits 6

### Selezione di biscotti al burro selection of home made cookies 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