

ANTIPASTI E INSALATE

starters and salads

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

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

Panzanella toscana con bufala campana 9
Tuscan salad with bread crumbs, tomatoes, onions and buffalo mozzarella

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

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



PRIMI

pasta

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

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

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

Calamarata con frutti di mare e friggirelli 13
Calamarata del pastificio Verrigni pasta with sea food and friggirelli peppers

Orecchiette fatte in casa con pesto artigianale 13
fagiolini e patate *home made orecchiette with pesto, green beans and potatoes*

Gnocchi casarecci alla gricia con asparagi 13
home made gnocchi with porkcheek and aspara-

PANINI

burgers

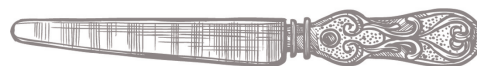
Necci Cheeseburger di angus marezzato 15
con patate fritte artigianali *angus beef cheeseburger with homemade potato wedges*

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

FORMULA BRUNCH

brunch combo

Brunch completo con bacon croccante, uova 24
strapazzate + patate al forno + pancarré artigiana-
nale 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)



SECONDI

mains

Tonno scottato insalata misticanza, avocado 18
e riduzione di aceto balsamico *seared tuna fish with salad, avocado, and balsamic vinegar*

Trancio di salmone alla piastra in crosta di 17
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*

Pesce spada alla piastra, insalata di fagiolini, 17
pomodori secchi e mandorle tostate *sword fish, beans salad, dried tomatoes and toasted almonds*

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

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

FORMULA PRANZO

lunch combo

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

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 *In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono ab-
battuti 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 (<i>con bufala + 6</i>) <i>pecorini cheese platter (add mozzarella +6)</i>	16
Tagliere di salumi artigianali umbri (<i>con bufala + 6</i>) <i>cold cuts platter (add mozzarella +6)</i>	16
Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi (<i>con bufala + 6</i>) <i>parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)</i>	15
Tempura di Calamari serviti con spicchi di patate <i>battered calamari with homemade potato wedges</i>	16
Tris vegano con hummus, panelle e caponata <i>vegan trio with hummus, chickpeas fritters and caponata</i>	14

CONTORNI

sides

Insalata di finocchi e arance <i>fennel and orange salad</i>	7
Insalata verde con pomodoro <i>lettuce and tomatoes salad</i>	7
Cicoria / Scarola ripassta <i>sautéed spicy cicory / escarole</i>	6
Friarelli <i>turnip tops</i>	6
Patate fritte artigianali <i>home made potato wedges</i>	6

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 pasticcere 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