

ANTIPASTI E INSALATE

starters and salads

Polpette di melanzane salsa di pomodoro, rucola 9
e verdurini *aubergines balls, rocket, 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 alla romana con bufala 8
*panzanella salad with bread, vinegar, tomatoes,
onions, cucumber, olive oil and mozzarella*

Tartare di spigola con agretti, ravanelli, 12
citronette alla senape e polvere di olive *bass tartare
with cress, mustard citronette and olive powder*

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



BURGERS

burgers

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

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

FORMULA BRUNCH

brunch combo

Brunch completo con bacon croccante, uova 24
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 + homemade french fries
+ homemade sour cherry crust + mimosa cocktail
(orange juice and prosecco)*

FORMULA PRANZO

lunch combo

Primo della tradizione (amatriciana, gricia, 15
cacio e pepe o arrabbiata) + soda + caffè
*roman pasta (amatriciana or gricia or
cacio e pepe or arrabbiata + 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 abbattuti
a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno
questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

PRIMI

pasta

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

La famosa "arrabbiata del Necci" 10
famous necci's spicy chili roman pasta

Tonnarelli al vino rosso con ragù di coniglio 14
in bianco, asparagi e mantecato di pecorino, (ton-
narelli fatti in casa of course !) *homemade red wine
tonnarelli with rabbit ragù and peorino cheese*

Linguine "Verrigni" alla nerano con provola 13
affumicata *linguine with zucchini sauce and
smoked provola cheese*

Pappardelle fatte in casa alla gricia con funghi 14
portobello *home made pappardelle with pork and
portobello mushrooms*

Calamarata con pesce spada, melanzane, 14
pomodorini, uvetta e pinoli *calamarata with swor-
dfish, tomatoes raisins and pine nuts*



SECONDI

mains

Trancio di salmone alla piastra in crosta di 18
semi di chia con scarola ripassata, uvetta, pi-
noli e salsa di prugne *grilled chia crusted sal-
mon with escarole, rasins, pine nuts, plum sauce*

Filetto di spigola con crema di cannellini 17
e agretti ripassati *basse fillet with cannellini beans
cream and seared cress salad*

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

Pollo alla senape con riso basmati e mandorle 17
tostate *mustard chicken saffran radish and
cherry tomatoes*

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

Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolte-
ranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande ven-
gono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei,
uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.