

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*

Insalata di puntarelle alla romana con bufala 9
*puntarelle salad with anchovies and buffalo moz-
zarella*

Carciofi alla giudia con crema di pecorino 10
e crostini di paprika "giudea" *fried artichokes
with pecorino cheese cream and paprika crumbs*

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



PANINI

burgers

Chicken Royal pollo, avocado, uovo sodo servito 14
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 +
mimoso (*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, 14
cacio e pepe o arrabbiata) + analcolico + 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 11
bucatini with pork cheek, pecorino cheese, tomato

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

Minestrone con polpettine di vitello, 11
ceci e scarola *vegetable "minestrone" soup with veal
meatballs, chickpeas and escarole salad*

Gnuddi di cavolo nero con con guazzetto 11
di pomodoro e crema di taleggio *black cabbage
gnuddi with tomato stew and taleggio cheese cream*

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

Linguine "Verrigni" con acciughe, capperi, 12
puntarelle e mollica tostata *linguine with ancho-
vies, capers, puntarelle salad and bread crumbs*



SECONDI

mains

Polenta soffice con sugo di salsicce, funghi 16
pecorino, *polenta with sausage, mushrooms, pecorino*

Trancio di salmone alla piastra in crosta di 17
semi di chia con scarola ripassata, uvetta, pinoli e
salsa di prugne *grilled chia crusted salmon with
escarole, rasins, pine nuts, plum sauce*

Parmigiana di cardi gobbi con bufala 12
cardoon parmigiana with buffalo mozzarella cheese

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

Trancio di ricciola con ravanella Daikon 18
allo zafferano e pomodorini *sea bass fillet with
daikon saffran radish and cherry tomatoes*

Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali 16
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 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*

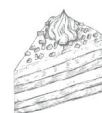
Sacher Torte con cioccolato e marmellata di albicocche 6

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