

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 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 croquettes, 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 + mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*) *crispy bacon + sunny side eggs + french fries + home-made 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.

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

Mezzi picci fatti in casa alla gricia coi fichi 12
homemade pasta, pork cheek, figues and pecorino

Calamarata Verrigni con ragù di tonno fresco 13
calamarata pasta with sea food and broad beans

Orecchiette fatte in casa con pesto artigianale 11
fagiolini e patate *home made orecchiette with pesto, green beans and potatoes*

Gnocchi casarecci con frutti di mare e fave 14
home made gnocchi with seafood and broad beans



SECONDI

mains

Tataki di tonno al sesamo, rucola, avocado, 18
mango e riduzione di aceto balsamico *sesame tuna tataki with rocket, avocado, mango and balsamic vinegar*

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*

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*

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