

NECCI DAL 1924

COCKTAILS

 **House Spritz** 8€

MARTINI BITTER, PROSECCO, LIME, SODA
CORTESE, FOGLIE DI MENTA FRESCA 13%

 **Miguela Giraud** 10€

TEQUILA, MARTINI FIERO, PIMENTO
DRAM, CAMPARI, LIME, ZUCCHERO
LIQUIDO 17%

 **Gin Up (and smile)** 12€

GIN PLYMOUTH, DISARONNO, LIME,
MARMELLATA DI FICHI, OLII DI ALLORO
ED ARANCIA 17%

 **Red Carnation** 12€

GIN, TRIPLE SEC, SUCCO CRANBERRY,
LIME, SCIROPPPO AL GAROFANO,
PEYCHAUD'S BITTER, ALBUME, VINO
CILIEGIA AL MARASCHINO 13%

 **Unamelagiorno** 14€

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE V.S., SUCCO
DI LIME, MELA SMITH CENTRIFUGATA,
SAINT GERMAIN, SERVITO CON SABLÉ
ARTIGIANALE ALLA CANNELLA 24%

 **House Negroni** 10€

MARTINI RIS. RUBINO, MARTINI BITTER,
GIN BOMBAY DRY, ORANGE BITTER 25%

 **Rhumpa Lumpa** 12€

RUM S.TA TERESA, BACARDI CARTA
BLANCA, LIQUORE ALLA BANANA, LIQUORE
AL CACAO ANANDA, ORZATA, ALBUME,
SCAGLIE DI CIOCCOLATO 27%

 **Ugly Chic** 10€

GIN AL PEPE ROSA, TEQUILA, TRIPLE
SEC, LIME, PASSION FRUIT, AGAVE,
CRUSTA DI SALE, LIME E PEPE ROSA 17%

 **Pink Bandana** 12€

MEZCAL PALOMO, TEQUILA, TRIPLE SEC,
PIMENTO DRAM, LIME, AGAVE, BITTER A
LIMONE E CHIODI DI GAROFANO, CRUSTA
DI SALE DI MALDON 22%

 **Les Ameriques** 14€

RUM AROMATIZZATO ALLA FAVA DI TONKA,
RUM PLANTATION, CREME DE CASSIS,
SUCCO DI LIME, BITTER CHOCOLATE 25%

SFIZI & TAGLIERI

Patate Fritte a spicchi fatte in casa 6€

CON SALSE ARTIGIANALI (vegano)

Hummus di ceci fatto in casa 8€

CON CROSTINI DI PANE ALLE NOCI (vegano)

Babaganoush fatto in casa 8€

CON CHIPS DI MAIS ARTIGIANALI (vegano)

Tempura di Calamari* 13€

CON PATATE E SALSA TARTARA ARTIGIANALE

Tagliere di Formaggi Pecorini 13€

DI BRUNO PITZALIS (vegetariano)

Tagliere di Salumi Laziali 12€

SALUMI ARTIGIANALI SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI

Prosciutto di Bassiano stagionato 20 mesi con Pantomate 13€

(200g) (CON BUFALA CAMPANA 150g + 5€)

Tagliere Vegano/Vegetariano 12€

A SECONDA DELLA STAGIONE (vegano)

Mozzarella di Bufala Campana e Pomodoro 12€

CON BASILICO E OLIO UMBRO (VEGETARIANO)

Gran Misto di Salumi e Formaggi con Bufala 20€

SALUMI DI MONTEFIASCONI E FORMAGGI DI BRUNO PITZALIS

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE DEL NOSTRO FORNO (vegetariano) 2,5€

EXTRA SALSE artigianali 2€

CAFFÈ SPECIALI

Caffè pugliese 3,5€

CAFFÈ, GHIACCIO E SCIROPPO DI MANDORLE

Caffè Cubano 6€

CAFFÈ, CIOCCOLATO, PANNA E PISTACCHIO

Caffè Shakerato 5€

CAFFÈ, GHIACCIO, ZUCCHERO DI CANNA

Hot Stuff 6€

CIOCCOLATA FOND, RUM, CANNELLA, PANNA

CAFFETTERIA

Caffè 2€

Cappuccino 2,5€

Latte Macchiato 2,5€

Caffè Latte 2,5€

Marocchino 2€

Ciocolata Calda Valrhona 4,5€



THE

English Breakfast 4€

TÈ NERO, GUSTO DECISO

Green 4€

FRESCO, DELICATO E LEGGERMENTE TOSTATO

Monk's Blend 4€

TÈ NERO, VANIGLIA, MELOGRANO

Rooibois 4€

MINERALE, DELICATO, ANTIOSSIDANTE

Mago Merlino 4€

LIQUIRIZIA, ANICE, FINOCCHIO

Bella Addormentata 4€

MELISSA, CAMOMILLA

Fata Turchina 4€

MORA, MATE, ORTICA

RINFRESCANTI

Spremuta 4,5€

Doppia Spremuta 8€

Centrifuga 5€

Tè freddo fatto in casa 3,5€

Succhi Bio 4€

PERA, PESCA, ALBICOCCA, ACE, MELA, POMODORO, ARANCIA, POMPELMO, ANANAS

Succhi Bio speciali 5€

MELAGRANA, MIRTILLO

Chinotto Paoletti 4€

Spuma Nera Paoletti 4€

Sode cortese 4€

GASSOSA, ARANCIATA, LIMONATA POMPELMO, CEDRATA, GINGER BEER, TONICA LEMON, CORTESINO

Aperitivo analcolico 4€



TUTTI I GIORNI.....**IL BRUNCH**.....22€

Bacon croccante, uova strapazzate, english muffins, patate al forno + mimosa(SPREMITA D'ARANCIA FRESCA E PROSECCO) +**waffle o pancake**

BIRRE

Pilsner Urquell (30cL) 4,5€

(4,4%) SPINA PILS PREMIUM, REP CECA

Pilsner Urquell (50cL) 6€

(4,4%) SPINA PILS PREMIUM, REP CECA

St Benoit Ambrée (30cL) 6€

(5,9%) SPINA AMBRATA DOPPIO MALTO BELGIO

St Benoit Blanche (30cL) 4,5€

(5%) SPINA BIANCA BELGIO

Grolsch Weizen (30cL) 5€

(5,1%) SPINA FRUMENTO NON FILTRATA, OLANDA

Grolsch Weizen (50cL) 7€

(5,1%) SPINA FRUMENTO NON FILTRATA, OLANDA

Flea Federico Secondo (30cL) 6€

(6,6%) SPINA IPA ARTIGIANALE, ITALIA

Asahi Super dry (30cL) 5€

(5,2%) IN BOTTIGLIA LAGER PREMIUM GIAPPONE

CAFFÈ GOLOSO

Caffè Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Cappuccino Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Ciocolata Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

Tè Goloso 8€

SERVITO CON SELEZIONE
DI PASTICCERIA

FRUTTA & GELATI

Coppa Gelato 6€

MAX TRE GUSTI: CIOCCOLATO, VANIGLIA, CREMA,
CAFFÈ, LIMONE, BANANA, FRAGOLA (SECONDO
STAGIONE)

Tagliata di frutta 8€

SERVITA CON GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE

La Dama Bianca 7€

GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA E
CIOCCOLATO FONDENTE FUSO

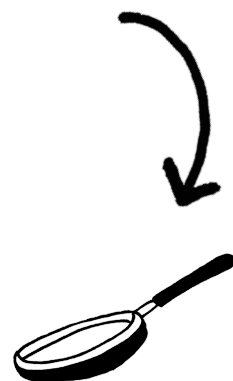
Il Caffè di Liegi 7€

GELATO AL CAFFÈ, PANNA MONTATA E CAFFÈ
ESPRESSO

Coppa Cattelan 7€

GELATO BANANA E CIOCCOLATO CON BRICIOLE DI
BISCOTTO AL CIOCCOLATO CON SALE DI MALDON

PRANZO



SCOPRI IL
MENU DIGITALE



DOLCI ESPRESSI

Crème brûlée all'arancia 7€

CRÈME BRÛLÉE ARTIGIANALE CON LATTE AROMATIZZATO ALLE ARANCE

Pangocciolo del nostro forno 7€

SERVITE CON PANNA E GELATO CREMA E CIOCCOLATO

New York Cheesecake 8€

CHEESECAKE COTTA AL FORNO, SERVITA CON LAMPONI E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

Crumble di Mele Caldo 9€

CON MELE SMITH, GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA E PANNA

Bavarese alla fragola e lime 8€

CON CRUMBLE CROCCANTE E MENTA FRESCA

Waffle Royale 9€

SERVITO CON GELATO ALLA CREMA, CHANTILLY, CIOCCOLATO FONDENTE DI VALRHONA E PERE
CARAMELLATE

Profiteroles al cioccolato del Madagascar 9€

CHOUX ARTIGIANALI RIEPIENI DI GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA SERVITI CON PANNA E
CIOCCOLATO FONDENTE



DOLCI DEL BANCO



Cheesecake Classica 6€ Torta di mele e crema 6€

Tartelletta al limone meringata 6€ Torta di pere e mandorle 6€

Crumble pere e cioccolato 6€ Caprese (cioccolato, mandorle e nocciole) . 6€

Tartelletta di frutta e crema (uova bio) .. 6€ Tiramisù classico (uova bio) 6€

Tartelletta di frutta e crema (vegana) .. 6€ Mousse Cioccolato e lamponi 6€

Ciambelline al vino e tozzetti alle mandorle 5€

SCOPRI I
NOSTRI VINI
DA DESSERT





Antipasti & insalate

Panzanella alla Romana 8€

CON BUFALA CAMPANA

Polpette di Melanzane 9€

CON SALSA DI POMODORO, VERDURINE E RUCOLA

Bruschetta con Pane di Altamura 10€

STRACCIATELLA, FICHI E PROSCIUTTO CRUDO

Crocchette di Ceci 9€

SERVITE CON SALSA DI YOGURT, PROSCIUTTO CRUDO E INDIVIA RICCIA

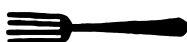
Alici* Impanate 10€

SERVITE CON PECORINO ROMANO E RUCOLA

Insalata di pannicolo di Manzo Danese 11€

CON CAROTE, AVOCADO, RUCOLA, ZUCCHINE, SCAGLIE DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI AMARONE

PRIMI



SECONDI

Pici di Grano Saraceno 12€

FATTI IN CASA ALLA GRICIA CON FICHI

Tonnarelli Integrali 14€

FATTI IN CASA CON VONGOLE VERACI, FIORI DI ZUCCA E PISTACCHI

Gazpacho 9€

CON BUFALA

Bucatini all' Amatriciana Romani de Roma .. 10€

CON BUCATINI DEL PASTIFICIO VERRIGNI

Orecchiette con baccalà selvaggio 13€

CON SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE CAPELLI, BACCALÀ, FAGIOLINI, PATATE E PESTO ALLA TRAPANESE

Strascinati integrali fatti in casa 10€

CACIO E PEPE CON PERE

Filetto di Spigola alla piastra* 15€

CON INSALATA DI ZUCCHINE, POMODORINI PUGLIESI SEMI-DRIED E MANDORLE TOSTATE

Tonno* Scottato 18€

CON INSALATA DI FRUTTA MIX E RUCOLA

Tagliata di Manzo Sakura Dry Aged* ... 24€

CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Filetto di Salmone* in crosta di chia 18€

ALLA PIASTRA CON SCAROLA, UVETTA, PINOLI E SALSA DI PRUGNE

Schnitzel di Pollo 14€

CON PATATINE FRITTE E SALSA TARTARA ARTIGIANALI

Trancio di Baccalà* selvaggio 18€

CON CREMA DI CECI E FRIGGITELLI



SCOPRI TUTTI
I NOSTRI VINI
ALLA MESCITA
ED IN BOTTIGLIA



CONTORNI

Insalata di finocchi e arancia 6€

Patate Fritte fatte in casa 6€

Friarielli 6€

Cicoria ripassata 6€

Scarola ripassata 6€

Insalata dello chef 9€

BURGER

Necci Burger 13€

ANGUS MAREZZATO CON POMODORO, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA, PROVOLA AFFUMICATA, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Pastrami Sandwich 13€

PASTRAMI DI BLACK ANGUS FATTO IN CASA, CON SENAPE, MAIONESE ARTIGIANALE E CETRIOLINI, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Chicken Royal 12€

BISTECCA DI COSCIA DI POLLO CON AVOCADO, UOVO SODO E LATTUGA, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Panino Vegetariano 11€

CON MELANZANE MARINATE, HUMMUS DI CECI E PRIMO SALE, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSE ARTIGIANALI

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo