Cominciamo con...
Starting with...

Tigelle calde con porchetta e burrata € 15
Warm tigelle with porchetta and burrata
Allergeni/allergens 1-6-7-10

Anelli di zucchine fritti con salsa verde € 14
Fried Zucchini Rings with Green Sauce
Allergeni/allergens 1-3-6-10

Terrina di salsiccia e friarielli napoletani con crostini di pane € 14
Neapolitan Sausage and Friarielli Terrine with Toasted Bread Croutons
Allergeni/allergens 1-10

Bruschette all'italiana (pomodorini, pesto di basilico, stracciatella) € 13
Italian-Style Bruschetta (Cherry Tomatoes, Basil Pesto, Stracciatella)
Allergeni/allergens 1-7-10

Gamberi* torpedo croccanti, con rucola selvatica e salsa guacamole € 16
Crispy torpedo shrimp*, with wild arugula and guacamole sauce
Allergeni/allergens 1-2-3-4-9

Piccola Parmigiana di melanzane con scaglie di grana e olio al basilico
Mini Eggplant Parmigiana with Shavings of Parmesan and Basil Oil
Allergeni/allergens 1-3-7 € 15

*Prodotto abbattuto da noi all'origine o congelato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà forntita dallo Staff su richiesta.
*Product blast chilled by us at the origin or frozen. For any informations on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on request.

COPERTO € 2,00 / COVER € 2,00

Passando a pasta e riso...
Going to pasta and rice...

Fave* e cicoria 'COME UNA VOLTA' con pecorino romano e olio EVO € 14
Fava beans* and chicory "COME UNA VOLTA" with Pecorino Romano and extra virgin olive oil
Allergeni/allergens 7-10

Panciotti* ripieni scamorza e melanzane con burro salvia e crumble di olive € 16
Panciotti* stuffed with scamorza cheese and eggplant, served with sage butter and olive crumble
Allergeni/allergens 1-3-7-9-10

Riso carnaroli con zucca al rosmarino, salsiccia e porri fritti € 15
Carnaroli rice with rosemary-scented pumpkin, sausage, and fried leeks
Allergeni/allergens 1-7-9

Tagliatelle fresche con funghi di stagione e olio al tartufo € 17
Fresh tagliatelle with seasonal mushrooms and truffle oil
Allergeni/allergens 1-3-7-9

Chicchette di patate alla sorrentina
Potato gnocchi with tomato, mozzarella & basil € 15
Allergeni/allergens 1-3-6-7-10

Gli Italianissimi

Bucatini alla carbonara (Guanciale, tuorlo d'uovo, pepe e pecorino) € 16
Bucatini alla carbonara (Pork jowl, egg yolk, pepper and pecorino cheese) - typical pasta from Rome
Allergeni/allergens 1-3-6-7-10

Bucatini all'amatriciana (Guanciale, pomodoro, pecorino e pepe) € 16
Bucatini all'amatriciana (Pork jowl, tomato, pecorino cheese and pepper) - typical pasta from Rome
Allergeni/allergens 1-6-7-10

.. Proseguendo con Carne & Pesce...
...Going on with Meat & FIsh...

Tagliata di pollo con patate al forno — € 25
Grilled sliced chicken breast with roasted potatoes
Allergeni/allergens 1-6-10

Polpo* alla piastra con crema di patate e pomodoro gratin — € 27
Grilled octopus with potato purée and oven-gratinated tomatoes
Allergeni/allergens 1-4-7-14

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodori all'origano — € 31
Veal Milanese cutlet with oregano tomatoes
Allergeni/allergens 1-3-9

Seppia* ripiena (pane, uova, prezzemolo) con fave* in due consistenza e germogli — € 26
Stuffed cuttlefish (bread, egg & parsley) with broad beans in two textures and sprouts
Allergeni/allergens 1-3-4-14

Bombette di mortadella alla pugliese cotte con pomodoro su letto di misticanza — € 24
Apulian-style mortadella rolls cooked in tomato sauce, served on a bed of mixed salad leaves
Allergeni/allergens 1-3-7-9-10

Zucca mantovana arrostita con noci, fonduta di brie e miele — € 23
Roasted Mantuan pumpkin with walnuts, Brie fondue and honey
Allergeni/allergens 6-7-8-10

... contorni
...sides

Patate al forno — € 7
Baked potatoes

Patatine fritte* — € 7
French fries*

Insalata mista di stagione — € 7
Seasonal salad

Verdure alla piastra (zucchine, finocchi, melanzane, peperoni) — € 7
Grilled Vegetables (courgettes, fennel, aubergines, peppers)

Casear Salad (insalata, pollo, crostini, uovo sodo, salsa worcherstershire e salsa casear) — € 15
(salad, chicken, croutons, boiled egg, worcherstershire and casear sauce)
Allergeni/allergens 1-3-7-10

... Per terminare in dolcezza
... To end on a sweet note

Tiramisù della casa (Savoiardi, crema mascarpone, caffè e cacao amaro) — €8
Homemade Tiramisu (ladyfingers, mascarpone cream, coffee and bitter cocoa)
Allergeni/allergens 1-3-7-10

DELIZIA AL LIMONE...Frolla, crema al profumo di limone — € 8
Lemon Delight Shortcrust pastry with lemon-scented cream
Allergeni/allergens 1-3-7

Tortino* al cioccolato caldo con zucchero a velo — € 8
Warm chocolate fondant with icing sugar
Allergeni/allergens 1-3-7-10

Tagliata di frutta fresca di stagione — € 8
Sliced fresh seasonal fruit

Sorbetto al limone* — € 6
Lemon sorbet*

Crema al caffe in flûte — € 7
Coffee cream served in a flute glass