

## BEVANDE - DRINKS

Acqua di Nepi, Tullia 0,75	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Birra Poretti 0,33	€ 4,00
Birra Poretti 0,66	€ 6,00
Birra Poretti rossa 0,33	€ 4,00
Birra Brooklyn east ipa 0,33	€ 6,00
Caffè	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Thè / Camomilla	€ 5,00
Ginseng / Orzo	Piccolo € 3,00 Grande € 4,50

## DRINK LIST

Aperol spritz	€ 12,00
Campari spritz	€ 12,00
Vodka lemon / tonic	€ 14,00
Gin lemon / tonic	€ 14,00
Negroni /americano	€ 14,00

## ALLERGENI

- Glutine - cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati**  
*Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof*
- Crostacei e derivati** *Crustaceans and products thereof*
- Uova e derivati** *Eggs and products thereof*
- Pesce e derivati** *Fish and products thereof*
- Arachidi e derivati** *Peanuts and products thereof*
- Soia e derivati** *Soybeans and products thereof*
- Latte e derivati** - (incluso lattosio) *Milk and products thereof (including lactose)*
- Frutta a guscio e derivati** - tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi *Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenb K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof*
- Sedano e derivati** *Celery and products thereof*
- Senape e derivati** *Mustard and products thereof*
- Semi di sesamo e derivati** *Sesame seeds and products thereof*
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2**  
*Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2*
- Lupino e derivati** *Lupin and products thereof*
- Molluschi e derivati** *Molluscs and products thereof*

Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco\* in mancanza del fresco potrebbero essere congelati tutti i nostri prodotti prima di essere lavorati e serviti vengono sottoposti alla procedura di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

*Dishes marked with an asterisk (\*) may be prepared with frozen ingredients if fresh product are unavailable, our products are exposed to low temperatures before preparation in order to preserve the quality of goods.*



## ANTIPASTI - STARTERS

<b>Fiori di zucca con mozzarella e alici (2pz)</b> (1,4,7) Deep fried courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies	€ 8,00
<b>Polpette di bollito con salsa verde</b> (1,7,9) Beef meatballs with green sauce	€ 15,00
<b>Mozzarella di bufala e prosciutto di Parma 24 mesi</b> (7) Buffalo mozzarella with Parma ham	€ 15,00
<b>Maritozzo ripieno di pastrami, misticanza e salsa tonnata</b> (1,3,4,7) Maritozzo stuffed with pastrami, mix green salad and tuna mayonnaise sauce	€ 16,00
<b>Souté di cozze con crostini di pane</b> (1,14) Mussels souté with toasted bread	€ 15,00
<b>Burro &amp; alici del Cantabrico con crostini di pane</b> (1,4,7) Toasted bread with butter & anchovies from Cantabrian sea	€ 18,00
<b>Insalata di polpo e patate con carote e sedano</b> (4,9,14) Octopus salad with potatoes, carrots and celery	€ 18,00
<b>Tartare di tonno con avocado</b> (4) Tuna tartare with avocado	€ 25,00
<b>Tartare di gambero rosso con stracciatella di burrata</b> (2,7) Red shrimp tartare with burrata cheese	€ 28,00

## PRIMI DI TERRA - FIRST MEAT COURSES

<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> (1,3,7) Tonnarelli fresh pasta with pecorino cheese and black pepper	€ 18,00
<b>Bucatini all'amatriciana</b> (1,7) Bucatini pasta with "amatriciana sauce" (tomato, porkjowl, pecorino cheese)	€ 18,00
<b>Mezzo pacchero alla carbonara</b> (1,3,7) Mezzo pacchero fresh pasta with carbonara sauce (egg's, salt cured porkjowl, pecorino cheese and pepper)	€ 18,00
<b>Mezzo pacchero alla gricia</b> (1,7) Mezzo pacchero fresh pasta with "gricia sauce" (salt cured porkjowl, pecorino cheese and pepper)	€ 18,00
<b>Ravioli del plin ripieni di ricotta e limone con burro e salvia</b> (1,3,7) Stuffed ravioli with ricotta cheese and lemon served with butter and sage sauce	€ 25,00
AGGIUNTA DI TARTUFO NERO / ADDITIONAL OF BLACK TRUFFLE € 12,00	

## PRIMI DI MARE - FIRST FISH COURSES

<b>Primi del giorno in base al pescato</b> First courses of the day based on the catch	
<b>Spaghetti alle vongole/con bottarga</b> (1,4,14) Spaghetti pasta with clams/with bottarga	€ 22,00/26,00
<b>Paccheri con ragù di dentice e pomodoro ciliegino</b> (1,4) Paccheri fresh pasta with red snapper and cherry tomatoes	€ 25,00
<b>Tonnarelli cozze &amp; pecorino romano</b> (1,3,7,14) Tonnarelli fresh pasta with mussels and pecorino cheese	€ 25,00

## SECONDI DI PESCE - FISH MAIN COURSES

<b>Pescato fresco mare nostro provenienza Tirreno, Jonio e Mediterraneo preparato secondo i vostri gusti</b> Catch of the day from Tirreno, Jonio and Mediteranean seas prepared according to your taste	al kg € 120,00/150,00
<b>Frittura di calamaro*</b> - Fried squid* (1,14)	€ 25,00
<b>Trancio di dentice agli agrumi</b> - Fillet of red snapper in citrus sauce (4)	€ 25,00
<b>Scampi gratinati</b> - Langoustines au gratin (1,2)	€ 35,00

## SECONDI DI CARNE - MEAT MAIN COURSES

<b>Galletto alla diavola con patate al forno</b> - Grilled rooster with roasted potatoes (10)	€ 25,00
<b>La nostra tartare di filetto di manzo (capperi, senape e tuorlo d'uovo)</b> (3,10) Our steak tartare (capers, mustard and yolk egg)	€ 30,00
<b>Filetto di manzo alla griglia con patate al forno</b> Grilled beef fillet with roasted potatoes	€ 30,00
<b>Tagliata di filetto di manzo con cipolla rossa di Tropea caramellata</b> Beef tenderloin with caramelized onion	€ 30,00
AGGIUNTA DI TARTUFO NERO / ADDITIONAL OF BLACK TRUFFLE € 12,00	

## CONTORNI - SIDE DISHES

<b>Cicoria (ripassata o in agro)</b> - Chicory (sauteed or boiled)	€ 8,00
<b>Patate al forno</b> - Baked potatoes	€ 8,00
<b>Finocchi, arance e olive nere</b> - Fennel salad, oranges and black olives	€ 9,00
<b>Verza ripassata in padella</b> - Savoy cabbage sauteed	€ 9,00

## DESSERT

<b>Crostate</b> - Homemade tarts (1,3,7)	€ 8,00
<b>Tortino al cioccolato con cuore morbido</b> - Chocolate lava cake (1,3,7)	€ 9,00
<b>Cheesecake con nutella o caramello salato / frutti di bosco</b> (1,7) Cheesecake with nutella or salt caramel / mixed berries	€ 9,00/10,00
<b>Tiramisù</b> - Tiramisù dessert (1,3,7)	€ 9,00
<b>Babà al rum con panna</b> - Rum babà with whipped cream (1,3,7)	€ 10,00
<b>Maritozzo del forno Roscioli con panna o crema al tiramisù</b> (1,3,7) Maritozzo stuffed with whipped cream or tiramisù cream	€ 10,00
<b>Gelato artigianale della gelateria Tony (cioccolato, crema e limone)</b> (3,7,8) Ice cream (chocolate, vanilla and lemon)	€ 9,00
<b>Tartufi di Pizzo Calabro</b> - Pizzo Calabro truffle (3,7)	€ 8,00
<b>Gelatini di «Tony» 3 pz</b> - Small ice cream from Tony's ice cream shop (3,5,7,8)	€ 12,00
<b>Fruttini di Lancusi 5 pz</b> - Frozen fruits of Lancusi (3,5,7,8,9)	€ 14,00
<b>Frutta di stagione / frutti di bosco</b> - Seasonal fruit / mixed berries	€ 8,00/10,00
<b>Servizio dolce dall'esterno (a persona)</b> - Cake service (for person)	€ 3,50

<b>Cestino di pane</b> - Basket bread (1) <i>Il nostro cestino di pane e i lievitati provengono quotidianamente dall'Antico Forno Roscioli</i> <i>Our bread and baked goods comes every day from Roscioli Bakery</i>	€ 4,00
--	--------