



## **ANTIPASTI / STARTERS**

**ROSA SALMONE AFFUMICATO CON CROSTONI DI PANE**

*Smoked salmon with crispbread*

(1,4,7,12)

€ 13

**TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI TIPICI DELLA  
REGIONE LAZIO**

*Cheese and cured meats platter*

(1,7,8,12)

€ 13

**CRUDO DI PARMA CON BOCCONCINI DI BUFALA**

*Parma ham with buffalo mozzarella*

(7, 12)

€ 12

**COUS COUS ALLA CURCUMA CON VERDURE CROCCANTI**

*Cous cous with turmeric and crispy vegetagles*

(12, 15)

€ 9

**TARTARE DI TONNO CON ERBA CIPOLLINA E CAPPERI  
IN FIORE**

*Tuna tartare with chive and capers*

(4, 12, 15)

€ 15



## **PRIMI PIATTI / FIRST COURSES**

**PACCHERI INTEGRALI CON FUNGHI PORCINI E GUANCIALE  
CROCCANTE**

*Whole wheat Paccheri with Porcini mushrooms and crispy  
bacon*

(1,3,7,12)

€ 12

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE**

*Bolognese Lasagna*

(1,3,7,9,12)

€ 10

**SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA**

*Spaghetti with tomato, bacon and pecorino cheese sauce*

(1, 3, 7, 12)

€ 10

**MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA**

*Short pasta with an eggs, bacon and pecorino cheese sauce*

(1, 3, 7, 12)

€ 10

**RISOTTO AL RADICCHIO**

*Radicchio Risotto*

(7, 12)

€ 11

**TONNARELLI DI PESCE SPADA E SPINACI SCOTTATI**

*Tonnarelli with swordfish and spinach sauce*

(1, ,3, 4,12,15)

€ 13



## SECONDI / SECOND COURSES

**HAMBURGER DI CHIANINA**

*Chianina beef hamburger*

(12,15)

€ 13

**MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA**

*Roast Pork*

(12,15)

€ 13

**FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO CON NOCI  
CAMELLATE**

*Beef fillet with caramelised walnuts in a red wine sauce*

(1,7,12)

€ 15

**TONNO SCOTTATO CON SALSA DI MIELE E TARTUFO**

*Seared tuna in a honey and truffle sauce*

(4,12,15)

€ 15

**FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE E ZENZERO**

*Turbot fillet in a potato and ginger crust*

(8,12)

€ 14

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE**

*Mixed grilled fish*

(2, 4, 12, 14, 15)

€ 16

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

*Grilled beef fillet*

(12)

€ 14



## **INSALATE / SALADS**

### **INSALATA RICCA**

*Mixed salad*

(12)

€ 6

### **INSALATA GRECA**

*Greek salad*

(7,12)

€ 7

### **CAESAR SALAD**

*Caesar Salad*

(3,7,12)

€ 7

## **ZUPPE / SOUPS**

### **VELLUTATA DI CECI E LAMELLE DI TARTUFO**

*Cream chick peas soup with truffle*

(1,7,12)

€ 13

### **ZUPPA DI VERDURE**

*Vegetable soup*

(1,9,12,15)

€ 9



## CONTORNI | SIDE DISHES

**VERDURA** € 6  
**SALTATA DEL GIORNO**  
*Sauteed vegetables of the day*  
(12,15)

**VERDURE** € 6  
**ALLA GRIGLIA**  
*Grilled vegetables*  
( 12 )

**PATATE ROSOLATE**  
*Roasted potatoes* € 6  
( 12,15 )

**PATATE FRITTE** € 6  
*French fries*  
( 12,15 )



## PIZZA

- FOCACCIA BIANCA** olio EVO, sale e rosmarino € 5  
*Olive oil, salt and rosemary*  
(1,12)
- MARGHERITA** salsa di di pomodoro e mozzarella € 7  
*Tomato sauce and mozzarella cheese*  
(1,7,12)
- NAPOLI** salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe € 8  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies*  
(1,4,7,12)
- BOSCAIOLA** salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi € 8  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and mushrooms*  
(1,7,12)
- VEGETARIANA** mozzarella e verdure miste € 8  
*Mozzarella cheese and mixed vegetables*  
( 1,7,12 )



## PIZZA

**DIAVOLA** salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami* € 8  
( 1,7,12)

**4 FORMAGGI** edamer, gorgonzola, mozzarella e parmigiano  
*Edamer, gorgonzola, mozzarella and parmisan cheese* € 9  
(1,7,12)

**PROSCIUTTO CRUDO** € 9  
*Parma ham*  
( 1,12 )

**CAPRICCIOSA** salsa pomodoro, mozzarella, uova, funghi,  
carciofi, olive nere, e prosciutto crudo € 9  
*Tomato sauce, mozzarella, egg, artichokes, mushrooms,  
black olives and Parma ham*  
( 1, 3, 7, 12 )

\*\*\*Disponibile pizza senza glutine  
*Gluten free pizza available*



## **DOLCI / SWEET TEMPTATIONS**

**TIRAMISÙ**

*Tiramisù*

(1,3,7,12)

€ 6

**TORTINO DI RICOTTA E PERE**

*Ricotta cheese and pears cake*

(1,3,7,12,15)

€ 6

**CREME BRÛLÉE**

*Cream brûlée*

(3,7,12)

€ 6

**GELATO MISTO**

*Mixed ice cream*

(1,3,7,12)

€ 6

**SOFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO**

*Chocolate and pistachio soufflé*

(3,7,8,12,15)

€ 6



# INDICAZIONI ALLERGENI \ ALLERGEN DIRECTORY

## AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, sotto al nome delle pietanze, si trova  
l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato

### IMPORTANT NOTICE

On the menu, below of each dish name,  
you will find a number indicating the allergen ingredients.  
Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products