

ANTIPASTI/APPETIZERS

CARPACCIO DI VITELLA AFFUMICATO CON FUNGHI CHAMPIGNON E MELOGRANO € 14
SMOKED VEAL CARPACCIO WITH MUSHROOMS AND POMEGRANATE
(12)

PROSCIUTTO CRUDO E BOCCONCINO DI BUFALA € 12
RAW HAM WITH BUFFALO MILK MOZZARELLA
(7,12)

CREMA DI CECI CON FILETTO DI BACCALA' COTTO A BASSA TEMPERATURA € 14
CODFISH FILET SERVED WITH CAPERS SAUCE
(4,12,15)

ROSA DI SALMONE AFFUMICATO CON SALSIA DI FIORE DI CAPPERI € 13
SMOKED SALMON SERVED WITH CAPERS SAUCE
(4,12)

TARTARE DI TONNO € 15
TUNA TARTARE
(4,12,15)

*Rome
Italy*



PRIMI/ *FIRST COURSE*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FRESCHI CON MUGGINE AFFUMICATO E CIME DI RAPA € 13
FRESH SPAGHETTI IN A SMOKED MULLET AND BROCCOLI RABE SAUCE
(1,3,4,12,15)

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON GAMBERI E LIME € 14
VIOLET POTATOES GNOCCHI IN A LIME AND SHRIMPS SAUCE
(1,2,3,4,12,15)

LASAGNA TALEGGIO E FUNGHI PORCINI € 12
TALEGGIO CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS LASAGNA
(1,3,7,12,15)

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA € 10
SPAGHETTI WITH AMATRICIANA SAUCE
(1,7,12)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 10
MEZZE MANICHE WITH CARBONARA SAUCE
(1,3,7,12)

CACIO E PEPE € 10
PASTA WITH CHEESE AND PEPPER SAUCE
(1,7,12)



SECONDI/SECOND COURSE

TAGLIATA DI MANZO DANESE
DANISH BEEF FILET
(12)

€15

HAMBURGER DI CHIANINA
CHIANINA BURGER
(12,15)

€13

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA
PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE
(12,15)

€13

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
MIXED GRILLED FISH
(2,4,12,14,15)

€16

TAGLIATA DI PESCE SPADA CON DATTERINI E FINOCHIELLA SELVATICA
SWORDFISH IN A CHERRY TOMATOES AND WILD FENNEL SAUCE
(4,12)

€16

CONTORNI/SIDE DISH

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES
(3,7,12)

€ 5

INSALATA GRECA
GREEK SALAD
(3,7,12)

€ 7

PATATINE FRITTE
FRIES
(12,15)

€ 5

CAESAR SALAD
(1,3,7,12)

€ 7

PATATE ROSOLATE
SAUTEED POTATOES
(12)

€ 5

INSALATA RICCA
MIXED SALAD
(7,12)

€ 6

DOLCI/DESSERTS

TORTINO RICOTTA E PERE

RICOTTA CHEESE AND PEARS CAKE

(1,3,7,15)

€ 6

FAGOTTINO DI PASTA FILO MELE E MANDORLE

APPLES AND ALMONDS PUFF PASTRY

(1,3,7,8,15)

€ 6

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ

(1,3,7,12)

€ 6

CUPOLA DI CIOCCOLATO E RUM

CHOCOLATE E RHUM CAKE

(1,3,7,15)

€ 6

CREME BRULEE

(3,7)

€ 6

GELATI ASSORTITI

MIXED ICECREAM

(1,3,7,12)

€ 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 SO₂
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 SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products