

## **ANTIPASTI/APPETIZERS**



<b>TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DEL LAZIO CON CROSTONE DI LARDO</b>	<b>€ 14</b>
<i>CHEESE AND COLD CUTS PLATTER SERVED WITH CROUTON</i>	
<b>PUREA DI POMODORO CON BOCCONCINI DI BURRATINA DI BUFALA</b>	<b>€ 10</b>
<i>PUREED TOMATOES WITH BUFFALO "BURRATA"</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA</b>	<b>€ 12</b>
<i>CURED HAM AND BUFFALO MOZZARELLA</i>	
<b>CAPONATA DI RISO VENERE CON SALSA GUACAMOLE</b>	<b>€ 9</b>
<i>BLACK RICE "CAPONATA" WITH GUACAMOLE SAUCE</i>	
<b>TARTARE DI TONNO O SALMONE CON AVOCADO</b>	<b>€ 16</b>
<i>TUNA OR SALMON TARTARE WITH AVOCADO</i>	
<b>ROSA DI SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI E FRUTTO DI CAPPERI</b>	<b>€ 13</b>
<i>SMOKED SALMON WITH CROUTONS AND CAPERS</i>	
<b>CARPACCIO DI POLPO CON CRUDITÀ DI VERDURE</b>	<b>€ 13</b>
<i>OCTOPUS "CARPACCIO" WITH RAW MIXED VEGETABLES</i>	

## **PRIMI / FIRST COURSE**

<b>TONNARELLI ALL'ASTICE</b>	<b>€ 25</b>
<i>TONNARELLI IN A LOBSTER SAUCE</i>	
<b>RISOTTO CURCUMA E GAMBERONI</b>	<b>€ 14</b>
<i>PRAWNS AND TURMERIC RISOTTO</i>	
<b>FETTUCCHINE INTEGRALI CON FIORI DI ZUCCA E VONGOLE LUPINI</b>	<b>€ 13</b>
<i>WHOLE WHEAT FETTUCCHINE IN A ZUCCHINI FLOWERS AND CLAMS SAUCE</i>	
<b>PACCHERI CACIO E PEPE CON PUNTE DI ASPARAGI</b>	<b>€ 12</b>
<i>PACCHERI IN A CHEESE, PEPPER AND ASPARAGUS SAUCE</i>	
<b>SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA</b>	<b>€ 10</b>
<i>SPAGHETTI IN "AMATRICIANA" SAUCE</i>	
<b>MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA</b>	<b>€ 10</b>
<i>MEZZE MANICHE "CARBONARA"</i>	

## **ZUPPE / SOUPS**

<b>VELLUTATA PATATE VIOLA CON DADOLATA AVOCADO E CALAMARI (FREDDA)</b>	<b>€ 12</b>
<i>COLD PURPLE POTATOES PUREE WITH AVOCADO AND SQUIDS</i>	
<b>ZUPPA DI VERDURE</b>	<b>€ 9</b>
<i>VEGETABLES SOUP</i>	

## **SECONDI/SECOND COURSE**

<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI IN TEMPURA</b>	<b>€ 15</b>
<i>DEEP FRIED SQUIDS AND SHRIMPS</i>	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b>	<b>€ 18</b>
<i>MIXED GRILLED FISH</i>	
<b>FILETTO DI RICCIOLA DORATO SU CREMA DI POMODORO CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE</b>	<b>€ 16</b>
<i>AMBERJACK FILET SERVED WITH A TOMATOES, OLIVES AND CAPERS SAUCE</i>	
<b>TONNO SCOTTATO AL SESAMO CON SALSA WASABI</b>	<b>€ 16</b>
<i>SEARED TUNA STEAK WITH SESAME AND WASABI</i>	
<b>HAMBURGER DI CHIANINA</b>	<b>€ 13</b>
<i>CHIANINA HAMBURGER</i>	
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SPINACELLI E GRANA</b>	<b>€ 16</b>
<i>BEEF FILET WITH SPINACH AND PARMESAN FLAKES</i>	
<b>FILETTO DI MAIALE ALLA SALVIA TIMO CON JULIENNE DI CIPOLLE DI TROPEA</b>	<b>€ 14</b>
<b>CARAMELLATE</b>	
<i>PORK FILET SERVED WITH CAMELIZED RED ONIONS</i>	

## **CONTORNI/SIDE DISH**

<b>TRIONFO DI VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>€ 6</b>
<i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>	
<b>VERDURA RIPASSATA</b>	<b>€ 6</b>
<i>SAUTEED VEGETABLES</i>	
<b>PATATE ROSOLATE</b>	<b>€ 5</b>
<i>SAUTEED POTATOES</i>	
<b>PATATE FRITTE</b>	<b>€ 5</b>
<i>FRENCH FRIES</i>	

## **INSALATE/SALADS**

<b>CESAR</b>	<b>€ 8</b>
<b>INSALATA RICCA</b>	<b>€ 7</b>
<b>GRECA</b>	<b>€ 8</b>
<i>GREEK SALAD</i>	

## **DOLCI/DESSERTS**

**PANNA COTTA DI SOIA CON PAPAIA**

**€ 7**

*SOY "PANNA COTTA" WITH PAPAYA*

**ZUPPETTA DI FRAGOLE CON PALINA DI GELATO VANIGLIA**

**€ 6**

*STRAWBERRY SALAD SERVED WITH VANILLA ICECREAM*

**TIRAMISÙ**

**€ 6**

*TIRAMISÙ*

**CREME BRULLE AI FRUTTI DI BOSCO**

**€ 7**

*CREME BRULE WITH WILD BERRIES*

**CASSATINA**

**€ 6**

*CASSATA*

**SFERA DI CIOCCOLATO E RHUM**

**€ 6**

*RUM AND CHOCOLATE CAKE*

**GELATI ASSORTITI**

**€ 6**

*MIXED ICECREAM*