



ANTIPASTI

APPETIZERS

- Prosciutto di Parma DOP con mozzarella di bufala [GA] 20
Servito con focaccia calda
Parma ham DOP with buffalo mozzarella, served with hot focaccia
- ☞ Formaggi selezionati con mostarda di frutta [GH] 16
Tartufo, peperoncino, noci, pistacchio
Selection of italian cheeses with fruit mostarda
truffle, chilli, walnuts, pistachio
- ☞ Caprese di bufala [G] 13
Buffalo mozzarella cheese and tomatoes
- Tris di crostini [AGD] 10
Pomodoro, cicoria, salmone e burrata
Bruschetta with tomatoes, chicory, salmon and burrata
- ☞ Bruschettone, scamorza affumicata e porcini* [AG] 9
Big bruschetta, smoked scamorza cheese and porcini mushrooms
- Gamberi in tempura con salsa agrodolce* [AB] 16
Tempura shrimp with sweet and sour sauce
- ☞ Sauté di cozze e vongole [N] 18
Mussels and clams sauté
- Mozzarella di bufala, salmone affumicato e avocado [GD] 14
Buffalo mozzarella, smoked salmon and avocado

INSALATE

SALADS

- CAESAR SALAD [ACG] 15
lattuga, pomodori, mais, pollo, parmigiano, prosciutto cotto, uova, pane tostato / lettuce, tomatoes, corn, chicken, parmesan, ham, egg, toasted bread
- ☞ INSALATA ALLA ROMANA E PROFUMO D'ARANCIA [GH] . . . 13
lattuga romana, invidia belga, mele, carote, scamorza affumicata, mandorle tostate, condimento all'arancia / lettuce, endive, apples, carrots, smoked scamorza, toasted almonds, orange seasoning
- INSALATA LIGURE [AD] 13
con olio al basilico e crostini di pane, lattuga, capperi, acciughe, tonno, fagiolini, pomodorini, crostini di pane alla maggiorana, olio al basilico / lettuce, capers, anchovies, tuna green beans, cherry tomatoes, croutons, basil olive oil
- ☞ INSALATA TONNO E CIPOLLA [D] 13
lattuga, pomodoro, tonno, cipolla / lettuce, tomatoes, tunna, onions
- ☞ INSALATA GUSTO E SALUTE [DIK] 13
insalata mista, rucola, salmone affumicato, bacche di goji, semi di lino, girasole e sesamo
/ mixed green salad, smoked salmon, goji berry, mixed organic seeds
- ☞ INSLATA GRECA CON SALSA TZATZIKI [G] 13
lattuga, feta, cetrioli, pomodori, carote, erba cipollina
/ lettuce, feta cheese, cucumbers, tomatoes, olives, carrots, chives

CONTORNI

SIDE COURSE

- ✓ Patate fritte / French fries 7
- ✓ Cicoria ripassata / Chicory 8
- ✓ Patate al forno / Baked potatoes 7

PRIMI

FIRST COURSE

CLASSICI ROMANI

- Mezze maniche alla Carbonara [AGC] 14
Half rigatoni with eggs, bacon and sheep cheese
- Mezze maniche all'amatriciana [AG] 14
Half rigatoni with tomatoes, bacon and sheep cheese
- ☞ Mezze maniche alla gricia [AG] 14
Half rigatoni with bacon and sheep cheese
- ☞ Tonnarello cacio e pepe [AG] 15
Fresh spaghetti with black pepper and sheep cheese

LE PASTE FRESCHE

- ☞ Gnocchi con crema di gorgonzola e noci [AGH] 15
Gnocchi with gorgonzola cream and walnuts
- ☞ Fettuccine ai funghi porcini* [A] 18
Porcini mushroom fettuccine
- Fettuccine al ragù bianco e tartufo fresco invernale [AI] 22
Fettuccine with white meat sauce and fresh winter truffle
- ☞ Ravioli di burrata con crema di pistacchio e stracciatella [AGH] 18
Burrata ravioli with pistachio cream and stracciatella
- ☞ Vellutata di zucca con crostini e semi di girasole [AGH] 18
Cream of pumpkin soup with croutons and sunflower seeds

SAPORI DI MARE

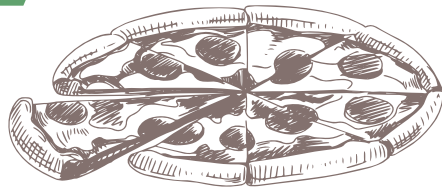
- Spaghetto alle vongole [AN] 20
Spaghetti with clams
- Spaghetto alla pescatora [AN] 24
Seafood spaghetti
- ☞ Risotto con crema di zucca, gamberi e pistacchio [BH] 22
Risotto with pumpkin cream, prawns and pistachio
- Zuppa, ceci e baccalà [DI] 18
Soup, chickpeas and cod
-
- Frittura calamari e gamberi* [ANB] 20
Fried calamari and prawns
- ☞ Spigola al forno con patate** [D] letto 8
Baked sea bass with potatoes

SECONDI

SECOND COURSE

- ☞ Tagliata di pollo alla romana con pomodorini e peperoni . . . 22
Roman-style chicken steak with cherry tomatoes and peppers
- Filetto alla griglia con peperoni dolci 24
Grilled fillet with sweet peppers
- ☞ Filetto con crema di castagne [G] 26
Fillet with chestnut cream
- ☞ Filetto al pepe verde [G] 26
Fillet with green pepper
- ☞ Tagliata di manzo "Cuberoll Argentina" con rosmarino 24
Servita con patate al forno
Sliced beef "Cuberoll Argentina" with rosemary
served with baked potatoes
- Cheeseburger di chianina 200 g. [AG] 20
Pomodoro, Insalata, cheddar, bacon, maionese, ketchup
*servito con patatine fritte**
Chianina cheeseburger 200gr, tomatoes, lettuce, cheddare, bacon, mayo,
ketchup, served with french fries
- Burger di chianina 200 g. [A] 16
Pomodoro, Insalata con pane artigianale
*servito con patatine fritte**
Chianina burger 200gr, tomatoes, lettuce with homemade artisan bread,
served with french fries

PIZZERIA



PIZZA

MARGHERITA [AG] / <i>Margherita</i> 9	VEGETARIANA [AG] / <i>Vegetables</i> 12
WURSTEL / <i>Wurstel</i> 10	TONNO E CIPOLLA [AGD] / <i>Tuna and onions</i> 13
NAPOLETANA [AGD] / <i>Anchovies</i> 10	4 FORMAGGI [AG] / <i>4 cheeses</i> 13
PROSCIUTTO [AG] / <i>ham</i> 11	4 STAGIONI [AG] / <i>4 seasons</i> 15
FUNGHI E PROSCIUTTO [AG] / <i>Ham and mushrooms</i> 12	<i>mushrooms, vegetables, cooked ham, olives, artichokes</i>
CAPRICCIOSA [AGC] 12	BOSCAIOLA [AG] / <i>Sausage and mushrooms</i> 15
<i>Mushrooms, olives, artichokes, raw ham, hard-boiled egg</i>	FRUTTI DI MARE [AGNB] / <i>Seafood</i> 15
DIAVOLA [AG] / <i>Pepperoni</i> 12	RISTORO [AGNB] / <i>More than everything</i> 15
	<i>vegetables, raw ham, mussels, clams, shrimps</i>

PANFOCACCIA

IL NOSTRO PANINO DI PIZZA

OUR PIZZA'S SANDWICH

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo [AG] 15	Cicoria e salsiccia 14
<i>Buffalo mozzarella and raw ham</i>	<i>Chicory and sausage</i>
Prosciutto crudo, avocado e stracciatella [AG] 15	Salmone affumicato, rucola, pomodori secchi e grana [AGD] . 14
<i>Raw ham, avocado and stracciatella</i>	<i>Smoked salmon, rocket, dried tomatoes and parmesan</i>

MENU BAMBINI | KIDS MENU

FINO A 10 ANNI / UNTIL 10 YEARS

MENU PIZZA / PIZZA MENU ... 12

Pizza + gelato + bevanda / *Pizza + ice cream + drink*



MENU PASTA / PASTA MENU ... 12

Pasta + gelato + bevanda / *Pasta + ice cream + drink*



MENU CARNE / MEAT MENU ... 14

Hamburger + patatine fritte + bevanda / *Hamburger + french fries + drink*

DOLCI

DESSERT



Tiramisù / <i>Tiramisù</i> 9	Gelato alla vaniglia con frutti di bosco freschi 10
Cheesecake frutti di bosco* / <i>Berries cheesecake</i> 8	<i>Vanilla ice cream with fresh berries</i>
Cremoso al pistacchio con crumble al cacao 8	Gelato misto / <i>Ice cream</i> 8
<i>Creamy pistachio with cocoa crumble</i>	Piatto di frutta fresca 8
Tortino al cioccolato con cuore fondente 8	<i>Fresh fruit</i>
<i>Chocolate Cake with Dark Heart</i>	

il conto deve essere regolato a tavola / the bill will be available on the table

* prodotto congelato | * frozen product

** prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

piatto senza prodotti di origine animale / meals prepared without animal product

piatto vegetariano / vegetarian meals

piatto senza glutine / gluten free

*cucina **non** certificata per celiaci



wi-fi zone

NET:
Ristoro della salute

PW:
sonofelice

servizio 10%

seguici:

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: Crostacei e prodotti a base di crostacei | C: Uova e prodotti a base di uova | D: Pesce e prodotti a base di pesce | E: Arachidi e prodotti a base di arachidi | F: Soia e prodotti a base di soia | G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del EU Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del B - Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: Milk and dairies (including lactose) | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may contain molluscs