

ANTIPASTI DAL BANCO

-  **Antipasto all'Italiana** 40 €
*Un viaggio nelle più interessanti produzioni gastronomiche italiane:
Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Salsiccia di Monte San Biagio,
Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone e Giardiniera di Morgan*
per 2 persone
-  **Degustazione di formaggi Alfredo** 25 €
 *6 assaggi di formaggi italiani tra Lazio, nord e sud, tra latte di mucca, di capra e pecora.
Ricotta di bufala laziale, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone,
Castellaccio in barrique e Blu d'Aosta. La degustazione è accompagnata da composta di
pere speziata e frutta secca al Passito*
-  **Carpaccio di tonno** 25 €
*Tonno pinnegiale marinato in carpaccio con misticanza,
gel di pomodoro fresco e yogurt*
-  **Tartare** 19 €
*Battuta di manzo con i suoi condimenti: scalogno, senape in grani, cetriolini,
acciuga, cucunci, erba cipollina e tuorlo d'uovo biologico*
-  **Bresaola di Fassona Piemontese** 24 €
*Bresaola artigianale speziata a lavorata a mano del salumificio Brisval della Valtellina
servita con Parmigiano reggiano 24 mesi e rucola*
- Porchetta romana** 20 €
*Un piatto icona della città di Roma e del Lazio: maiale porchettato con erbe aromatiche
arrostito nel forno a legna, croccante e goloso. Servita con Pizza romana artigianale*
- Mortadella IGP** 18 €
*L'antico salume artigianale di Bologna presidio Slow Food
servito con Pizza romana artigianale*
-  **Culatello di Zibello DOP** 25 €
*Il prezioso salume emiliano del salumificio "Squisito" ottenuto dal cuore del prosciutto
servito con Parmigiano reggiano 24 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP*
-  **Mozzarella di bufala del Lazio** 16 €
 *Freschissima Mozzarella di bufala laziale di giornata, lavorata a mano*
-  **Burrata** 16 €
 *Dal miglior latte di bufala, con pomodori pugliesi semi-secchi e freschi*
-  **Caprese** 18 €
 *Mozzarella di bufala laziale fresca di giornata servita con pomodoro infornato,
origano e basilico*
-  **Giardiniera "Morgan"** 14 €
Verdure croccanti sott'aceto con Alici del Cantabrico

*In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura)
ai sensi del reg. CE 853/2004. **Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.***



ANTIPASTI DALLA CUCINA

- Alici fritte** 18 €
Alici fresche panate e fritte servite con salsa al limone e menta
-  **Uovo al Purgatorio** 17 €
Uova biologiche (due) in padellino con salsa al pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crostini di pane
-  **Vitello tonnato** 18 €
Classico antipasto di arrosto di vitella rosa con salsa tonnata artigianale e cucunci
- Polpette di bollito** 15 €
Polpette di manzo fritte con salsa verde
-  **Cecina e Burrata** 18 €
 *Farinata di ceci tradizionale con zucchine romanesche in scapece, pomodorini confit e burrata*
-  **Melanzane alla parmigiana** 16 €
 *Il classico timballetto di melanzane (non fritte) con pomodoro, Parmigiano reggiano, mozzarella fondente e basilico*
-  **Funghi Porcini** 25 €
 *Il dono del bosco autunnale, arrostito al forno*
-  **Carciofo alla romana** 10 €
 *Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia*
-  **Carciofo alla Giudia** 10 €
 *Il re della cucina romana in doppia cottura*



*In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. **Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.***



PRIMI PIATTI

Spaghetto alle vongole

Spaghettoni di grano duro con vongole veraci, prezzemolo, aglio e peperoncino

24 €

Cappellacci

Ripieni Cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

26 €

Risotto ai Porcini

 Riso Carnaroli Riserva San Massimo con funghi porcini, mascarpone, tartufo e nocciole

28 €

Spaghettoni ai tre pomodori

Spaghettoni di grano duro con salsa di pomodoro, pomodoro fresco e pomodoro infornato con Burrata e basilico

19 €

Vellutata Ceci e Cozze

con pomodoro confit e basilico (opzione vegana  senza cozze)

18 €

FETTUCCINE ALFREDO

Le Originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 20 mesi Caseificio Gennari e burro di malga artigianale piemontese doppia panna

24 €

Le variazioni:

Extra tartufo nero	+25 €
Extra Caviale 10g	+40 €

I CLASSICI DI ROMA

Tonnarelli di pasta fresca cacio e pepe

17 €

Mezzamanica all'Amatriciana

18 €

Spaghettoni alla Carbonara

18 €

Spaghettoni all'arrabbiata

17 €



In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. **Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.**

Cestino di pane €4
Senza glutine 

Cestino Pizza romana €4
Vegano 

Servizio +10%
Vegetariano 



SECONDI PIATTI

Gamberi e calamari	25 €
<i>Frittura di gamberi e calamari panati e fritti con scorzetta di limone</i>	
Mugnaia	28 €
<i>Spigola alla mugnaia con carote e cipollotti</i>	
 Rombo e Patate	28 €
<i>Filetto di rombo con verdure arrosto agli agrumi</i>	
 Mandorle e ortaggi	20 €
 <i>Ricottina di mandorle artigianale con ortaggi spadellati</i>	
Costolette di agnello	28 €
<i>Costine di agnello fritte con cicoria ripassata</i>	
 Pollo alla cacciatora	20 €
<i>Pollo ruspante arrosto con olive taggiasche, aglio e rosmarino servite con patate arrosto</i>	
Polpette al pomodoro	18 €
<i>Classiche polpette di manzo e maiale con salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano</i>	
 Bistecca	28 €
<i>Entrecote di frisona italiana con porcini arrosto (cottura ben cotta, media o al sangue)</i>	
 Filetto alla griglia	40 €
<i>Filetto di "vacca vecia" italiana con patate novelle al burro e tartufo (cottura media o al sangue)</i>	



*In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. **Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.***



ORTAGGI E INSALATE

	Gran piatto di ortaggi	15 €
	<i>I migliori ortaggi del mercato spadellati con erbe aromatiche</i>	
	Cicoria	9 €
	<i>Cicoria ripassata con olio evo e aglio</i>	
	Cicoria all'agro	9 €
	<i>Cicoria condita con olio evo e limone</i>	
	Patate	9 €
	<i>Patate arrosto con rosmarino</i>	
	Misticanza	12 €
	<i>Insalata verde di campo, con lattughino, indivia, rucola e menta</i>	
	Misticanza e pomodori	14 €
	<i>Insalata verde di campo, con lattughino, indivia, rucola, menta, pomodori e cipollotto</i>	
	Carciofo alla romana	10 €
	<i>Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia</i>	
	Carciofo alla Giudia	10 €
	<i>Il re della cucina romana in doppia cottura</i>	
	Puntarelle romane	10 €
	<i>Puntarelle arricciate con aglio e acciughe</i>	
	Funghi Porcini	25 €
	<i>Il dono del bosco autunnale, arrostito al forno</i>	



In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura)
ai sensi del reg. CE 853/2004. **Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.**

Cestino di pane €4
Senza glutine 

Cestino Pizza romana €4
Vegano 

Servizio +10%
Vegetariano 



DOLCI

-  **Pasticceria all'italiana** 38 €
Un dolce viaggio nella pasticceria italiana, tra cioccolatini e dragée, biscotti, assaggi di torte e Tiramisù
Abbinamento vino al calice: Passito di Sicilia Hira Colosi 8 €
-  **Tiramisù** 12 €
Crema montata di mascarpone, savoiardi, caffè e cacao
Abbinamento vino al calice: Passito di Pantelleria Ferrandes Vino Estremo 14 €
-  **Pavlova** 12 €
 *Meringa croccante, panna montata e frutti rossi*
Abbinamento vino al calice: Malvasia delle Lipari Salvatore D'Amico 16 €
-  **Tartelletta** 12 €
Castagna, zucca e frangipane
Abbinamento vino al calice: Riesling Renano 10 Vendemmie Tardive Pelz 10 €
-  **Caprese** 12 €
 *Torta vegana di mandorle e cioccolato con crema inglese alla vaniglia*
Abbinamento vino al calice: Recioto della Valpolicella Brigaldara 10 €
-  **Maritozzo romano** 12 €
Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata
Abbinamento vino al calice: Muffato della Sala Antinori 15 €

FRUTTA E GELATI

-  **Ananas** 9 €
 **Frutti di bosco** 10 €
 **Selezione di frutta fresca** 12 €
 **Gelati fatti in casa** 10 €
 *Cioccolato, crema, limone, frutti di bosco, pistacchio*
Extra gelato aggiunto alla frutta 3 €



In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.



BEVANDE

Acqua microfiltrata gassata o naturale	2 €
Acqua Panna o San Pellegrino	4 €
Birra artigianale	8 €
Birra nazionale	6 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	7 €
Succhi di frutta naturali <i>(Albicocca, Lampono, Pomodoro, Ananas, Arancia, Mirtillo)</i>	8 €
Tè ed Infusi (1 tazza)	6 €

CAFFETTERIA

Caffè	3 €
Caffè macchiato	3 €
Caffè doppio	5 €
Caffè d'orzo	4 €
Caffè decaffeinato	4 €
Caffè americano	4 €

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.



Gentile Cliente, Benvenuto!
*È nostro costante impegno rendere
speciale la vostra esperienza.*

Grazie



LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI NEL DOCUMENTO DEDICATO CHE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA METTERÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE QUALORA LO RICHIEDIATE

Di seguito l'elenco degli allergeni secondo il reg. CE 1169/2011



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE
SOLFUROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO