



Menù
Ristorante

Antipasti di Mare

<i>Ostrica Tatihou (Bretagna)</i>	€ 2,50
<i>Il crudo (pesci, crostacei e frutti di mare)</i>	€ 20,00
<i>La tartare di giornata: con l'arrivo giornaliero a fantasia dello chef</i>	€ 17,00
<i>Impepata di cozze</i>	€ 12,00
<i>Insalata di mare (polpo, seppia, sedano, carote, pachino e olive taggiasche)</i>	€ 12,00
<i>Panzanella croccante con burrata di Battipaglia, alici di Sciacca, bottarga di muggine, capperi, pomodorini secchi e olive taggiasche</i>	€ 14,00
<i>Alicette di Anzio fritte</i>	€ 10,00

Antipasti di Terra

<i>Bufala e culaccia (caseificio Mozzarè e salumificio Rossi)</i>	€ 14,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi</i> <i>(salumificio Rossi e David salumi, formaggi locali az. agr. Rialti, ricottina caseificio Mozzarè)</i>	€ 14,00
<i>Porcotto</i> <i>(focaccietta ripiena di insalatina a taglio, pomodori secchi, olive taggiasche e porchetta di Ariccia)</i>	€ 10,00
<i>Tartare di manzo italiano con tartufo e pinoli, ovetto alla Bismarck e maionese allo zenzero</i>	€ 18,00
<i>Insalata tiepida di fagioli cannellini, cacio, pepe e tartufo</i>	€ 10,00

Primi piatti di Mare

<i>Paccheri con pesce spada, melanzane, pachino, pinoli e scaglie di ricotta salata</i>	€ 13,00
<i>Gnocco di patate, vongola, ceci e bottarga</i>	€ 13,00
<i>Risotto alla crema di scampi e fiori di zucca</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine con passatella di datterino rosso, burrata di Battipaglia, tartare di gambero, lardo, tartufo, pinoli e pesto al basilico</i>	€ 13,00

Primi piatti di Terra

<i>Fettuccine ai funghi porcini</i>	€ 13,00
<i>Gnocco di patate al ragù di solo manzo speziato</i>	€ 13,00
<i>Tonnarello acqua e farina con fonduta di taleggio, pere, radicchio e noci</i>	€ 12,00
<i>Risotto burro di bufala, tartufo e parmigiano 36 mesi</i>	€ 13,00

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA:

<i>Cacio e Pepe</i>	€ 11,00
<i>Amatriciana</i>	€ 11,00
<i>Carbonara</i>	€ 11,00
<i>Gricia</i>	€ 11,00
<i>Al sugo di Coda alla Vaccinara</i>	€ 13,00

Secondi piatti di Mare

<i>Grigliatissima di pesci e crostacei</i> (scampi gamberoni, calamaro e filetto d'orata)	€ 17,00
<i>Spiedino di salmone selvaggio e verdure croccanti</i> (in crosta di mandorle con salsa agli agrumi e insalatina di spinaci crudi con uvetta e pinoli)	€ 17,00
<i>Frittura di calamari e gamberi</i>	€ 17,00
<i>Frittura di paranza</i> (solo pesci con le spine)	€ 17,00
<i>Orata sfilettata al forno con patate, pachino, capperi e olive taggiasche</i>	€ 17,00
<i>Involtino di pesce spada "Beddamadre" gratinato, ripieno di melanzane, capperi, olive, pomodoro secco, uvetta, pinoli e ricotta salata</i>	€ 17,00

Secondi piatti di Terra

SULLA GRIGLIA CUOCIAMO:

<i>Costata di manzo italiano</i>	€ 17,00
<i>Tagliata di controfiletto di manzo italiano</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di controfiletto di manzo italiano (ai porcini o al tartufo)</i>	€ 20,00
<i>Costolette di abbacchio allo scottadito</i>	€ 16,00
<i>Salsicce della Tuscia</i>	€ 12,00
<i>Cosciotto di pollo ruspante della Tuscia disossato</i>	€ 14,00
<i>Grigliatissima di carni</i>	€ 20,00
<i>Arrosticini di pecora 8 a porzione</i>	€ 10,00

SECONDI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA:

<i>Trippa alla romana</i>	€ 11,00
<i>Coda alla vaccinara</i>	€ 16,00
<i>Involtini di vitellone in umido</i>	€ 14,00

Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>Patatine fritte</i>	€ 4,00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5,00
<i>Insalata verde o mista</i>	€ 5,00
<i>Caponatina di peperoni</i>	€ 5,00
<i>Cicoria ripassata o all'agro</i>	€ 5,00

Dessert

<i>Tiramisù</i>	€ 5,00
<i>Millefoglie (cioccolato, nutella o frutti di bosco)</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta (caramello, cioccolato, nutella o frutti di bosco)</i>	€ 5,00
<i>Tartufi artigianali di Pizzo Calabro (cioccolato fondente, nocciola, liquirizia, pistacchio, limone, fragola)</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,00
<i>Frutta di stagione</i>	€ 5,00



Menù Pizzeria

Antipasti e Fritti

<i>Suppli</i>	€ 2,00
<i>Filetto di baccalà in pastella</i>	€ 3,00
<i>Fiore di zucca</i>	€ 2,50
<i>Olive all'ascolana (5 pezzi)</i>	€ 4,00
<i>Crocchetta di patate</i>	€ 2,00

Bruschette

<i>Ajo e ojo</i>	€ 1,50
<i>Pomodoro e basilico</i>	€ 2,00
<i>Prosciutto crudo</i>	€ 3,00
<i>Nduja</i>	€ 3,00
<i>Rucola, pachino e brie</i>	€ 3,00
<i>Mascarpone e salsiccia cruda della Tuscia</i>	€ 3,50
<i>Burrata e alici di sciacca</i>	€ 4,00
<i>Crema di peperoni</i>	€ 3,00
<i>Ricotta, mortadella e pistacchio</i>	€ 3,50

Focacce

<i>Focaccia al rosmarino</i>	€ 3,00
<i>Focaccia con prosciutto crudo</i>	€ 7,00
<i>Focaccia con insalatina a taglio, pachino, olive taggiasche, pinoli e salmone crudo marinato</i>	€ 10,00
<i>Focaccia vegetariana</i>	€ 8,00
<i>Focaccia con bresaola, rughetta, pachino e parmigiano</i>	€ 9,00
<i>Focaccia e mortadella</i>	€ 7,00

Calzoni

<i>Funghi e prosciutto (mozzarella, funghi e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Prosciutto cotto (mozzarella e prosciutto cotto)</i>	€ 8,00
<i>Speck e stracchino (mozzarella, speck e stracchino)</i>	€ 8,00
<i>Diavola (mozzarella, salame piccante e nduja)</i>	€ 8,00
<i>Ricotta mortadella e pistacchio (ricotta, mortadella, pistacchio, mozzarella)</i>	€ 8,00

Pizze Rosse

<i>Margherita (mozzarella e pomodoro)</i>	€ 6,50
<i>Rossa (pomodoro e olio extravergine)</i>	€ 5,00
<i>Marinara (pomodoro, aglio e origano)</i>	€ 5,00
<i>Rossa con cipolla (pomodoro, origano e cipolla)</i>	€ 5,50
<i>Romana (pomodoro, aglio, origano e alici)</i>	€ 5,50
<i>Napoli (mozzarella, pomodoro e alici)</i>	€ 7,50
<i>Bufalina (mozzarella di bufala, pomodoro e basilico)</i>	€ 9,50
<i>Diavola (mozzarella, pomodoro e salame piccante)</i>	€ 8,00
<i>Capricciosa (mozzarella, pomodoro, funghi, carciofini, olive, uovo sodo e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Funghi (mozzarella, pomodoro e funghi)</i>	€ 8,00
<i>4 stagioni (mozzarella, pomodoro, carciofini, funghi, olive, alici e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Funghi e prosciutto (mozzarella, pomodoro, funghi e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Nduja (mozzarella, pomodoro e nduja)</i>	€ 8,00
<i>Bismarck e prosciutto (mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo e uovo ad occhio di bue)</i>	€ 8,50
<i>Margherita wurstel (mozzarella, pomodoro e wurstel)</i>	€ 7,50
<i>Margherita tonno (mozzarella, pomodoro e tonno)</i>	€ 8,00
<i>Margherita cipolla (mozzarella, pomodoro e cipolla)</i>	€ 7,50
<i>Margherita prosciutto crudo (mozzarella, pomodoro e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Margherita salsiccia (mozzarella, pomodoro e salsiccia)</i>	€ 8,00
<i>Margherita gorgonzola (mozzarella, pomodoro e gorgonzola)</i>	€ 8,00
<i>Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, aglio, origano e peperoncino)</i>	€ 10,00
<i>Peperoni e salsiccia (mozzarella, pomodoro, peperoni e salsiccia)</i>	€ 8,00
<i>Salsiccia e cipolla (pomodoro, salsiccia e cipolla)</i>	€ 8,00
<i>Parmigiana (mozzarella, pomodoro, melanzane, parmigiano e basilico)</i>	€ 8,00
<i>Amatriciana (mozzarella, pomodoro, guanciale, pepe e pecorino)</i>	€ 8,00
<i>Vegetariana (mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni e patate)</i>	€ 8,00
<i>Cocktail di gamberetti (pomodoro, salsa rosa, insalata a taglio e gamberetti)</i>	€ 9,00

Pizze Bianche

<i>Boscaiola (mozzarella, salsiccia e funghi)</i>	€ 8,00
<i>Patate (mozzarella, patate e rosmarino)</i>	€ 7,50
<i>Wurstel e patate (mozzarella, wurstel e funghi)</i>	€ 7,50
<i>Crostino (mozzarella e prosciutto cotto)</i>	€ 7,50
<i>Fiori di zucca (mozzarella, fiori di zucca e alici)</i>	€ 8,00
<i>4 formaggi (mozzarella, gorgonzola, provola e stracchino)</i>	€ 8,00
<i>Diavola bianca (mozzarella e salame piccante)</i>	€ 7,50
<i>Vegetariana bianca (mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine e patate)</i>	€ 8,00
<i>Funghi porcini bianca (mozzarella, funghi porcini)</i>	€ 9,00
<i>Funghi bianca (mozzarella e funghi)</i>	€ 7,50
<i>Bianca con crudo (mozzarella e prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
<i>Bianca con wurstel (mozzarella e wurstel)</i>	€ 7,50
<i>Bianca con wurstel e carciofini (mozzarella, wurstel e carciofini)</i>	€ 8,00
<i>Bianca con tonno (mozzarella e tonno)</i>	€ 7,50
<i>Bianca con tonno e carciofini (mozzarella, tonno e carciofini)</i>	€ 8,00
<i>Bianca tonno e cipolla (mozzarella, tonno e cipolla)</i>	€ 8,00
<i>Bianca con alici (mozzarella, alici e pachino)</i>	€ 8,00
<i>Speck e stracchino (mozzarella, speck e stracchino)</i>	€ 8,00
<i>Cacio e pepe con cipolla (mozzarella, pecorino, pepe e cipolla)</i>	€ 8,00
<i>Contadina (mozzarella, patate, salsiccia, cipolla rossa, peperoncino)</i>	€ 8,00
<i>Ar Dente (mozzarella, burrata di Battipaglia, alici di sciacca, pomodorini secchi e bottarga di muggine)</i>	€ 10,00
<i>Salsiccia porcini e tartufo (mozzarella, salsiccia, funghi porcini e tartufo)</i>	€ 10,00
<i>Salmone (mozzarella e salmone crudo marinato)</i>	€ 10,00
<i>Carbonara (mozzarella, uovo, guanciale, pepe e pecorino)</i>	€ 8,00
<i>Radicchio gorgonzola e pere (mozzarella, radicchio, gorgonzola, pere e noci)</i>	€ 8,00
<i>Carciofini e nduja (mozzarella, nduja e olive taggiasche)</i>	€ 8,00
<i>Bresaola parmigiano e rughetta (mozzarella, bresaola, rughetta e parmigiano)</i>	€ 9,00

Bevande

<i>Acqua 0,75 cl</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola in bottiglia 1 litro</i>	€ 4,50
<i>Coca Cola in bottiglia 0,33cl</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola alla spina 0,30cl</i>	€ 2,50
<i>Coca Cola zero 0,33cl</i>	€ 3,00
<i>Fanta 0,33cl</i>	€ 3,00
<i>Sprite 0,33cl</i>	€ 3,00
<i>Birra Ichnusa 66cl</i>	€ 3,50
BIRRE ALLA SPINA:	
<i>Chiara piccola 0,20cl</i>	€ 3,00
<i>Chiara media 0,40cl</i>	€ 4,50
<i>Rossa piccola 0,20cl</i>	€ 3,50
<i>Rossa media 0,40cl</i>	€ 5,00
<i>Ipa artigianale italiana 0,30cl</i>	€ 4,00

Caffè e Liquori

<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Decaffeinato €2</i>	€ 2,00
<i>Amari nazionali €3</i>	€ 3,00
<i>Limoncello e sambuca €3</i>	€ 3,00
<i>Vino passito €5</i>	€ 5,00
<i>Grappe di qualità (chiedere al personale per qualità e prezzo)</i>	
<i>Wisky di qualità (chiedere al personale per qualità e prezzo)</i>	
<i>Rum di qualità (chiedere al personale per qualità e prezzo)</i>	
<i>Cognac - Armagnac - Calvados (chiedere al personale per qualità e prezzo)</i>	

Si avvisa la gentile clientela che per maggiori informazioni sui nostri ingredienti e sull'eventuale presenza di prodotti o sostanze che possono provocare reazioni allergiche o intolleranze è disponibile su richiesta l'apposita documentazione.

Alcuni prodotti somministrati possono essere surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine di alimenti serviti.

