

Antipasti

Trippa alla Romana (1,7)	€ 13
Solo Occelli Formaggi Misti Selezionati	€ 18
Bruschetta Gorgonzola e Noci lara italia (1.7.8)	€ 15
Carciofo alla giudia	€ 8
Frittata con cipolle fresche (3,7)	€ 8
Funghi porcini alla Griglia	€ 15
Crostino Puntarelle alici, aglio e olio	€ 13
• Vino consigliato: Roero Arneis-Prosecco	
Bruschetta con Funghi Porcini (1)	€ 13
Scamorza alla griglia con prosciutto crudo (7)	€ 14
Scamorza alla griglia con Porcini (7)	€ 18
La ciriola di Mia : Mozzarella di Bufala	
Pomodoro del piennolo , Melanzane Fritte (1.3.7)	€ 16
Fonduta di formaggi con Salsiccia alla griglia (3.7)	€ 24
La porzione e per 1 -2 persone	
Consiglio sul Vino da abbinare Nebbiolo	

C o p e r t o , S e r v i z i o € 3

Leonardo M.

***Prodotto che potrebbe essere congelato**

****Gli allergeni sono segnalati e classificati con numeri**

Special

Uovo tegamino (fresco di giornata) al Tartufo nero (3) € 19

Scamorza fusa con uovo ,pomodoro del piennolo ,
tartufo nero (3.7) € 22

Spaghetti aglio nero , peperoncino ,
olio biologico 100 %italia ,Pomodoro del piennolo (1) € 19

Taglioni al tartufo nero (1.3) €25

Bistecca di vitella con patate arrosto € 24

Entrecote di manzo adulto irlandese con funghi porcini € 28

*Per le minestre i tempi di cottura sono circa 10\15 minuti

Zuppa di lenticchie con Spaghetti Rotti (1,9,13) € 15

Pasta e Patate con Provola (1,3,7) € 16

Stracciatella , Brodo di Gallina , (3,7) € 13

Zuppa Legumi (borlotti , cannellini , ceci , piselli,
lenticchie,pomodoro, sedano carote (1.9) € 15

Leonardo M.

Primi

Carboleo 0.1 (1, 3, 7) pasta corta all'uovo, guanciale, uovo, pecorino, pomodoro del Piennolo, crosta di parmigiano, salsiccia croccante € 18

La Samuele 0.2 Pasta corta all'uovo , broccolo romanesco, aglio olio , peperoncino, alici, parmigiano reggiano (1.3.4) €16

Amatriciana (1, 3, 7) pasta all'uovo, guanciale, pomodoro , pecorino, pepe € 14,5

Gricia (1, 3, 7) pasta all'uovo , guanciale, pecorino, pepe €13,5

Cacio Pepe (1,3,7) tonnarelli, pecorino, pepe € 13,5

Carbonara (1,3,7) guanciale, uovo, pecorino € 13,5

Tagliatelle con Funghi Porcini (3) € 22

-Vino consigliato: Barbera, Chianti e per chi ama il Bianco Chardonnay , Greco di Tufo

Leonardo M.

SECOND

Straccetti di Manzo, Rucola e Pachino € 16

Brasato di manzo al vino rosso Primitivo (1.3.7) € 26

Saltimbocca alla Romana carne di vitella, prosciutto, salvia € 16

Involtini di pollo con salsiccia e friarielli € 21

Consiglio abbinamento Vino Nero D'avola

Bollito di manzo alla picchia po', pomodoro, cipolla, sedano, carote, sale, evo (9) € 20

Consiglio abbinamento Vino Montepulciano

Tartare di Scottona, Insalata di Carciofi crudi, Crema di Pecorino, sale olio evo, pepe (7) € 18

Osso buco con Funghi porcini (4.7) € 24

Contorni

Friarielli ripassati Aglio, Olio e Peperoncino € 6

Carciofo alla romana € 6,5

Cicoria ripassata Aglio, Olio e Peperoncino € 6

Puntarelle aglio e alici € 7,5

Patate al forno € 5

Spinaci all'agro con Limone € 5

Melanzane e Zucchine grigliate € 5

Insalata mista € 5

Leonardo M.

TAGLI DI CARNE

Il prezzo della carne €\ etto

Le carni sono fornite dalla Macelleria Nasini

Tagliata di manzo Piemontese	€ 5/etto
Simmental Germania (con osso)	€ 7/etto
Costata scottona " Mazoy" di Polonia	€ 5,5 etto
Prussiana Scottona Polonia (con osso)	€ 6/etto
Costata Irlanda circa 560 g (con osso)	€ 6,5/etto
Tomahawk Black Angus (non sempre disponibile)	€ 7/etto

Tris - Filetto di Vitella , Controfiletto di Manzo , Ribey (anteriore della Lombata di manzo) cottura con Kamodo . € 38

La cottura e al sangue , La tempertura interna si aggira tra 45°\50°

- Vino consigliato Montepulciano , Cabernet

Leonardo M.

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisu (1, 3, 7, 8) € 7

Zuppa inglese (1, 3, 7) € 7

Crostata visciole o albicocca (1.3.7) € 4

Zabaione (3.) € 9

Crepes dolci ,scegli con quale crema vuoi farcirle € 8
(1.3.7.11)

- * Nutella

- * Pan di stelle

- * Bacio

Leonardo M.

P933E

Tutte le sere dopo le ore 19

Pizza Leo 0.4 (1, 7) Crema di broccolo aglio olio e peperoncino ,
provola , Salsiccia di suino nero €19

Pizza Base bianca Puntarelle Alici e Mozzarella di bufala cruda €19

Focaccia Porcini crudi , Scaglie Parmigiano ,
Prosciutto di parma 24 mesi (1.7) € 24

*Una pizza Raffinata e Creativa che si accompagna con un
Vermentino Fresco o Un sangiovese

Capricciosa (1, 7, 3) funghi, pomodoro, carciofini, uovo, olive,
prosciutto, mozzarella € 13

Pizza Carbonara (1, 7, 3) € 14

Pizza Cacio e Pepe (1, 7) € 13

Margherita (1, 7) € 10

Diavola (1, 7) € 10

Fiori e Alici (1, 7, 4) € 10

Napoli con Alici (1, 7, 4) € 11

Margherita con Funghi (1, 7) € 11

Fritti

Suppli Cacio e Pepe € 3

Suppli Amatriciana € 3

Suppli Carbonara € 3

Suppli Classico al Basilico € 2,5

Crocchetta di Patate € 2,5

Leonardo M.

LA CARTA DEGLI OLI



“Scopri la nostra carta degli oli: al tavolo, un viaggio tra profumi e sapori d'eccellenza ...e se ti innamori, puoi acquistarli, portarli a casa con te !!”

Madonna delle Vittore	Evo 100% Bio	TRENTO	Ml 500	€ 23
Olio Nero Fermento con Aglio Nero	ml 250			€ 16
Sabina Dop Estratto a freddo	LAZIO ml 250			€ 8
Sabina Dop Estratto a freddo	LAZIO lt 1			€ 25
Op latium 100%ita	LAZIO ml250			€ 7
Op latium Biologico 100%ita	LAZIO lt 1			€ 19
Le Ferre oli aromatizzati	PUGLIA Ml 100			€ 6 >10
Agrola Evo 100%	SICILIA Ml 100			€ 8
Tenuta Regaleali Evo 100%Ita	SICILIA Cl50			€ 25
Tenuta Ciaccio Evo 100%Bio Ita	SICILIA lt 1			€ 24
Tenuta Ciaccio Evo 100%Bio Ita	SICILIA Ml250			€ 8
Masseria Altemura Evo 100% Ita	PUGLIA Cl 500			€ 22
Portaro Evo 100%Biologico Ita	CALABRIA lt 1			€ 14
Oleficio del golfo Evo 100% Ita	LAZIO lt 1			€ 11
Orto d'autore Evo 100% Ita	MOLISE lt 1			€ 13
Le Ferre Bio Evo 100%	PUGLIA Ml 500			€ 24
Particella 81 Callipo Oro Evo 100%	Calabria ml500			€ 18
San Felice "IL GRIGIO" Evo 100%	TOSCANA Ml 500			€ 28
Lamole Evo 100%	TOSCANA Ml 500			€ 21
Castello di Albola Biologico Evo 100%	TOSCANA Ml 500			€ 24
Principi di Butera Evo 100%Bio Ita	SICILIA Ml 500			€ 26
Elianto Evo 100%	PUGLIA lt 1			€ 18



Leonardo M.