

I NOSTRI COCKTAIL

DRINKS

° APEROL CAMPARI SPRITZ	€11	° NEGRONI	€13
Aperol or Campari with prosecco and soda water		Campari, Red vermouth & gin	
° LIMONCELLO SPRITZ	€11	° GIN VODKA TONIC	€10
Limoncello, Prosecco and soda water		Gin or Vodka with lemon tonic water	
° MOJITO	€14	° GIN VODKA LEMON	€10
Rum, mint, lime, sugar and tonic water		Gin or Vodka with lemon tonic water	
° NEGRONI SBAGLIATO	€12	° ESPRESSO MARTINI	€15
Campari, Red Vermouth & prosecco		Vodka, Coffee liquor, espresso, simple syrup	

ANTIPASTI

STARTERS

° TARTARE DI MANZO, BURRATA E PANE CROCCANTE AL LIMONE	1, 10, 12	€18
Beef tartare with burrata cheese and lemon crispy bread		
° POLPETTE ALLA GENOVESE CON CHUTNEY DI MELANZANE	1, 3, 11	€16
Meat balls (beef) served with chutney sauce		
° PANZANELLA DI POMODORINI, BUFALA E BASILICO	1, 7, 9, 12	€16
Cherry tomatoes panzanella with buffalo mozzarella and basil		
° SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	7	€18
Selection of cold cuts and cheeses		
° VITELLO TONNATO CON CAPPERI DI PANTELLERIA E CIPOLLA DI TROPEA	3, 4, 5,	€18
Veal with tuna sauce, capers and onions		
° ROAST BEEF, SALSINA VERDE E POMODORINI CONFIT	1, 3, 4, 12	€18
Roast beef with green sauce and cherry tomatoes		
° TRIPPA FRITTA E LA SUA SALSINA MENTUCCIA E PECORINO	1, 7	€14
Fried tripe with tomato sauce, mint and pecorino cheese		
° MELANZANE FONDENTE, STRACCIATELLA E ALICI	1, 4, 7	€13
Baked eggplant with tomato served with stracciatella cheese and anchovies		
° FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE*	1, 2, 4,	€20
Fried calamari and prawns served with vegetables		
° CROSTONE CON AVOCADO E SALMONE	1, 4, 11	€16
Toasted bread with salmon and avocado		
° CARPACCIO DI SPIGOLA, COMPOSTA DI ALBICOCCHIE E TIMO *	4, 5	€18
Sea bass carpaccio with apricot compote and thyme		
° FIORI DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA E BASILICO *	1, 3, 4, 12	€12
Zucchini flower stuffed with ricotta cheese and basil		

PRIMI FIRST DISHES

° I PRIMI ROMANI FIRST TRADITIONAL DISH		€15
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA	(Spaghetti, egg, pecorino cheese, & pig cheek)	1, 3, 7
- RIGATONI ALLA GRICIA	(Rigatoni, Pecorino Cheese, Pig Cheek)	1, 7
- RIGATONI ALL'AMATRICIANA	(Rigatoni, Tomato , Pecorino cheese & Pig Cheek)	1, 7
- TONNARELLO CACIO E PEPE	(Tonnarello, Pecorino cheese, Black Pepper)	1, 3, 7
° LASAGNA AL RAGÙ Homemade Lasagna		1, 7 €15
° TROFIE AL PESTO DI RUCOLA E MANDORLE CON MUSTELA Trofie pasta with rocket pesto, almonds and mustela		1, 7, 8, €18
° SPAGHETTO AI TRE POMODORI, MOZZARELLA E BASILICO Spaghetti pasta with three types of tomatoes, mozzarella and basil		1, 7 €16
° RAVIOLI DI PATATE, MENTA E GAMBERI * Ravioli stuffed with potato, mint and shrimp		1, 2, 3, 4 €18
° SPAGHETTONE AGLIO OLIO E VONGOLE Spaghetti with garlic, olive oil and clams		1, 14 €18
° GNOCCHI FATTI IN CASA CON SCAMPI E FIORI DI ZUCCA * Homemade gnocchi with langoustines and zucchini flowers		1, 2, 3, 4 €20

DOMANDARE AL PERSONALE DI SALA PER IL PIATTO SPECIALE DEL GIORNO

ASK THE WAITERS FOR THE SPECIAL PLATE OF THE DAY

*PRODOTTO CONSERVATO A MENO 18 GRADI

* MAY CONTAIN FROZEN INGREDIENTS DEPENDING ON AVAILABILITY *

SECONDI

MAIN COURSE

- **TAGLIATA DI MANZO CON LAMPONI, RUCOLA E GRANA** 7, 12 €29
Sliced beef steak with raspberries, rocket salad and parmesan flakes
- **ROTOLO DI CONIGLIO, GIARDINIERA E SALSA AI PEPERONI GIALLI** 9, 12 €20
Rabbit roulade with pickled vegetables and yellow bell pepper sauce
- **SUPREMA DI POLLO VELUTATA DI CAROTE E ZENZERO** 12 €18
Chicken supreme with carrot cream and ginger
- **FILETTO DI ORATA SCOTTATO SU CROCCANTE DI POMODORO** 1, 4, 7 €22
Seared sea bream fillet on crispy tomato base
- **TATAKI DI TONNO SESAMO E GUACAMOLE *** 4, 6, 11 €22
Tuna tataki with sesami and guacamole
- **POLPO GLASSATO CON PEPERONI E MAGGIORANA *** 14 €18
Glazed octopus with peppers and marjoram
- **PESCATO DEL GIORNO** €8 L'ETTO
Ask the waiter for the fish of the day
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** €8,50 L'ETTO

INSALATE

SALADS

- SALMONE AVOCADO (MISTICANZA, SALMONE AVOCADO E SESAMO)** 4, 11 €16
Mixed salad , salmon, avocado and sesami
- CESAR SALAD (MISTICANZA, POLLO, SALSA CESAR, CROSTINI E GRANA)** 1, 3, 4, 7, 10 €15
Mixed salad, grilled chicken, caesar sauce, crouton bread and parmesan flakes
- MISTICANZA, MELA VERDE, LAMPONI, GRANELLA DI NOCCIOLE E SENAPE** 8, 10 €13
Mixed salad, green apple, raspberries, hazelnuts and mustard
- MISTICANZA E POMODORI** €10
Mixed salad with tomatoes
- INSALATA GRECA (misticanza, pomodori, cetrioli, cipolla, feta ed olive)** 7 €14
Mixed salad with tomatoes, cucumber, onions, feta cheese and olive

CONTORNI

SIDE DISHES

- VERDURE GRIGLIATE (Peperoni, melanzane, zucchine)** €8
Grilled vegetables (bell pepper, eggplant , zucchini)
- CICORIA RIPASSATA** €8
Sautéed green chicory
- CAPONATA SICILIANA** 1, 9, 10 €9
Sicilian caponata salad
- PATATE ARROSTO** | O | **PATATE FRITTE** €8
Baked potatoes |O| French fries

PIZZA

ROSSE

RED

- ° **MARGHERITA** 1, 7 €12
TOMATO, MOZZARELLA & BASIL
- ° **CAPRICCIOSA** 1, 7 €16
TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKE
AND PROSCIUTTO
- ° **DIAVOLA** 1, 7 €14
TOMATO, MOZZARELLA AND PEPPERONI

BIANCHE

WHITE

- ° **QUATTRO FORMAGGI** 1, 7 €15
MIXED OF CHEESES
- ° **VEGETARIANA** 1, 7 €14
MOZZARELLA AND MIXED SEASONAL
VEGETABLES
- ° **FIORI DI ZUCCA & ALICI** 1, 4, 7 €14
MOZZARELLA, ZUCCHINI FLOWER &
ANCHIOVES
- ° **BOSCAIOLA** 1, 4, 7 €16
MOZZARELLA, MUSHROOM E SAUSAGE

I NOSTRI IMPASTI VENGONO FATTI RIPOSARE PER 48 ORE PRIMA DI ESSERE LAVORATI,
LASCIANDO UN PRODOTTO AD ALTA DIGERIBILITÀ

DOLCI

DESSERTS

- ° **TIRAMISU** 1, 3, 7 €8
COFFEE FLAVORED SAVOIARDI BISCUITS WITH MASCARPONE CREAM & CACAO
- ° **TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA** 1, 3, 7 €9
Tarte tatin served with vanilla gelato
- ° **MILLEFOGLIE AL CARAMELLO SALATO E ANACARDI** 1, 5, 7, 8 €10
Layered puff pastry with salted caramel cream and cashews
- ° **SEMIFREDDO AL TORRONCINO, MIRTO, MIELE E AMARETTI** €9
Nougat semifreddo, mirto, honey and amaretti biscuits 1, 3, 7, 8, 12
- ° **DEGUSTAZIONE FORMAGGI** 7 €16
Selection of cheeses

•PANE A PERSONA

€2

•BREAD PER PERSON

1*GLUTINE | 2*CROSTACEI | 3*UOVA E DERIVATI | 4*PESCE | 5*ARACHIDI E DERIVATI | 6* SOIA | 7*LATTE E DERIVATI
8* FRUTTA A GUSCIO | 9* SEDANO | 10*SENAPE | 11*SESAMO | 12*ANDRIDE SOLFOROSA | 13*LUPINI | 14*MOLLUSCHI
*NEL MENÙ CI POTREBBERO ESSERE PRODOTTI SOGGETTI AD ABBATTIMENTO TERMICO SECONDO
QUANTO STABILITO DAL REG 853/04*

•ACQUA €5 •WATER

•CAFFE €3 •DECA €4 •AMERICANO €4 •CAPUCCINO €5

•SOFTDRINK €6 •BIRRA 0,4CL €8

•AMARI €7