

*La Famiglia*  
1968

MENÙ

## *La nostra storia*

Subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, due giovanissimi fratelli, Antonio e Pietro, arrivano a Roma da un piccolo paese nascosto tra le montagne dell'Appennino abruzzese. Iniziano la loro esperienza come lavapiatti e, dopo anni di duro lavoro, nel 1968 riescono a realizzare il loro sogno di aprire una trattoria, che, negli oltre 50 anni successivi, ha accolto romani, italiani e turisti da ogni angolo del mondo, che hanno trovato qui un rifugio di sapori e tradizioni. Oggi, i figli e i nipoti di Antonio portano avanti con passione l'eredità di famiglia, mantenendo vive le radici di una cucina gustosa, semplice e genuina, che affonda le radici nella tradizione abruzzese e laziale, ma che si è arricchita nel tempo grazie al talento e alla passione di collaboratori provenienti da tutta Italia e dal mondo.

## *La nostra pasta*

La nostra pasta fresca proviene dal pastificio dei "Fratelli Schiorlin", situato a pochi chilometri da Roma, che utilizza esclusivamente uova fresche italiane e farina certificata di qualità superiore italiana. Per la pasta secca, ci affidiamo al pastificio "Zalri", in attività dal 1889, il quale impiega solo farina di semola di grano Kronos.

## *I nostri vini*

La nostra carta dei vini è stata composta in collaborazione con l'enoteca "Alessi Vini" e "Cantine Fabi", unendo esperienza e passione per offrirvi una selezione di vini che rappresentano il meglio del territorio regionale e nazionale

## *Piatti del giorno*

Ricordiamo ai nostri clienti che dal lunedì al venerdì, offriamo piatti speciali oltre a quelli presenti sul menù alla carta. Chiedete informazioni al nostro personale di sala.

## *Acqua in bottiglia*

Per rispetto dell'ambiente, l'acqua servita è microfiltrata secondo gli standard vigenti (Decreto Legge 181), utilizzando bottiglie di vetro. Si prega di non portare via le bottiglie di vetro dal locale.

## *Servizio Ristorante*

Dalle 12:15 alle 15:30 e dalle 18:00 alle 23:00, i nostri tavoli sono riservati esclusivamente a chi desidera avere un pasto completo

## *Allergeni*

I numeri elencati accanto a ciascun piatto nel menù corrispondono agli allergeni presenti. Per conoscere il dettaglio di questi numeri, si prega di consultare l'ultima pagina del menù. Vi invitiamo a comunicare al responsabile di sala eventuali allergie.

## *Mezze porzioni*

Le mezze porzioni sono disponibili al 70% del prezzo pieno.

Il servizio di connessione Wi-Fi è disponibile gratuitamente. Potete accedere alla rete "RistoranteLaFamiglia" utilizzando la password "19681968".

*Piatti del giorno*  
*Dishes of the day*



## *Our Story*

Immediately after World War II, two very young brothers, Antonio and Pietro, arrived in Rome from a small village nestled in the mountains of the Abruzzo Apennines. They began their journey as dishwashers, and after years of hard work, in 1968, they fulfilled their dream of opening their own trattoria, which, over the next 60 years, has welcomed locals, Italians, and tourists from all over the world, who have found here a refuge of flavors and traditions. Today, Antonio's children and grandchildren passionately carry on the family legacy, keeping alive the roots of a cuisine that is tasty, simple, and genuine. A cuisine rooted in the Abruzzo and Lazio traditions, which over time has been enriched by the talent and passion of collaborators from all over Italy and the world.

## *Our Pasta*

Our freshmade pasta is supplied by "Fratelli Schiorlin", located just a few kilometers from Rome, using exclusively fresh Italian eggs and certified high-quality Italian flour. Our dried pasta comes from Pastificio "Zalri", established in 1889, which uses only Italian Kronos wheat semolina flour.

## *Our Wines*

Our wine list has been curated in collaboration with the "Alessi Vini" wine shop and "Catine Fabi", combining experience and passion to offer you a selection of wines that represent the best of both regional and national territories.

## *Daily Special*

From Monday through Friday, we offer special off-menu dishes. Ask our staff for more information.

## *Drinking Water*

Out of respect for the environment, the water served is microfiltered according to current standards (Law nr.181) and is served in glass bottles. Please do not take the bottles away from the restaurant.

## *Restaurant Service*

From 12:15 to 15:30 and from 18:00 to 23:00, our tables are exclusively reserved for those who wish to savor a complete meal.

## *Allergens*

The numbers listed next to each dish on the menu correspond to allergens contained in them. For details on these numbers, please refer to the last page of the menu. We invite you to inform our manager of any allergies.

## *Half Portion*

Half portions are available at 70% of the full price.

You may connect to the "RistoranteLaFamiglia" network using the password "19681968".

*Piatti del giorno*  
*Dishes of the day*



# Antipasti

Starters | Entrantes | Entrées

- PUNTARELLE CON CREMA DI ALICI** (4) 9,5  
A variety of chicory typical of central Italy. Served raw, crisp and fresh, with a creamy dressing made from extra virgin olive oil, vinegar, anchovies and garlic. A classic dish of Roman cuisine | Una variedad de achicoria típica del centro de Italia. Se sirve cruda, crujiente y fresca, con una crema de aceite de oliva virgen extra, vinagre, anchoas y ajo. Un plato clásico de la cocina romana | Une variété de chicorée typique du centre de l'Italie. Servie crue, croquante et fraîche, avec une crème à base d'huile d'olive extra vierge, de vinaigre, d'anchois et d'ail. Un plat classique de la cuisine romaine
- BURRATA CON ALICI FRITTE E POMODORINI CONFIT\*** (1-3-4-7) 12,5  
Creamy burrata cheese accompanied by fried anchovies and confit cherry tomatoes | Queso burrata cremoso acompañado de anchoas fritas y tomates cherry confitados | Fromage burrata crémeux accompagné d'anchois frits et de tomates cerises confites
- PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO CON BUFALA E FRIGGITELLI** (7) 13  
Hand-cut prosciutto with buffalo mozzarella and friggittelli | Prosciutto cortado a mano con mozzarella de búfala y friggittelli | Prosciutto tranché à la main avec mozzarella de bufflonne et friggittelli
- BRESAOLA RUCOLA E GRANA** (3-7) 11  
Thinly sliced air-dried beef served with arugula salad and shavings of Grana Padano cheese | Carne de res curada, servida con ensalada de rúcula y virutas de queso Grana Padano | Boeuf séché coupé finement servi avec une salade de roquette et des copeaux de fromage Grana Padano
- FRITTO ROMANO ARTIGIANALE\*** (1,3,4,5,7,9) 12,5  
SUPPLÌ CLASSICO, SUPPLÌ ALLA CARBONARA, FIORE DI ZUCCA ALLA ROMANA, OLIVE CON PORCHETTA. | Classic supplì, carbonara supplì, Roman-style zucchini flower, olives with porchetta | Supplì classico, supplì a la carbonara, flor de calabacín a la romana, aceitunas rellenas de porchetta | Supplì classique, supplì à la carbonara, fleur de courgette à la romaine, olives farcies à la porchetta
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI** (3-7) 11  
CACIOTTA DI CAPRA, PECORINO DOP, GRANA PADANO, PROVOLONE, RICOTTA  
Goat Caciotta, Pecorino PDO, Grana Padano, Provolone, Ricotta | Caciotta de cabra, Pecorino DOP, Grana Padano, Provolone, Ricotta | Caciotta de chèvre, Pecorino AOP, Grana Padano, Provolone, Ricotta
- ANTIPASTO MISTO DI SALUMI** 10,5  
CORALLINA, SALAME PICCANTE E SALAME STAGIONATO, COTTO ARROSTO ALLE ERBE, PROSCIUTTO MONTANO  
Sweet Corallina, spicy salami and aged salami, herb-roasted ham, mountain ham | Corallina dulce, salami picante y salami curado, jamón asado con hierbas, jamón de montaña | Corallina douce, saucisson piquant et saucisson affiné, jambon rôti aux herbes, jambon de montagne
- ANTIPASTO DI MARE\*** (1-2-3-4-6-8-9-14) 13,5  
Mixed cold seafood appetizer | Aperitivo de mariscos fríos | Assortiment de fruits de mer froids
- SAUTÉ DI COZZE** (1-9-12-14) 12  
Mussels sautéed with tomato and garlic, served with crispy bread croutons | Mejillones salteados con tomate y ajo, servidos con crutones de pan crujientes | Moules sautées avec tomate et ail, servies avec des croutons de pain croustillants
- ANTIPASTO AL BUFFET\*** (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14) 15,5  
Choice from our buffet | Selección de nuestro buffet | Choix au buffet

## BRUSCHETTE

Toasted bread | Pan tostado | Pain grillé

- BRUSCHETTA SEMPLICE** (1) 3  
Simple bruschetta with garlic, olive oil, and oregano | Bruschetta simple con ajo, aceite de oliva y orégano | Bruschetta simple avec ail, huile d'olive et origan
- BRUSCHETTA AL POMODORO** (1) 4  
Tomato bruschetta with fresh tomatoes and basil | Bruschetta de tomate con tomates frescas y albahaca | Bruschetta à la tomate avec des tomates fraîches et du basilic
- BRUSCHETTA** (1) 5,5  
**CON CREMA DI FUNGHI E TARTUFO** (1)  
Bruschetta with a cream made of mushrooms and truffle | Bruschetta con crema de hongos y trufa | Bruschetta avec une crème faite de champignons et de truffe
- BRUSCHETTA ALLA TOSCANA** (1-4) 5,5  
Tuscan bruschetta with a paté made of chicken, onions, capers, anchovies, red chili pepper, and balsamic vinegar | Bruschetta toscana con un paté hecho de pollo, cebolla, alcaparras, anchoas, chile rojo y vinagre balsámico | Bruschetta toscane avec un paté de poulet, oignons, câpres, anchois, piment rouge et vinaigre balsamique
- ASSORTIMENTO DI BRUSCHETTE** (1) 7  
Assortment of half bruschettas: with Oil and garlic, with tomato, with mushrooms and truffle cream, and with Tuscan paté | Selección de medias bruschettas: con aceite y ajo, con tomate, con crema de champiñones y trufa, y con paté toledano | Assortiment de demi-bruschettas: avec huile et ail, à la tomate, à la crème champignons et truffe, et au paté toscan

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day






# Primi Piatti

First Courses | Primeros Platos | Premiers Plats

## ZUPPE

Soup | Sopas | Potage

- ZUPPA DI VERDURA\*** (9)   9  
Vegetable Soup | Sopa de verduras | Soupe de légumes
- PASTA E FAGIOLI** (1-3-9) 10.5  
Pasta and beans with guanciale | Pasta y frijoles con guanciale | Pâtes et haricots avec guanciale
- VELLUTATA DI ZUCCA CON GORGONZOLA E NOCI** (1-7-8-9)  10  
Creamy pumpkin soup with a touch of Gorgonzola and walnuts | Crema de calabaza con un toque de gorgonzola y nueces | Velouté de potiron avec une touche de gorgonzola et des noix

## PRIMI PIATTI ROMANI

Roman traditional pasta | Primeros platos romanos | Premiers plats de rome

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** (1-3-7) 11.5  
Spaghetti with egg cream, sheep's cheese, and crispy guanciale | Espaguetis con crema de huevo, queso de oveja y guanciale crujiente | Spaghetti à la crème d'œuf, fromage de brebis et guanciale croustillant
- BUCATINI ALL'AMATRICIANA** (1-3-7-12)  11.5  
Thick spaghetti-like pasta with tomato sauce, sheep cheese, and pork cheek | Pasta gruesa tipo espagueti con salsa de tomate, queso de oveja y mejilla de cerdo | Pâtes épaisses comme des spaghetti avec sauce tomate, fromage de brebis et joue de porc
- RIGATONI ALLA GRICIA** (1-3-7) 11  
Tube-shaped pasta with a creamy sauce made from melted Pecorino cheese and crispy pork cheek | Pasta en forma de tubo con una salsa cremosa hecha de queso Pecorino derretido y mejilla de cerdo crujiente | Pâtes en forme de tube avec une sauce crémeuse faite de fromage Pecorino fondu et joue de porc croustillante
- TONNARELLI CACIO E PEPE** (1-7)  11.5  
Rustic tonnarelli from water and flour dough, served in a creamy aged sheep's milk cheese and black pepper sauce | Tonnarelli rústicos de masa de agua y harina, servidos en una crema de queso curado de leche de oveja y pimienta negra | Tonnarelli rustiques à base de pâte à l'eau et à la farine, servis dans une crème de fromage affiné au lait de brebis et de poivre noir
- SPAGHETTONI COZZE E PECORINO** (1-3-7-9-14)  12  
Thick spaghetti in a tomato sauce with garlic, mussels, and finished with grated sheep cheese | Espaguetis gruesos en una salsa de tomate con ajo, mejillones y terminado con queso de oveja rallado | Spaghetti épais dans une sauce tomate avec de l'ail, des moules et fini avec du fromage de brebis râpé
- PENNE ALL'ARRABBIATA** (1-12)   10.5  
Short pasta in a spicy tomato sauce with garlic, chili peppers, and parsley | Pasta corta en una salsa de tomate picante con ajo, chiles y perejil | Pâtes courtes dans une sauce tomate épicée avec de l'ail, des piments et du persil
- FETTUCCINE "Alfredo"** (1-3-7)  11  
Fresh pasta with butter and Parmesan sauce | Pasta fresca con salsa de mantequilla y parmesano | Pâtes fraîches avec sauce au beurre et Parmesan
- PAPPARDELLE CON CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO** (1-3-7) 12.5  
Fresh egg fettuccine with artichokes, guanciale, and aged pecorino cheese | Fettuccine de huevo frescas con alcachofas, guanciale y queso pecorino curado | Fettuccine aux œufs frais avec artichauts, guanciale et fromage pecorino affiné

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Primi Piatti

First Courses | Primeros Platos | Premiers Plats

## PRIMI PIATTI ITALIANI

Italian first courses | Primeros platos italianos | Premiers cours d'Italie

- SPAGHETTI POMODORO E BASILICO** (1) 🍴 10  
Spaghetti with tomato and basil | Espaguetis con tomate y albahaca | Spaghetti à la tomate et au basilic.
- FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE** (1-3-9) 12  
Fresh egg fettuccine with traditional Bolognese sauce made from minced beef and pork, tomatoes, onions, celery, and carrots | Fettuccine de huevo frescas con salsa boloñesa tradicional de carne picada de ternera y cerdo, tomate, cebolla, apio y zanahoria | Fettuccine aux œufs frais avec sauce bolognaise traditionnelle à base de bœuf et porc hachés, tomates, oignons, céleri et carottes
- FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI\*** (1-3) 🍴 13  
Fresh egg fettuccine with chopped porcini mushrooms, garlic, olive oil and parsley | Fettuccine frescas al huevo con trozos de setas porcini, ajo, aceite de oliva y perejil | Fettuccine fraîches aux oeufs avec des cèpes en morceaux, de l'ail, de l'huile
- SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE** (1-3-5-7-8) 🍴 11  
Spaghetti with a basil pesto sauce made from basil, Parmesan cheese, pine nuts, and olive oil | Espaguetis con salsa de pesto de albahaca hecha de albahaca, queso parmesano, piñones y aceite de oliva | Spaghetti avec une sauce au pesto de basilic faite de basilic, fromage Parmesan, pignons de pin et huile d'olive
- SPAGHETTI COZZE E VONGOLE** (1-12-14) 🍴 14  
Spaghetti with mussels and clams, olive oil, garlic, and parsley | Espaguetis con mejillones y almejas, aceite de oliva, ajo y perejil | Spaghetti avec moules et palourdes, huile d'olive, ail et persil
- FETTUCCINE AL SALMONE\*** (1-3-4-7-9-10-12) 🍴 13.5  
Fresh pasta with a creamy sauce made of tomatoes, minced salmon, and cream | Pasta fresca con una salsa cremosa hecha de tomates, salmón picado y crema | Pâtes fraîches avec une sauce crémeuse à base de tomates, saumon haché et crème
- RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI\*** (1-2-7-9-10-12) 🍴 13  
Creamy risotto with minced scampi, tomato sauce, and cream | Risotto cremoso con cigalas picado, salsa de tomate y crema | Risotto crémeux avec scampi haché, sauce tomate et crème
- RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI** (1-7-8-9) 🍴 11  
Risotto with Pumpkin Cream, Gorgonzola, and Walnuts | Risotto con Crema de Calabaza, Gorgonzola y Nueces | Risotto à la Crème de Potiron, au Gorgonzola et aux Noix

## PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

First courses | Primeros platos caseros | Premiere plats

- LASAGNE AL FORNO ALLA BOLOGNESE** (1-3-7-9) 11.5  
Homemade, classic lasagna layered with Bolognese sauce made from minced beef and pork, tomatoes, béchamel sauce, and cheese | Casero, lasaña clásica con salsa boloñesa elaborada con carne picada de ternera y cerdo, tomate, salsa bechamel y queso | Fait maison, lasagnes classiques garnies de sauce bolognaise à base de boeuf et de porc hachés, de tomates, de sauce béchamel et de fromage
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO** (1-3-7-9-12) 🍴 🍴 11  
Homemade, ricotta and spinach-filled dough with tomato sauce | Casero, pasta rellenos de ricota y espinacas con salsa de tomate | Fait maison, pâtes remplis de ricotta et épinards avec sauce tomate
- GNOCCHI DI PATATE ALL'ABRUZZESE** (1-3-7-9-12) 14  
GNOCCHI ARTIGIANALI DELL'ALTO ATERNO, AL SUGO CON SPUNTATURE, SALSICCE E PECORINO  
**IL GIOVEDÌ FATTI IN CASA | HOMEMADE ON THURSDAY**  
Artisanal gnocchi from Alto Aterno, with slow-cooked pork ribs and sausages in tomato sauce, topped with Pecorino | Noquis artesanales del Alto Aterno con costillas de cerdo y salchichas cocidas en salsa de tomate, cubiertos con Pecorino | Gnocchis artisanaux de l'Alto Aterno, avec côtes de porc mijotées et saucisses en sauce tomate, garnis de Pecorino

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Secondi Piatti

Second Courses | Segundos Platos | Plats Principaux

## SECONDI AL FORNO

Baked | Al horno | Au four

- ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE ARROSTO** 20  
Boneless lamb seasoned with traditional Roman spices, rolled and oven-roasted, served with roasted potatoes | Cordero deshuesado condimentado con especias romanas tradicionales, enrollado y asado al horno, servido con papas asadas | Agneau désossé assaisonné avec des épices romaines traditionnelles, roulé et rôti au four, servi avec des pommes de terre rôties
- COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE ARROSTO** 12.5  
Roasted quarter chicken served with roasted potatoes | Cuarto de pollo asado servido con patatas asadas | Quart de poulet rôti servi avec des pommes de terre rôties
- MAIALINO PORCHETTATO CON PATATE ARROSTO** 14  
Roman-style roasted suckling pig with baked potatoes | Cochinitillo asado al estilo romano con patatas al horno
- COSTOLETTE DI MAIALE CON SALSA BBQ E PATATE ARROSTO** 14  
Pork ribs slow-cooked at low temperature, served with BBQ sauce and roasted potatoes. | Costillas de cerdo cocidas a baja temperatura, servidas con salsa BBQ y patatas al horno | Porcelet rôti à la romaine avec pommes de terre au four
- STINCO DI MAIALE CON PATATE ARROSTO** 14  
Baked pork shank served with roasted potatoes | Codillo de cerdo horneado con patatas asadas | Côtes de porc cuites à basse température, servies avec sauce BBQ et pommes de terre rôties | Jarret de porc au four avec des pommes de terre rôties
- VITELLA AL FORNO CON PATATE ARROSTO** 15  
Roasted veal, sliced and served with roasted potatoes | Ternera asada, cortada en rebanadas y servida con patatas asadas | Veau rôti, tranché et servi avec des pommes de terre rôties
- ROAST BEEF CON RUCOLA, GRANA,SENAPE E POMODORINI (3-7-10)** 11.5  
Slow-roasted beef, pink in the center, thinly sliced and served cold, accompanied by arugula,cheese shavings, mustard, and Confit cherry tomatoes | Carne de ternera asada lentamente, rosada en el centro, cortada en finas lonchas y servida fría, acompañada de rúcula, lascas de queso, mostaza y Tomates cherry confitados | Viande de boeuf rôtie lentement, rosée à coeur, tranchée finement et servie froide, accompagnée de roquette, copeaux de fromage, moutarde et Tomates cerises confites
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA\*** (1-7-9)   11.5  
Eggplant Parmigiana, a layered dish of eggplant, tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese. | Parmigiana de berenjena, un plato de capas de berenjena, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano | Parmigiana d'aubergines, un plat en couches d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et fromage Parmesan

## SECONDI COTTI ALLA GRIGLIA

Grilled | A la parrilla | Grillé

- GRAN GRIGLIATO DI CARNE CON \*PATATE FRITTE (1)** 15  
(SALSICCIA, ARROSTICINI, MANZO E TACCHINO)  
Pork sausage, lamb skewers, beef and turkey with \*French fries | Salchicha de cerdo, brochetas de cordero, ternera y pavo con patatas fritas\* | Saucisse de porc, brochettes d'agneau, boeuf et dinde avec des frites\*
- ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO CON \*PATATE FRITTE (1)** 18  
Grilled lamb ribs with \*French fries. | Costillas de cordero a la parrilla con patatas fritas\* | Côtes d'agneau grillées avec des frites\*
- ARROSTICINI DI PECORA CON CICORIA RIPASSATA** 13  
Lamb skewers with sautéed chicory | Brochetas de cordero con achicoria salteada | Brochettes d'agneau avec chicorée sautée
- BISTECCA DI MANZO AI FERRI CON \*BATATA FRITTA** 16  
Grilled ribeye steak served with crispy sweet \*potato fries | Entrecot de res a la parrilla con bastones de \*batata frita | Entrecôte de boeuf grillée, servie avec des frites de \*patate douce croustillantes
- FILETTO DI MANZO AI FERRI CON \*BATATA FRITTA** 18  
Grilled beef fillet with sweet \*potato fries. Unless otherwise requested, the fillet is served rare. | Solomillo de ternera a la parrilla con bastones de \*batata frita. Se sirve poco hecho, salvo que se indique lo contrario | Filet de boeuf grillé, accompagné de frites de \*patate douce. Sauf demande contraire, le filet est servi saignant

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Secondi Piatti

Second Courses | Segundos Platos | Plats Principaux

## SECONDI IN PADELLA

In the pan | A la sartén | A la poêle

- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON CICORIA RIPASSATA** (1-7-12) ① 17  
Veal topped with prosciutto and sage, cooked in white wine and butter. Served with sautéed chicory | Ternera con jamón crudo y salvia, cocinada en vino blanco y mantequilla. Servida con achicoria salteada | Veau garni de jambon cru et de sauge, cuit au vin blanc et au beurre. Servi avec chicorée sautée
- TRIPPA ALLA ROMANA** (7-9) 12  
Roman-style tripe with tomato, mint, and Pecorino cheese | Callos a la romana con tomate, menta y queso Pecorino | Tripe à la romaine avec tomate, menthe et fromage Pecorino
- TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO** 16  
Sliced beef steak with balsamic vinegar. | Res en rodajos con vinagre balsámico | Émincé de boeuf au vinaigre balsamique
- FILETTO AI FUNGHI PORCINI\*** (1) 22  
Beef fillet with porcini mushrooms, Unless otherwise requested, the beef fillet is served rare | Filete de res con hongos porcini, Salvo indicación contraria, el filete de ternera se sirve poco hecho | Filet de boeuf aux champignons porcini, Sauf indication contraire, le filet de boeuf est servi saignant
- FILETTO AL PEPE VERDE** (7-10-12) ① 20  
Beef fillet with green pepper sauce, Unless otherwise requested, the beef fillet is served rare | Filete de res con salsa de pimienta verde, Salvo indicación contraria, el filete de ternera se sirve poco hecho | Filet de boeuf au poivre vert, Sauf indication contraire, le filet de boeuf est servi saignant
- COTOLETTA PANATA** (1-3) 10.5  
Turkey slice, breaded and fried | Loncha de pavo, empanada y frita | Tranche de dinde, panée et frite
- COTOLETTA ALLA CHECCA** (1-3-7) 12.5  
(CON POMODORO, MOZZARELLA E ORIGANO)  
Turkey slice, breaded, fried, and then baked with tomato, mozzarella, and oregano | Loncha de pavo, empanada, frita y luego horneada con tomate, mozzarella y orégano | Tranche de dinde, panée, frite, puis cuite au four avec tomate, mozzarella et origan
- TACCHINO ZENZERO E LIMONE CON PURÈ ALLO ZAFFERANO** (1-7-9) 12.5  
Turkey with ginger and lemon served with saffron potato velouté | Pavo con jengibre y limón, servido con una crema de patatas al azafrán | Dinde au gingembre et citron, servie avec un velouté de pommes de terre au safran
- SCALOPPINE CON CARCIOFI** (1) 15  
Veal scaloppine with artichokes | Escalopas de ternera con alcachofas | Escalopes de veau aux artichauts

## SECONDI DI PESCE

Fish | Pescado | Poisson

- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI\*** (1-2 -14) 15.5  
(SERVITA CON SALSA AGRODOLCE DI PEPERONI E ARANCIA)  
Fried calamari and king prawns with sweet and sour pepper and orange sauce | Calamares y langostinos fritos con salsa agrodulce de pimientos y naranja | Calamars et gambas frits avec sauce aigre-douce aux poivrons et à l'orange
- GRIGLIATA DI MARE\*** SPADA, GAMBERONI E CALAMARI (2-4-14) 15.5  
Mixed grilled (sword, prawns and calamari) | Parrillada mixta (pez espada, gambones y calamares) | Assortiment grillé (épée, crevettes et calamars)
- CALAMARI ALLA GRIGLIA\*** (14) 13  
Small calamari grilled | Calamares a la parrilla | Grillade de calamari
- PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA** (4) 14  
Swordfish with typical tomato, garlic, and oregano sauce | Pez espada con salsa típica de tomate, ajo y orégano | Espadon avec sauce tomate, ail et origan typique
- FILETTO DI SPIGOLA CON PATATE ARROSTO** (4) 13.5  
Sea bass fillet with roasted potatoes. | Filete de lubina con patatas asadas | Filet de bar avec pommes de terre rôties
- POLPO ALLA ROMANA** (7-9-14) 12  
POMODORO, MENTA E PECORINO\* | Slow-cooked octopus in a rustic tomato sauce with mint and pecorino | Pulpo cocinado a fuego lento con salsa de tomate, menta y queso pecorino, al estilo casero | Poulpe mijoté avec tomate, menthe et fromage pecorino, comme à la maison
- POLPO ROSTICCIATO** (1-7-9-14) 13.5  
SU VELLUTATA DI PATATE CON ZAFFERANO E PAPRICA AFFUMICATA\*  
Grilled octopus served on a smooth potato velouté, flavored with saffron and smoked paprika | Pulpo asado servido en un suave crema de patatas, aromatizado con azafrán y pimentón ahumado | Poulpe grillé servi sur un velouté de pommes de terre, aromatisé au safran et au paprika fumé

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Secondi Piatti

Second Courses | Segundos Platos | Plats Principaux

## INSALATONE

Big salads | Ensaladas grandes | Grandes salades

- INSALATA CAPRESE** (7) 🍴 9.5  
Tomatoes, mozzarella, and basil | Tomates, mozzarella y albahaca | Tomates, mozzarella et basilic
- CAESAR'S SALAD** (1-2-3-6-7-10) 11  
INSALATA, POLLO, CROSTINI, PARMIGIANO E SALSA  
Lettuce, chicken, croutons, Parmesan cheese, and dressing | Lechuga, pollo, crotones, queso parmesano y aderezo | Laitue, poulet, croûtons, fromage Parmesan et sauce
- INSALATA CAPRICCIO** (7) 🍴 10  
LATTUGA, POMODORI, OLIVE, CARCIOFI, UOVO, MOZZARELLA  
Lettuce, tomatoes, olives, artichokes, egg, and mozzarella | Lechuga, tomates, aceitunas, alcachofas, huevo y mozzarella | Laitue, tomates, olives, artichauts, oeuf et mozzarella
- INSALATONA SAN SIMONE** (4-8) 12  
FARRO, SALMONE, POMODORINI CONFIT, MANDORLE  
Salad with salmon, farro, an ancient grain, sliced almonds, and arugula | Ensalada con salmón, farro, un cereal antiguo, almendras en láminas y rúcula | Salade avec saumon, farro, céréale ancienne, amandes en lamelles et roquette

## CONTORNI

Vegetables | Verduras | Legumes

- INSALATA MISTA** 🍴 4.5  
Med salad lettuce, tomatoes, carrot, rocket | Ensalada con tomates, zanahorias y rúcula | Salade mixte laitue, tomates, carotte, roquette
- INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA, OLIVE E ORIGANO** 🍴 4.5  
Tomato salad with onion, olives and oregano | Ensalada de tomates con cebolla, aceitunas y orégano | Salade de tomates vec oignon, olives et origan
- CICORIA RIPASSATA** 🍴 4.5  
Sautéed chicory with garlic and chili pepper | Achicoria salteada con ajo y chile | Chicorée sautée à l'ail et au piment
- BROCCOLI RIPASSATI\*** 🍴 4.5  
Sautéed broccoli with garlic and chili pepper | Brócoli salteado con ajo y chile | Brocolis sautés à l'ail et au piment
- CARCIOFO ALLA ROMANA** (4) 8  
Fresh artichoke stuffed with garlic, mint, parsley, and anchovies, slowly cooked in olive oil and a splash of white wine | Alcachofa fresca rellena de ajo, menta, perejil y anchoas, cocida lentamente en aceite de oliva y un toque de vino blanco | Artichaut frais farci à l'ail, à la menthe, au persil et aux anchois, lentement mijoté dans de l'huile d'olive et un peu de vin blanc
- CARCIOFO ALLA GIUDIA** 🍴 8  
Whole artichoke deep-fried until golden, a classic Roman dish | Alcachofa entera frita hasta quedar dorada, plato clásico de la cocina romana | Artichaut entier frit jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, plat classique de la cuisine romaine
- VERDURE ALLA GRIGLIA SERVITE FRESCHE** 6  
Grilled vegetables served cool | Verduras a la parrilla servidas frescas | Légumes grillés servis frais
- SPINACI BURRO E PARMIGIANO** (3-7) 🍴 4.5  
Spinach, butter and Parmesan | Espinacas con mantequilla y queso parmesano | Épinards, beurre et Parmesan
- PATATE AL FORNO** 🍴 4.5  
Roasted potatoes with garlic and rosemary | Patatas asadas con ajo y romero | Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin
- PATATINE FRITTE\*** (1) 🍴 4.5  
French fries | Patatas fritas | Frites

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Desserts

Desserts | Postres | Desserts

## FRUTTA

Fruit | Fruta | Fruits

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO 6

GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA "CIAMPINI dal 1943"(3-5-7-8)

Fresh fruit salad with artisanal cream-flavored ice cream "Ciampini since 1943" | Macedonia de frutas frescas con helado artesanal de crema "Ciampini desde 1943" | Salade de fruits frais avec glace artisanale à la crème "Ciampini depuis 1943"

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 4.5

Fresh fruit salad | Ensalada de frutas frescas | Salade de fruits frais

### ANANAS 4

Pineapple | Piña | Ananas

### ANANAS FRESCO AL PORTO (12) With Alcohol 4.5

Fresh pineapple with Port wine. | Piña fresca con vino de Oporto | Ananas frais au vin de Porto

### ANANAS AL MARASCHINO (12) With Alcohol 4.5

Fresh pineapple served with Maraschino, a sweet and aromatic liqueur made from morello cherries. | Piña fresca servida con Maraschino, un licor dulce y aromático hecho a base de cerezas agrias | Ananas frais servi avec du Marasquin, une liqueur douce et aromatique à base de cerises griottes

## DOLCI E GELATI

Cakes and ice cream | Postres y helados | Gâteau et glaces

### TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1-3-7) 6

Tiramisù | Casero | Fait maison

### PANNA COTTA FATTA IN CASA (7) 5

CARAMELLO. FRUTTI DI BOSCO. CIOCCOLATO

Homemade pannacotta with topping: caramel or wild berries sauce or chocolate | Casera con opción de cobertura de caramelo, chocolate o frutos del bosque | Faire maison avec un choix de nappage au caramel, chocolat ou sauce aux fruits rouges

### CREME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7-12) 5

Homemade orange blossom crème caramel | Flan casero de flor de naranjo | Faire maison avec un choix de nappage au caramel, chocolat ou sauce aux fruits rouges

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO FATTA IN CASA\* (1-3-7-8) 5.5

Homemade pistachio cheesecake | Cheesecake casera con pistacho | Cheesecake maison au pistache

### TORTINO RICOTTA E PERE DI "NONNA FLORA" (1-3-7-8) 5.5

Made by Nonna Flora, an artisanal Neapolitan pastry shop. Two hazelnut sponge layers with ricotta cream and pieces of pear in between | Elaborado por Nonna Flora, pastelería artesanal napolitana. Dos capas de bizcocho de avellanas con crema de ricotta y trozos de pera en el medio | Préparé par Nonna Flora, pâtisserie artisanale napolitaine. Deux disques de génoise aux noisettes avec une crème de ricotta et des morceaux de poire au milieu

### GELATO ARTIGIANALE "CIAMPINI" dal 1943 (3-5-7-8) 6

(PISTACCHIO, FRAGOLA E CIOCCOLATO)

Artisanal Ice cream from the renowned "Ciampini" gelateria since 1943, served as an assortment of pistachio, chocolate, and strawberry. | Helado artesanal de la famosa heladería "Ciampini" desde 1943, servido en surtido de pistacho, chocolate y fresa | Artisanale Glace de la célèbre gelateria "Ciampini" depuis 1943, servie en assortiment pistache, chocolat et fraise

### SORBETTO DI LIMONE (1-3-5-6-7-8) 4.5

Lemon sorbet | Sorbete de limón | Sorbet au citron

## VINI DA DESSERT

Dessert wine by the glass

### MOSCATO DI TERRACINA Lazio 4.5

Vino dolce e aromatico, prodotto con uve Moscato della zona di Terracina. Ha note di agrumi e fiori bianchi | A sweet and aromatic wine made from Moscato grapes from the Terracina area. It has notes of citrus and white flowers.

### PASSITO DI PANTELLERIA Sicilia 5

Vino dolce e intenso, ottenuto da uve Zibibbo appassite al sole, con note di frutta secca, miele, agrumi e una leggera salinità. | A sweet and intense wine made from sun-dried Zibibbo grapes, with notes of dried fruit, honey, citrus, and a hint of saltiness

### SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
*Dishes of the day*



# Pizze

## PIZZE ROSSE

Tomato and mozzarella base | base de tomate y mozzarella | base tomate et mozzarella

<b>MARGHERITA</b> (1-7) 🍷	8
<b>BUFALA E POMODORINI</b> 🍷 Buffalo mozzarella, cherry tomatoes   Mozzarella de búfala, tomates cherry   Mozzarella de buffle, tomates cerises	11
<b>LA REGINA</b> (1-3-7)	12
<b>CRUDO, RUCOLA, GRANA E GLASSA AL BALSAMICO</b> Raw ham, arugula, Grana Padano cheese shavings, balsamic glaze   Jamón crudo, rúcula, lascas de queso Grana Padano, glaseado de balsámico   Jambon cru, roquette, copeaux de fromage Grana Padano, glaçage balsamique	
<b>NAPOLI</b> (1-4-7) Anchovies   Anchois   Anchoas.	8.5
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (1-7) Raw ham and mushrooms   Jamon crudo, Champiñones frescos   Jambon cru et champignons	9.5
<b>FUNGHI</b> (1-7) 🍷 Mushrooms   Champiñones frescos   Champignons	9
<b>PROSCIUTTO</b> (1-7) Raw ham   Jamón crudo   Jambow cru	9
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-3-7) Raw ham, mushrooms, olives, artichoke and egg   Jamón crudo, champiñones, alcachofas, aceitunas, hueavo   Jambon cru, champignons, artichauts, oeufs et olives	10
<b>DIAVOLA</b> (1-7) Typical spicy salami   Salami picante típico   Saucisson piquant typique	9.5
<b>ORTOLANA</b> (1-7) 🍷 Aubergine, peppers and courgettes   Variedad de verduras   Anbergines, poivrons, courgette	9.5
<b>ALITO FRESCO TONNO E CIPOLLA</b> (1-4-7) Tunna fish and fresh onions   Ajo fresco, perejil   Thon et oignon frais	9.5
<b>MEDITERRANEA ALICI, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b> (1-4-7) (no mozzarella) Anchovies, olives, capers, oregano   Anchoas, aceitunas, alcaparras, orégano   Thon et oignon frais	9.5
<b>MARINARA</b> (1) 🍷 (no mozzarella) Origanum, garlic   Ajo, orégano, aceite de oliva   Anchois, olives, câpres, origan	8
<b>HAWAII</b> (1-7) Pineapple, cooked ham   Jamón cocido, piña   Origan, ail	9.5
<b>AMERICANA WURSTEL E PATATINE FRITTE*</b> (1-7) Wurstel and french fries   Salchicha, patatas fritas   Wurstel et frites	10

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
*Dishes of the day*



# Pizze

## PIZZE BIANCHE

Base only mozzarella | base solo de mozzarella | base seulement mozzarella

<b>4 FORMAGGI</b> (1-3-7) 🍷	9.5
4 Different cheese   Cuatro quesos   4 Fromages	
<b>CROSTINO PROSCIUTTO COTTO</b> (1-7)	9
Cooked ham   Jamón cocido   Jambon cuit	
<b>LA GOLOSA</b> (1-7-8)	12.5
MORTADELLA, MOZZARELLA A CRUDO E GRANELLA DI PISTACCHIO Mortadella, fresh mozzarella, fresh mozzarella and crushed pistachios   Mortadela, mozzarella fresca y trozos de pistacho   Mortadelle, mozzarella fraîche et éclats de pistache	
<b>LA CAFONA</b> (1-7)	10.5
GORGONZOLA, SALAME PICCANTE E CIPOLLA ROSSA Gorgonzola, red onion and spicy salami   Gorgonzola, cebolla roja y salami picante   Gorgonzola, oignon rouge et salami épice	
<b>ITALIANA BRESAOLA, RUCOLA E GRANA</b> (1-3-7)	11
Parmesan, dried beef ham, rocket salad   Bresaola, rúcula, parmesano   Parmesan, charcuterie typique de valtellina	
<b>FUNGHI PORCINI*</b> (1-7) 🍷	11.5
Boletus mushrooms, rocket salad   Hongos porcini   Champignons bolet, salade	
<b>SALMONE E RUCOLA*</b> (1-4-7)	11.5
Salmon, rocket   Salmón y rúcula   Saumon, roquette	
<b>BOSCAIOLA FUNGHI E SALCICCIA</b> (1-7)	10
Mushrooms and sausage   Hongos y salchicha.	
<b>APPETITOSA BROCCOLI E SALCICCIA*</b> (1-7)	10
Small broccoli, sausages   Brócoli y salchicha   Champignons et saucisses	
<b>CAPRI</b> (1-7) 🍷	10.5
POMODORO E MOZZARELLA FRESCHI, LATTUGA Fresh mozzarella pieces and fresh tomato pieces, uncooked   Trozos de mozzarella fresca y trozos de tomate fresco, sin cocinar   Petits brocoli, saucisses	
<b>CARDINALE CRUDO E FUNGHI PORCINI*</b> (1-7)	11.5
Raw ham, porcini mushrooms   Jamón crudo, hongos porcini   Morceaux de mozzarella fraîche et morceaux de tomate fraîche, non cuits	
<b>MONTANARA</b> (1-7) 🍷	12
PORCINI,CREMA DI FUNGHI E TARTUFO, GRANA* Porcini mushrooms, aged cheese, truffle cream   Hongos porcini, queso curado, crema de trufa   Cêpes, fromage affiné, crème de truffe	

### SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page

*Piatti del giorno*  
Dishes of the day



# Drinks

**Acqua Mineralizzata alla spina** (Naturale / Frizzante) 0,75 Lt 2  
Filtered water - Eau filtrée - Agua filtrada - 0,75 Lt  
Acqua Potabile Trattata secondo il Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003  
THE GLASS BOTTLES ARE NOT MEANT TO BE TAKEN AWAY

**Acqua Minerale in bottiglia** (Naturale / Frizzante) 1 Lt 3.5  
Bottled mineral water - Eau minérale en bouteille - Agua mineral embotellada - 1 Lt

## SOFT DRINK

**Lattina** | Can 3  
COCA COLA | COCA COLA ZERO | FANTA  
SPRITE | LEMON ICE THE | SCHWEPES

**SUCCO DI ARANCIA** | Orange juice 3.5

**MOCKTAIL** | 0% ALCOL DRINKS 6

## CAFFETTERIA

**CAFFÈ ESPRESSO** 1.5

**CAFFÈ CORRETTO** 2

**CAPPUCCINO** (7) 2.5

**CAFFÈ AMERICANO** 2

**THE** 2

## BAR

**LIMONCELLO | AMARO | GRAPPA** 5

**WHISKY | VODKA | GIN | RUM** 6

**FORMIDABILE** Amaro romano 8

**JEFFERSON** Amaro 7

**18 LUNE** Grappa barrique 7

**BONOLLO** Grappa di amarone barrique 8

**OBAN** Scotch whisky 8

**TALISKER STORM** Scotch whisky 8

**ZACAPA 23** Rum 8

**HENDRICK'S** Gin 7

**BELVEDERE** Vodka 7

**SERVIZIO 12% | SERVICE 12%**

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# Drinks

## SPRITZ & COCKTAIL

<b>APEROL SPRITZ</b>	7
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	7
<b>HUGO SPRITZ</b>   Elderflower	7
<b>AMALFI SPRITZ</b> limoncello	7
<b>NEGRONI</b>	7
<b>MOJITO</b>	8
<b>MOCKTAIL</b> 0% ALCOL DRINKS	6

molti altri sul nostro menu dei drink... | and many more on our drinks menu...

## BIRRA

<b>BIRRA ALLA SPINA</b> "NASTRO AZZURRO" Premium Lager 5,1%   Draft Beer	
PICCOLA 0,20 Lt	3
MEDIA 0,40 Lt	6
GRANDE 1 Lt 10.	5
<b>BIRRA IN BOTTIGLIA</b> Beer Bottle   Lager	
PERONI 0,66 Lt Lager 4,7%	5
DUCALE 0,33 Lt Belgian Strong Ale 8,5% - Artigianale - Local craft	6
CORTIGIANA 0,33 Lt Blanche 4,5% - Artigianale - Local craft	6
ZERO ALCOL NASTRO AZZURRO 0,33 Lt Premium Lager 0,0%	6

## VINO

<b>VINO DELLA CASA</b> House Wine	
ROSSO   BIANCO   BIANCO FRIZZANTE	
Red   White   Sparkling White	
1 Lt	12
0,5 Lt	6
CALICE   Glass	4
<b>VINI AL BICCHIERE</b> Wine by the glass	
CHIANTI CLASSICO   Poggio dei Salici, Toscana   Red	7
MONTEPULCIANO da uve appassite   Collefrisio, Abruzzo   Red from dried grapes	8
PINOT GRIGIO   Borgo Stajnebech, Veneto   White	7.5
BREZZA MARINA Bianco mosso e aromatico   Divina Provvidenza, Lazio   Fizzy and aromatic white	8
ROSATO IGT Bio   Collefrisio, Abruzzo   Rosè	7

**SERVIZIO 12% | SERVICE 12%**

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# In Vino Veritas

## ROSÈ

- Kreos Negroamaro IGT** C. Monaci | Puglia (Negroamaro) 22  
Fresco e fruttato, con note di fragole e lamponi, finale piacevole e persistente.  
Fresh and fruity, with notes of strawberries and raspberries, pleasant and persistent finish.
- Rosa di Lava IGP** Antica Cantina Leonardi | Lazio (Syrah) 18  
Intenso e speziato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia.  
Intense and spicy, with hints of berries and cherry.

## BIANCHI

White Wines

*Aromi che fanno sognare. Aromas to make you dream.*

- Satrico IGT** Casale del Giglio | Lazio (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano Giallo) 26  
Fresco e fruttato, con note agrumate e floreali. Al palato è vivace, con un finale minerale.  
Fresh and fruity, with citrus and floral notes. On the palate, lively with a mineral finish.
- Malvasia Puntinata IGT** Tenuta Le Quinte | Lazio (Malvasia Puntinata) 30  
Aromatico e complesso, con profumi di fiori bianchi e frutta tropicale. Fresco ed equilibrato al gusto.  
Aromatic and complex, with aromas of white flowers and tropical fruit. Fresh and balanced on the palate.
- Gewürztraminer DOC** Kaltern | Alto Adige (Gewürztraminer) 32  
Intenso e aromatico, con note di litchi, petali di rosa e spezie dolci. Al palato è ricco e vellutato.  
Intense and aromatic, with notes of lychee, rose petals, and sweet spices. Rich and velvety on the palate.
- Zibibbo Secco IGT** Gibeles Carlo Pellegrino | Sicilia (Zibibbo) 24  
Fresco e aromatico, con sentori di agrumi, fiori d'arancio e spezie leggere. Equilibrato e piacevolmente secco.  
Fresh and aromatic, with hints of citrus, orange blossom, and light spices. Balanced and pleasantly dry.
- Orvieto Amabile DOC** Bigi | Umbria (Grechetto, Malvasia) 18  
Dolce e delicato, con note di miele, fiori bianchi e frutta matura. Al palato è morbido e piacevolmente dolce, con un finale armonioso e leggero.  
Sweet and delicate, with notes of honey, white flowers, and ripe fruit. On the palate, soft and pleasantly sweet, with a harmonious and light finish.
- Sauvignon Blanc** Livon | Friuli Venezia Giulia (Sauvignon blanc) 24  
Fresco e aromatico, con note di frutta tropicale, agrumi e sentori erbacei. Finale minerale e vivace.  
Fresh and aromatic, with notes of tropical fruit, citrus, and herbal hints. Lively, with a mineral finish.

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# In Vino Veritas

## BIANCHI

White Wines

*Sorso fresco, anima leggera. A fresh sip, a light spirit*

- Gavi DOCG** La Scolca | Piemonte (Cortese) 27  
Fresco e minerale, con note di agrumi, mela verde e fiori bianchi. Finale pulito e leggermente sapido.  
Fresh and mineral, with notes of citrus, green apple, and white flowers. Clean and slightly savory finish.
- Vernaccia di San Gimignano DOC** Castelli del Grevepesa | Toscana (Vernaccia) 18  
Elegante e sapido, con aromi di frutta a polpa bianca e note minerali. Fresco e persistente al palato.  
Elegant and savory, with aromas of white-fleshed fruit and mineral notes. Fresh and persistent on the palate.
- Pensiero Grechetto** Cantine Leonardi | Lazio (Grechetto) 19  
Morbido e aromatico, con sentori di fiori bianchi, mandorla e note minerali. Pieno e rotondo al palato.  
Soft and aromatic, with notes of white flowers, almond, and minerality. Full and round on the palate.
- Pinot Grigio DOC** Borgo Stajnbach | Veneto (Pinot Grigio) 32  
Fresco e floreale, con note di mela verde e agrumi. Secco e minerale, con finale rinfrescante.  
Fresh and floral, with notes of green apple and citrus. Dry and mineral, with a refreshing finish.
- Chardonnay IGT** Marina Cvetic | Abruzzo (Chardonnay) 48  
Ricco e complesso, con aromi di frutta tropicale, vaniglia e burro. Strutturato e vellutato, con lungo finale.  
Rich and complex, with notes of tropical fruit, vanilla, and butter. Structured and velvety, with a long finish.

## BOLLICINE

Bubbles

- Prosecco Falceri DOC** Veneto (Glera) 17  
Fresco e delicato, con note di mela verde e agrumi. Bollicine fini e morbide.  
Fresh and delicate, with notes of green apple and citrus. Fine and soft bubbles.
- Prosecco Superiore Valdobbiadene** Ca' Salina | Veneto (Glera) 24  
Elegante e fruttato, con profumi di pera e fiori bianchi. Bollicine vivaci e persistenti.  
Elegant and fruity, with aromas of pear and white flowers. Lively and persistent bubbles.
- Franciacorta Brut DOCG Berlucchi** Lombardia (Chardonnay, Pinot Nero) 35  
Elegante e fresco, con note di frutta a polpa bianca e lievi sentori di crosta di pane. Bollicine fini e persistenti.  
Elegant and fresh, with notes of white fruit and subtle hints of bread crust. Fine and persistent bubbles.
- Champagne Brut** Veuve Clicquot | Francia (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) 80  
Strutturato e ricco, con aromi di frutta matura, brioche e nocciola. Bollicine cremose e vivaci.  
Structured and rich, with aromas of ripe fruit, brioche, and hazelnut. Creamy and lively bubbles.

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# In Vino Veritas

## ROSSI Red Wines

*Freschi e spensierati. Wines to sip and share with friends.*

- Lambrusco Sorbara DOC** Contessa Matilde | Emilia Romagna (Lambrusco) 18  
Frizzante e dolce, con intensi aromi di fragola e lampone. Fresco e leggero, molto piacevole al palato.  
Sparkling and sweet, with intense aromas of strawberry and raspberry. Fresh and light, very pleasant on the palate.
- Dolcetto Dogliani DOCG** Sori Bii, Anna Maria Abbona | Piemonte (Dolcetto) 26  
Vivace e fruttato, con note di ciliegia e mora. Finale morbido e delicato.  
Lively and fruity, with notes of cherry and blackberry. Soft and delicate finish.
- Valpolicella Classico DOC** Corte Rugolin | Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara) 22  
Leggero e aromatico, con sentori di ciliegia, prugna e un tocco di spezie.  
Light and aromatic, featuring hints of cherry, plum, and a touch of spices.
- Chianti Classico DOCG** Poggio dei Salci | Toscana (Sangiovese, Canaiolo Nero) 20  
Strutturato ed equilibrato, con profumi di frutta rossa matura e sottili note speziate.  
Structured and balanced, with aromas of ripe red fruits and subtle spicy notes.
- Morellino di Scansano DOCG** Terre dell'Etruria | Toscana (Sangiovese) 24  
Fruttato e vellutato, con note di ciliegia e spezie dolci. Asciutto e tannico, dal finale persistente.  
Fruity and velvety, with cherry and sweet spice notes. Dry and tannic, with a persistent finish.

*Vini di bella presenza. Rounded and satisfying wines.*

- Bonadea IGT** Cantina Sandonna – Umbria (Ciliegiolo) 34  
Vincitore del Decanter World Wine Awards 2023.  
Fresco e armonico, con sentori di frutta rossa matura e lievi note tostate. Asciutto e facile da bere, con finale delicato.  
Winner of the Decanter World Wine Awards 2023. Fresh and harmonious, with notes of ripe red fruit and subtle toasted hints. Dry, easy to drink, with a delicate finish.
- Chianti Classico Riserva DOCG** Riserva Gallo Nero | Carpineto | Toscana (Sangiovese, Canaiolo Nero) 44  
Corposo e complesso, con profumi di ciliegia, spezie e leggere note di legno. Finale lungo e persistente.  
Full-bodied and complex, with aromas of cherry, spices, and light wood notes. Long and persistent finish.
- Shiraz Lazio IGT** Casale del Giglio | Lazio (Shiraz) 27  
Intenso e speziato, con aromi di frutta nera, pepe e una leggera nota di cioccolato fondente. Avvolgente e strutturato.  
Intense and spicy, with aromas of dark fruit, pepper, and a hint of dark chocolate. Structured and enveloping.
- Cesanese DOC** Superiore Silene, Damiano Ciolli | Lazio (Cesanese) 33  
Ricco e strutturato, con profumi di amarena, spezie ed erbe aromatiche. Tannini eleganti e ben equilibrati.  
Rich and structured, with aromas of black cherry, spices, and aromatic herbs. Elegant, well-balanced tannins.
- Capolemole Rosso Bio** Carpineto | Lazio (Bellone) 30  
Morbido e armonico, con note di frutta matura e spezie dolci. Biologico, con finale rotondo e persistente.  
Soft and harmonious, with notes of ripe fruit and sweet spices. Organic wine with a round, persistent finish.
- Pinot Nero Alto Adige DOC** H. Lun | Trentino Alto Adige (Pinot Noir) 30  
Elegante e raffinato, con note di frutti di bosco, spezie e una lieve sfumatura terrosa. Fresco e delicato.  
Elegant and refined, with notes of berries, spices, and a subtle earthy hint. Fresh and delicate on the palate.
- Primitivo di Manduria DOP** Monte dei Cocci Girolamo | Puglia (Primitivo) 22  
Intenso e fruttato, con sentori di prugna e spezie. Corposo e morbido, con finale lungo e persistente.  
Intense and fruity, with notes of plum and spices. Full-bodied and smooth, with a long, persistent finish.

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# In Vino Veritas

## ROSSI

Red Wine bottle - 0,75 lt

*Vini che si fanno ricordare. Bold wines that leave a lasting impression.*

- Barolo DOCG** Ascheri | Piemonte (Nebbiolo) 52  
Potente e complesso, con note di frutta matura, liquirizia e tabacco. Tannini decisi e finale lungo e persistente.  
Powerful and complex, with notes of ripe fruit, licorice, and tobacco. Firm tannins and a long, persistent finish.
- Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC** Bolgheri | Toscana (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) 91  
Supertuscan elegante e strutturato, con profumi di frutti neri, cioccolato fondente e spezie. Profondo e avvolgente.  
Elegant and structured Supertuscan, with aromas of black fruits, dark chocolate, and spices. Deep and enveloping.
- Brunello di Montalcino DOCG** Colle Mattoni | Toscana (Sangiovese) 78  
Ricco e avvolgente, con aromi intensi di ciliegia matura, cuoio e spezie. Tannini vellutati e finale lungo.  
Rich and enveloping, with intense aromas of ripe cherry, leather, and spices. Velvety tannins and a long finish.
- Appassimento Monte dei Cocci** | Puglia (Primitivo, Aglianico, Syrah) 22  
Intenso e vellutato, con note di frutta secca, prugna e cioccolato. Da uve sovrammaturate, corposo e persistente.  
Intense and velvety, with notes of dried fruit, plum, and chocolate. Made from overripe grapes, full-bodied and persistent.
- Montepulciano d'Abruzzo Riserva Testarossa** Pasetti | Abruzzo (Montepulciano) 46  
Corposo e complesso, con sentori di prugna, cuoio e spezie. Tannini morbidi e finale lungo e avvolgente.  
Full-bodied and complex, with notes of plum, leather, and spices. Soft tannins and a long, enveloping finish.

## DULCIS IN FUNDO

Dessert wines

- Vino Liquoroso Santo Spirito** Marchesi de' Frescobaldi | Toscana (Malvasia, Trebbiano) 16  
Dolce e vellutato, con note di frutta secca e miele. Finale lungo e persistente.  
Sweet and velvety, with notes of dried fruit and honey. Long, persistent finish.
- ALA Antico Liquorvino Amarascaro** Duca di Salaparuta | Sicilia (Marsala) 26  
Bottiglia da 50 cl. Aromatizzato con amarena e mandorla amara. Dolce-amaro, intenso e persistente.  
50 cl bottle. Flavored with black cherry and bitter almond. Sweet-bitter, rich and persistent.
- Barolo Chinato** Batasiolo | Piemonte (Nebbiolo) 46  
Bottiglia da 50 cl. Aromatizzato con china, cannella, chiodi di garofano e spezie.  
Speziato e dolce, con finale leggermente amaro.  
50 cl bottle. Flavored with quinine, cinnamon, cloves, and spices. Spicy and sweet, with a slightly bitter finish.

SERVIZIO 12% | SERVICE 12%

La legenda degli allergeni e degli ingredienti surgelati si trova all'ultima pagina  
Meaning of numbers and asterisks on the last page



# Menu Tradizione 25€

Servizio e acqua mineralizzata inclusi | Service and mineral water included  
Un piatto per portata | One dish per course

## PRIMI PIATTI

### ZUPPA DI VERDURA (9)

Vegetable soup | Sopa de verduras | Potages de legumes

### LASAGNA AL FORNO ALLA BOLOGNESE (1-3-7-9)

Baked lasagna layered with Bolognese sauce, béchamel, and grated Parmesan cheese. | Lasaña horneada con capas de salsa boloñesa, bechamel y queso parmesano rallado | Lasagne au four avec sauce bolognaise, béchamel et fromage Parmesan râpé

### VELLUTATA DI ZUCCA CON GORGONZOLA E NOCI (1-7-8-9)

Creamy pumpkin soup with a touch of Gorgonzola and walnuts | Crema de calabaza con un toque de gorgonzola y nueces | Velouté de potiron avec une touche de gorgonzola et des noix

### SPAGHETTONI COZZE E PECORINO (1-3-7-9-14)

Thick spaghetti in a tomato sauce with garlic, mussels, and finished with grated sheep cheese | Espaguetis gruesos en una salsa de tomate con ajo, mejillones y terminado con queso de oveja rallado | Spaghetti épais dans une sauce tomate avec de l'ail, des moules et fini avec du fromage de brebis râpé

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1-3-7-12)

Thick spaghetti-like pasta with tomato sauce, sheep cheese, and pork cheek | Pasta gruesa tipo espagueti con salsa de tomate, queso de oveja y mejilla de cerdo | Pâtes épaisses comme des spaghetti avec sauce tomate, fromage de brebis et joue de porc

### SPAGHETTI CARBONARA (1-3-7)

Spaghetti with egg cream, sheep's cheese, and crispy guanciale | Espaguetis con crema de huevo, queso de oveja y guanciale crujiente | Spaghetti à la crème d'œuf, fromage de brebis et guanciale croustillant

## SECONDI PIATTI

### MAIALINO PORCHETTATO

Roman-style roasted suckling pig | Cochinillo asado al estilo romano | Porcelet rôti à la romaine

### COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO (1-5)

Roasted quarter chicken | Cuarto de pollo asado | Quart de poulet rôti

### TRIPPA ALLA ROMANA (7-9)

Roman-style tripe with tomato, mint, and Pecorino cheese | Callos a la romana con tomate, menta y queso Pecorino | Tripe à la romaine avec tomate, menthe et fromage Pecorino

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA\* (1-7-9)

Eggplant Parmigiana, a layered dish of eggplant, tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese | Parmigiana de berenjena, un plato de capas de berenjena, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano | Parmigiana d'aubergines, un plat en couches d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et fromage Parmesan

### POLPO ALLA ROMANA\* (7-9-14)

(POMODORO, MENTA E PECORINO) Slow-cooked octopus in a rustic tomato sauce with mint and pecorino | Pulpo cocinado a fuego lento con salsa de tomate, menta y queso pecorino, al estilo casero | Poulpe mijoté avec tomate, menthe et fromage pecorino, comme à la maison

## CONTORNI

### INSALATA MISTA

Med salad lettuce, tomatoes, carrot, rocket | Ensalada con tomates, zanahorias y rúcula | Salade mixte laitue, tomates, carotte, roquette

### BROCCOLI RIPASSATI\*

Sautéed broccoli with garlic and chili pepper | Brócoli salteado con ajo y chile | Brocolis sautés à l'ail et au piment

### PATATE AL FORNO

Roasted potatoes with garlic and rosemary | Patatas asadas con ajo y romero | Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin

## DESSERT

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad | Macedonia de frutas frescas | Salade de fruits frais.

### CREME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7-12)

Homemade orange blossom crème caramel | Flan casero de flor de naranjo | Crème caramel à la fleur d'oranger faite maison

### SORBETTO DI LIMONE (1-3-5-6-7-8)

Lemon sorbet | Sorbete de limón | Sorbet au citron

Il menù è destinato ad una persona, non è possibile dividerlo  
This menu is intended for one person and cannot be divided



# Allergeni

Informiamo i clienti che tutti i piatti vengono preparati in un'unica cucina e che non si può quindi escludere una contaminazione incrociata.

*We inform customers that all dishes are prepared in a single kitchen, and therefore cross-contamination cannot be excluded.*

LE SOSTANZE CONTENENTI ALLERGENI SECONDO IL REG. CE 1169/2011  
*The substances containing allergens according to Reg. CE 1169/2011*

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, farro, segale, orzo, avena, kamut, cous cous)  
Nel caso si desideri ordinare riso senza glutine, si prega di farlo presente al momento dell'ordine.  
*Cereals containing gluten (wheat, spelled, rye, barley, oats, kamut, cous cous)  
If you would like to order gluten-free rice, please inform us at the time of your order.*

2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI  
*Crustaceans and products based on crustaceans*

3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA PER GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA E QUALITÀ,  
LE UOVA UTILIZZATE NELLE NOSTRE PREPARAZIONI PIÙ DELICATE SONO UOVA ITALIANE PASTORIZZATE.  
*Eggs and egg products. To ensure the highest safety and quality, the eggs used in our most delicate preparations are Italian pasteurized eggs.*

4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE  
*Fish and fish products*

5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI  
*Peanuts and peanut-based products*

6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA  
*Soy and soy products*

7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE  
*Milk and milk products*

8) FRUTTA A GUSCIO (NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI)  
*Nuts walnuts, almonds, hazelnuts, pistachios*

9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO  
*Celery and celery-based products*


10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE  
*Mustard and mustard-based products*




11) SESAMO E PRODOTTI CON SEMI DI SESAMO  
*Sesame and products with sesame seeds*

12) SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG / KG O LITRO  
*Sulphites in concentrations above 10mg / kg or liter*

13) LUPINI O PRODOTTI A BASE DI LUPINI  
*Lupins or products based on lupins*

14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI  
*Molluscs and products based on molluscs*

 I piatti contrassegnati con “” sono vegetariani  
*Dishes marked with “” are vegetarian*

 I piatti contrassegnati con “” prevedono l'uso di vino o ingredienti alcolici durante la preparazione.  
*Dishes marked with “” are prepared using wine or other alcoholic ingredients.*

\* ) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE CONGELATI  
*The dishes marked with \* may be frozen / Les plats marqués d'un \* peuvent être congelés  
Platos marcados con \* podrían estar congelados*

*La Famiglia* 1968