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 come lavapiatti e, dopo anni di duro lavoro, nel 1968 realizzano il sogno di aprire una trattoria che in quasi sessant'anni ha accolto romani, italiani e viaggiatori da tutto il mondo: per molti, un rifugio di sapori e tradizioni.

Oggi i figli e i nipoti di Antonio portano avanti con passione l'eredità di famiglia: una cucina gustosa, semplice e genuina, nata dalla tradizione abruzzese e laziale e arricchita nel tempo dal talento di collaboratori arrivati da tutta Italia e dal mondo.

La nostra pasta

La nostra pasta fresca arriva dal pastificio dei "Fratelli Schiorlin", a pochi chilometri da Roma, che utilizza esclusivamente uova fresche italiane e farina italiana certificata di qualità superiore.

Per la pasta secca ci affidiamo al pastificio "Zaffiri", in attività dal 1889, che usa solo semola di grano duro 100% italiano.

I nostri vini

La nostra carta dei vini è nata in collaborazione con l'enoteca "Alessi Vini" e con "Cantine Fabi", unendo esperienza e passione per offrirvi il meglio del territorio regionale e nazionale.

Piatti del giorno

Dal lunedì al venerdì, oltre al menu alla carta, proponiamo piatti del giorno. Chiedete informazioni al nostro personale di sala.

Acqua in bottiglia

La nostra acqua è microfiltrata in loco e servita in bottiglie di vetro riutilizzabili: pura, fresca e più rispettosa dell'ambiente (D.Lgs. 181/2003). Vi chiediamo gentilmente di non portare via le bottiglie.

Servizio Ristorante

A pranzo, dalle 12:15 alle 15:30, e a cena, dalle 18:00 alle 23:00, i nostri tavoli sono dedicati a chi si siede per un pasto completo. Da noi niente coperto e niente servizio: i prezzi sono quelli che leggete.

Allergeni

I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni, elencati nell'ultima pagina; la nostra "F" segnala le specialità della casa. Per allergie o intolleranze parlatene con il responsabile di sala: saremo felici di consigliarvi.

Mezze porzioni

Chiedete al personale di sala quali piatti sono disponibili in mezza porzione, al 70% del prezzo pieno.

Wi-Fi

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 started out as dishwashers and, after years of hard work, in 1968 they fulfilled their dream of opening their own trattoria, which over nearly 60 years has welcomed locals, Italians and travelers 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: honest, simple and flavorful cooking, rooted in the traditions of Abruzzo and Lazio and enriched over time by the talent of people from all over Italy and the world.

Our Pasta

Our fresh pasta is made by "Fratelli Schiorlin", just outside Rome, using only fresh Italian eggs and certified premium Italian flour.

Our dried pasta comes from Pastificio "Zaffiri", established in 1889, which uses only 100% Italian durum wheat semolina.

Our Wines

Our wine list was created together with the "Alessi Vini" wine shop and "Cantine Fabi", combining experience and passion to offer you the best of regional and national wines.

Daily Special

Monday through Friday, in addition to our à la carte menu, we offer daily specials. Ask our staff for more information.

Drinking Water

Our water is microfiltered on site and served in reusable glass bottles: pure, fresh and kinder to the environment (Legislative Decree 181/2003). We kindly ask you not to take the bottles away.

Restaurant Service

At lunch, from 12:15 to 3:30 pm, and at dinner, from 6:00 to 11:00 pm, our tables are dedicated to guests sitting down for a full meal. No cover charge and no service charge: the prices you see are the prices you pay.

Allergens

The numbers next to each dish refer to its allergens, listed on the last page; our "F" marks the house specialties. If you have any allergies or intolerances, please talk to our staff: we will be happy to advise you.

Half Portion

Ask our staff which dishes are available as a half portion, at 70% of the full price.

Wi-Fi

Piatti del giorno
Dishes of the day

Antipasti

Starters | Entrées | Entrantes

PUNTARELLE CON CREMA DI ALICI (4-12) 10
Crisp chicory shoots, a traditional Roman specialty, with a garlic and anchovy cream
Pousses de chicorée croquantes, spécialité romaine, nappées d'une crème d'anchois à l'ail
Brotes crujientes de achicoria, especialidad típica romana, con crema de anchoas y ajo

PROSCIUTTO E MELONE (8-12) 10,5
Con scaglie di mandorle e glassa al balsamico
Prosciutto and melon with sliced almonds and balsamic glaze
Jambon cru et melon, éclats d'amandes et glaçage balsamique
Jamón curado y melón con láminas de almendra y glaseado balsámico

BURRATA CON ALICI FRITTE E POMODORINI CONFIT* (1-3-4-7-12) 13,5
Creamy burrata with fried anchovies and confit cherry tomatoes, balsamic glaze
Burrata crémeuse, anchois frits et tomates cerises confites, glaçage balsamique
Burrata cremosa con anchoas fritas y tomates cherry confitados, glaseado balsámico

FRITTO ROMANO ARTIGIANALE* (1-3-4-7-9) 12,5
Supplì classico e alla carbonara, fiore di zucca alla romana, olive ripiene di porchetta
Classic and carbonara supplì (fried rice balls), Roman-style zucchini flower, olives stuffed with porchetta
Supplì (croquettes de riz) classique et à la carbonara, fleur de courgette à la romaine, olives farcies à la porchetta
Supplì (croquetas de arroz) clásico y a la carbonara, flor de calabacín a la romana, aceitunas rellenas de porchetta

PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO CON BUFALA E FRIGGITELLI (7) 14,5
Hand-cut prosciutto with buffalo mozzarella and friggitelli peppers
Jambon cru tranché à la main, mozzarella de bufflonne et petits piments doux (friggitelli)
Jamón curado cortado a mano con mozzarella de búfala y pimientos dulces (friggitelli)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (3-7) 12
Caciotta di capra, pecorino, Grana Padano, provolone, ricotta, miele e confettura
Goat's milk caciotta, Pecorino, Grana Padano, provolone, ricotta, honey and jam
Caciotta de chèvre, pecorino, Grana Padano, provolone, ricotta, miel et confiture
Caciotta de cabra, pecorino, Grana Padano, provolone, ricotta, miel y mermelada

ANTIPASTO MISTO DI SALUMI (7) 11,5
Corallina, salame piccante e salame stagionato, cotto arrosto alle erbe, prosciutto al coltello
Corallina salami, spicy and aged salami, herb-roasted ham, hand-cut prosciutto
Salami corallina, saucisson piquant et saucisson affiné, jambon rôti aux herbes, jambon cru tranché à la main
Salami corallina, salami picante y salami curado, jamón asado a las hierbas, jamón curado cortado a mano

ANTIPASTO DI MARE* (1-2-3-4-6-8-9-14) 15
Mixed cold seafood appetizer | Assortiment de fruits de mer froids | Entrante de mariscos fríos

SAUTÉ DI COZZE (1-9-12-14) 12
Mussels sautéed with tomato and garlic, served with crispy croutons
Moules sautées à la tomate et à l'ail, servies avec des croûtons croustillants
Mejillones salteados con tomate y ajo, servidos con picatostes crujientes

ANTIPASTO AL BUFFET* (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) 18
Help yourself at our appetizer buffet | Servez-vous à notre buffet d'entrées
Sírvase en nuestro bufé de entrantes

BRUSCHETTE

Toasted bread | Pain grillé | Pan tostado

BRUSCHETTA SEMPLICE (1) 3,5
Garlic, olive oil and oregano | Ail, huile d'olive et origan | Ajo, aceite de oliva y orégano

BRUSCHETTA AL POMODORO (1) 4,5
Fresh tomatoes and basil | Tomates fraîches et basilic | Tomate fresco y albahaca

BRUSCHETTA CON CREMA DI FUNGHI E TARTUFO (1) 6,5
Mushroom and truffle cream | Crème de champignons et truffe | Crema de setas y trufa

BRUSCHETTA ALLA TOSCANA (1-4-12) 6,5
Chicken pâté with onion, capers, anchovies, chili and balsamic vinegar
Pâté de poulet aux oignons, câpres, anchois, piment et vinaigre balsamique
Paté de pollo con cebolla, alcaparras, anchoas, guindilla y vinagre balsámico

ASSORTIMENTO DI BRUSCHETTE (1-4-12) 7,5
Half bruschette: garlic and oil, tomato, mushroom and truffle cream, Tuscan pâté
Demi-bruschettas : ail et huile, tomate, crème de champignons et truffe, pâté toscan
Medias bruschettas: ajo y aceite, tomate, crema de setas y trufa, paté toscano

Piatti del giorno
Dishes of the day

Primi Piatti

First Courses | Premiers Plats | Primeros Platos

ZUPPE

Soups | Soupes | Sopas

ZUPPA DI VERDURA (9) — **9,5**
Vegetable soup | Soupe de légumes | Sopa de verduras

PASTA E FAGIOLI (1-9) — **11**
Traditional pasta and bean soup | Soupe traditionnelle de pâtes et haricots | Sopa tradicional de pasta y alubias

VELLUTATA DI ZUCCA CON NOCI E GORGONZOLA (1-7-8-9) — **10,5**
Creamy pumpkin soup topped with Gorgonzola and crushed walnuts
Velouté de potiron, gorgonzola et éclats de noix
Crema de calabaza con gorgonzola y nueces troceadas

PRIMI PIATTI ITALIANI

Italian first courses | Premiers plats italiens | Primeros platos italianos

LASAGNE AL FORNO ALLA BOLOGNESE (1-3-7-9) — **13**
Homemade classic lasagna with a ground beef and pork ragù, tomato, béchamel and cheese
Lasagnes classiques maison au ragù de bœuf et de porc, tomate, béchamel et fromage
Lasaña clásica casera con salsa de carne picada de ternera y cerdo, tomate, bechamel y queso

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO (1-3-7-9-12) — **12**
Homemade ricotta and spinach ravioli with tomato sauce
Raviolis maison à la ricotta et aux épinards, sauce tomate
Ravioli caseros de ricotta y espinacas con salsa de tomate

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO (1) — **10**
Spaghetti with tomato and basil | Spaghetti à la tomate et au basilic | Espaguetis con tomate y albahaca

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1-3-9) — **13**
Fresh egg fettuccine with a traditional ragù of ground beef and pork, tomato, onion, celery and carrot
Fettuccine aux œufs, sauce traditionnelle au bœuf et au porc hachés, tomates, oignons, céleri et carottes
Fettuccine al huevo con ragú tradicional de ternera y cerdo picados, tomate, cebolla, apio y zanahoria

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI* (1-3) — **14**
Fresh egg fettuccine with porcini mushrooms, garlic, olive oil and parsley
Fettuccine fraîches aux œufs, cèpes, ail, huile d'olive et persil
Fettuccine frescas al huevo con boletus, ajo, aceite de oliva y perejil

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE (1-3-5-7-8) — **12**
Spaghetti with pesto: basil, Parmesan, pine nuts and olive oil
Spaghetti au pesto : basilic, parmesan, pignons de pin et huile d'olive
Espaguetis al pesto: albahaca, parmesano, piñones y aceite de oliva

SPAGHETTI COZZE E VONGOLE (1-12-14) — **15**
Spaghetti with mussels and clams, olive oil, garlic and parsley
Spaghetti aux moules et aux palourdes, huile d'olive, ail et persil
Espaguetis con mejillones y almejas, aceite de oliva, ajo y perejil

FETTUCCINE AL SALMONE* (1-3-4-6-7-9-10-12) — **14,5**
Fresh pasta in a creamy sauce of tomato, smoked salmon and plant-based cream
Pâtes fraîches, sauce crémeuse à la tomate, saumon fumé et crème végétale
Pasta fresca con salsa cremosa de tomate, salmón ahumado y nata vegetal

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI* (1-2-6-7-9-10-12) — **15**
Risotto with a delicate langoustine cream, tomato and plant-based cream
Risotto à la délicate crème de langoustines, tomate et crème végétale
Risotto con una delicada crema de cigalas, tomate y nata vegetal

Al dente

Pasta is traditionally served al dente unless otherwise requested
Les pâtes sont servies al dente, sauf demande contraire
La pasta se sirve al dente, salvo que se indique lo contrario

Piatti del giorno
Dishes of the day

Primi Piatti

First Courses | Premiers Plats | Primeros Platos

PRIMI PIATTI ROMANI E ABRUZZESI

Roman and Abruzzo traditional pasta
Premiers plats romains et abruzzais | Primeros platos romanos y abruceses

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7) 13
Roman carbonara with egg, *Pecorino Romano* and crispy *guanciale*: bold and naturally salty.
Carbonara romaine à l'œuf, *pecorino romano* et *guanciale* croustillant : intense et naturellement salée.
Carbonara romana con huevo, *pecorino romano* y *guanciale* crujiente: intensa y naturalmente salada.

BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1-3-7-12) 13
Bucatini with tomato sauce, *guanciale* and *Pecorino Romano*
Bucatini à la sauce tomate, *guanciale* et *pecorino romano*
Bucatini con salsa de tomate, *guanciale* y *pecorino romano*

RIGATONI ALLA GRICIA (1-3-7) 12,5
Rigatoni with crispy *guanciale* in a creamy *Pecorino Romano* sauce
Rigatoni au *guanciale* croustillant et à la crème de *pecorino romano*
Rigatoni con *guanciale* crujiente y crema de *pecorino romano*

TONNARELLI CACIO E PEPE (1-3-7) 12,5
Fresh tonnarelli in a creamy *Pecorino Romano* and black pepper sauce
Tonnarelli frais dans une crème de *pecorino romano* et poivre noir
Tonnarelli frescos en crema de *pecorino romano* y pimienta negra

SPAGHETTONI COZZE E PECORINO (1-3-7-9-12-14) 13
Spaghettoni with mussels, garlic and tomato sauce, finished with *Pecorino Romano*
Spaghettoni aux moules, ail et sauce tomate, relevés de *pecorino romano*
Spaghettoni con mejillones, ajo y salsa de tomate, terminados con *pecorino romano*

PENNE ALL'ARRABBIATA (1-12) 11,5
Penne in a spicy tomato sauce with garlic, chili and parsley
Penne à la sauce tomate pimentée, ail et persil
Penne con salsa de tomate picante, ajo, guindilla y perejil

FETTUCCINE "ALFREDO" (1-3-7) 13
Fresh pasta with butter and Parmesan sauce | Pâtes fraîches au beurre et au parmesan
Pasta fresca con salsa de mantequilla y parmesano

GNOCCHI DI PATATE ALL'ABRUZZESE (1-3-7-9-12) 14
Gnocchi artigianali dell'Alto Aterno al sugo di spuntature, salsicce e pecorino
Il giovedì anche fatti in casa
Artisanal gnocchi from Alto Aterno with slow-cooked pork ribs and sausage in tomato sauce, topped with *Pecorino*. Homemade on Thursdays.
Gnocchis artisanaux de l'Alto Aterno, travers de porc et saucisses à la tomate, *pecorino*. Faits maison le jeudi.
Ñoquis artesanales del Alto Aterno con costillas de cerdo y salchichas guisadas en salsa de tomate, con *pecorino*. Caseros los jueves.

CHITARRINA ALLA TERAMANA (1-3-7-9) 13
Fresh egg pasta in a slow-cooked tomato sauce with tiny hand-rolled beef and pork meatballs.
Pâtes fraîches aux œufs, sauce tomate mijotée et petites boulettes de bœuf et de porc roulées à la main.
Pasta fresca al huevo con salsa de tomate a fuego lento y pequeñas albóndigas caseras de ternera y cerdo.

Guanciale
Cured pork cheek, a staple of Roman cooking
Joue de porc affinée, typique de la cuisine romaine
Carrillada de cerdo curada, típica de la cocina romana

Pecorino Romano
Aged sheep's milk cheese, sharp and savory
Fromage affiné au lait de brebis, intense et salé
Queso curado de leche de oveja, intenso y salado

Al dente
Pasta is traditionally served al dente unless otherwise requested
Les pâtes sont servies al dente, sauf demande contraire
La pasta se sirve al dente, salvo que se indique lo contrario

Piatti del giorno
Dishes of the day

Secondi Piatti

Main Courses | Plats Principaux | Segundos Platos

SECONDI AL FORNO

Baked | Au four | Al horno

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE ARROSTO *7* **21**
Boneless lamb seasoned with traditional Roman herbs, rolled and oven-roasted, with roasted potatoes
Agneau désossé aux herbes romaines traditionnelles, roulé et rôti au four, pommes de terre rôties
Cordero deshuesado con hierbas romanas tradicionales, enrollado y asado al horno, con patatas asadas

COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE ARROSTO **13,5**
Roasted chicken leg quarter with roasted potatoes | Cuisse de poulet rôtie, pommes de terre rôties
Cuarto de pollo asado con patatas asadas

MAIALINO PORCHETTATO CON PATATE ARROSTO *7* **16**
Roman-style roast suckling pig: crispy skin and traditional layers of fat and lean meat, roasted potatoes
Cochon de lait rôti à la romaine : peau croustillante, gras et maigre selon la tradition, pommes de terre rôties
Cochinillo asado a la romana: piel crujiente, grasa y carne magra como manda la tradición, patatas asadas

COSTOLETTE DI MAIALE BBQ CON PATATE ARROSTO (1-6-10-12) **15,5**
Pork ribs slow-cooked at low temperature, with BBQ sauce and roasted potatoes
Travers de porc cuits à basse température, sauce barbecue et pommes de terre rôties
Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura, con salsa barbacoa y patatas asadas

STINCO DI MAIALE CON PATATE ARROSTO (1-3-4-12) *Servito con salsa verde* **16**
Roast pork shank with roasted potatoes and *salsa verde*
Jarret de porc au four, pommes de terre rôties et *salsa verde*
Codillo al horno con patatas asadas y *salsa verde*

VITELLA AL FORNO CON PATATE ARROSTO **15**
Sliced roast veal with roasted potatoes | Veau rôti tranché, pommes de terre rôties
Ternera asada en lonchas con patatas asadas

ROAST BEEF CON RUCOLA, GRANA, SENAPE E POMODORINI (3-7-10) **13**
Thin-sliced roast beef, pink inside, served cold with arugula, cheese shavings, mustard and confit tomatoes
Rôti de bœuf rosé en fines tranches, servi froid, roquette, copeaux de fromage, moutarde, tomates confites
Ternera asada rosada en lonchas finas, servida fría con rúcula, virutas de queso, mostaza y tomate confitado

PARMIGIANA DI MELANZANE FATTA IN CASA (1-3-7-9-12) **12,5**
Homemade eggplant parmigiana: layers of fried eggplant, tomato sauce, mozzarella and basil, oven-baked
Parmigiana d'aubergines maison : aubergines frites, sauce tomate, mozzarella et basilic, gratinée au four
Parmigiana de berenjenas casera: berenjena frita en capas, salsa de tomate, mozzarella y albahaca, al horno

SECONDI COTTI ALLA GRIGLIA

Grilled | Grillé | A la parrilla

GRAN GRIGLIATO DI CARNE CON *PATATE FRITTE (1) **16,5**
Salsiccia, arrosticini, manzo e tacchino
Pork sausage, sheep skewers (arrosticini), beef and turkey with *French fries
Saucisse de porc, brochettes de mouton, bœuf et dinde, avec *frites
Salchicha de cerdo, brochetas de oveja, ternera y pavo con *patatas fritas

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO CON *PATATE FRITTE (1) **18,5**
Grilled lamb chops with *French fries | Côtelettes d'agneau grillées et *frites
Chuletas de cordero a la parrilla con *patatas fritas

ARROSTICINI DI PECORA CON CICORIA RIPASSATA **14**
Arrosticini: Abruzzo-style sheep skewers with sautéed chicory
Arrosticini : brochettes de mouton à l'abruzzaise, chicorée sautée
Arrosticini: brochetas de oveja al estilo de los Abruzos con achicoria salteada

BISTECCA DI MANZO AI FERRI CON *PATATE DOLCI FRITTE (1) **17,5**
Grilled ribeye steak with crispy *sweet potato fries
Entrecôte de bœuf grillée, *frites de patate douce croustillantes
Entrecot de ternera a la parrilla con *boniato frito crujiente

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON *PATATE DOLCI FRITTE (1) **19**
Grilled beef tenderloin with *sweet potato fries. Served rare unless otherwise requested.
Filet de bœuf grillé, *frites de patate douce. Servi saignant, sauf demande contraire.
Solomillo de ternera a la parrilla con *boniato frito. Se sirve poco hecho, salvo indicación contraria.

TACCHINO AI FERRI CON *PATATE DOLCI FRITTE (1-3-4-12) **12**
Servito con salsa verde
Grilled turkey with *sweet potato fries and *salsa verde*
Dinde grillée, *frites de patate douce et *salsa verde*
Pavo a la parrilla con *boniato frito y *salsa verde*

Salsa verde

prezzemolo, aglio, olio d'oliva, aceto, capperi e alici
parsley, garlic, olive oil, vinegar, capers, anchovies
persil, ail, huile d'olive, vinaigre, câpres, anchois
perejil, ajo, aceite de oliva, vinagre, alcaparras, anchoas

Piatti del giorno
Dishes of the day

Secondi Piatti

Main Courses | Plats Principaux | Segundos Platos

SECONDI IN PADELLA

Pan-cooked | À la poêle | A la sartén

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON CICORIA RIPASSATA (1-7-12) — 16
Veal topped with prosciutto and sage, cooked in white wine and butter, with sautéed chicory
Veau garni de jambon cru et de sauge, cuit au vin blanc et au beurre, chicorée sautée
Ternera con jamón curado y salvia, cocinada con vino blanco y mantequilla, con achicoria salteada

TRIPPA ALLA ROMANA (3-7-9) — 13
Roman-style tripe with tomato, mint and Pecorino | Tripes à la romaine, tomate, menthe et pecorino
Callos a la romana con tomate, menta y pecorino

TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO (12) — 18
Sliced beef steak with balsamic vinegar | Émincé de bœuf au vinaigre balsamique
Filete de ternera en láminas con vinagre balsámico

FILETTO AI FUNGHI PORCINI* (1) — 23
Beef tenderloin with porcini mushrooms. Served rare unless otherwise requested.
Filet de bœuf aux cèpes. Servi saignant, sauf demande contraire.
Solomillo de ternera con boletus. Se sirve poco hecho, salvo indicación contraria.

FILETTO AL PEPE VERDE (7-10-12) — 21
Beef tenderloin with green peppercorn sauce. Served rare unless otherwise requested.
Filet de bœuf au poivre vert. Servi saignant, sauf demande contraire.
Solomillo de ternera a la pimienta verde. Se sirve poco hecho, salvo indicación contraria.

COTOLETTA PANATA (1-3) — 12,5
Breaded turkey cutlet | Escalope de dinde panée | Escalope de pavo empanado

BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ (1-3-7-9) — 12
A Roman classic now hard to find: boiled beef slowly simmered in tomato sauce with lots of braised onions.
Classique romain devenu rare : bœuf bouilli mijoté en sauce tomate avec beaucoup d'oignons fondants.
Un clásico romano poco común hoy: ternera cocida guisada en salsa de tomate con mucha cebolla pochada.

SCALOPPINE AI CARCIOFI (1-7-12) — 16
Veal scaloppine with artichokes | Escalopes de veau aux artichauts | Escalopines de ternera con alcachofas

SECONDI DI PESCE

Fish | Poisson | Pescado

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* (1-2-12-14) — 18
Servita con salsa agrodolce di peperoni e arance
Fried calamari and shrimp with sweet and sour pepper and orange sauce
Calamars et crevettes frits, sauce aigre-douce aux poivrons et à l'orange
Calamares y gambas fritos con salsa agridulce de pimientos y naranja

GRIGLIATA DI MARE* (1-2-3-4-12-14) *Spada, gamberoni e calamari, con salsa verde* — 18,5
Mixed grill of swordfish, jumbo shrimp and calamari with *salsa verde*
Grillade d'espadon, gambas et calamars, *salsa verde*
Parrillada de pez espada, gambones y calamares con *salsa verde*

CALAMARI ALLA GRIGLIA* (1-3-4-12-14) *Serviti con salsa verde* — 15,5
Grilled calamari with *salsa verde* | Calamars grillés, *salsa verde* | Calamares a la parrilla con *salsa verde*

PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA (4) — 15
Swordfish alla pizzaiola: tomato, garlic and oregano | Espadon à la pizzaiola : sauce tomate, ail et origan
Pez espada a la pizzaiola: tomate, ajo y orégano

FILETTO DI SPIGOLA CON PATATE ARROSTO (1-3-4-12) — 15
Servito con salsa verde
Sea bass fillet with roasted potatoes and *salsa verde*
Filet de bar, pommes de terre rôties et *salsa verde*
Filete de lubina con patatas asadas y *salsa verde*

POLPO ALLA ROMANA* (3-7-9-14) — 13
Pomodoro, menta e pecorino, cotto a bassa temperatura
Slow-cooked octopus in a rustic tomato sauce with mint and Pecorino
Poulpe mijoté à la tomate, à la menthe et au pecorino, comme à la maison
Pulpo cocinado a fuego lento con salsa de tomate, menta y pecorino, al estilo casero

POLPO ROSTICCIATO* (1-7-9-14) — 15,5
Su vellutata di patate con zafferano e paprika affumicata
Grilled octopus on a smooth potato velouté with saffron and smoked paprika
Poulpe grillé sur un velouté de pommes de terre au safran et au paprika fumé
Pulpo asado sobre una suave crema de patatas con azafrán y pimentón ahumado

Salsa verde

prezzemolo, aglio, olio d'oliva, aceto, capperi e alici
parsley, garlic, olive oil, vinegar, capers, anchovies
persil, ail, huile d'olive, vinaigre, câpres, anchois
perejil, ajo, aceite de oliva, vinagre, alcaparras, anchoas

Piatti del giorno
Dishes of the day

Secondi Piatti

Main Courses | Plats Principaux | Segundos Platos

INSALATONE

Main-course salads | Salades composées | Ensaladas completas

INSALATA CAPRESE (7) 10,5
Tomatoes, mozzarella and basil
Tomates, mozzarella et basilic
Tomates, mozzarella y albahaca

CAESAR SALAD* (1-3-4-6-7-10) 12
Insalata, pollo, crostini, parmigiano e salsa Caesar
Lettuce, chicken, croutons, Parmesan and Caesar dressing
Laitue, poulet, croûtons, parmesan et sauce César
Lechuga, pollo, picatostes, parmesano y salsa César

INSALATA CAPRICCIO (3-7) 11
Lattuga, pomodori, olive, carciofini, uovo e mozzarella
Lettuce, tomatoes, olives, baby artichokes, egg and mozzarella
Laitue, tomates, olives, petits artichauts, œuf et mozzarella
Lechuga, tomates, aceitunas, alcachofitas, huevo y mozzarella

INSALATONA SAN SIMONE (1-4-8) 13,5
Farro, salmone, pomodorini confit, mandorle e rucola
Salmon, farro (an ancient grain), confit cherry tomatoes, sliced almonds and arugula
Saumon, farro (céréale ancienne), tomates cerises confites, amandes effilées et roquette
Salmón, farro (cereal antiguo), tomates cherry confitados, almendras laminadas y rúcula

CONTORNI

Side dishes | Accompagnements | Guarniciones

CARCIOFO ALLA ROMANA (12) 7
Roman artichoke stuffed with wild mint, garlic and parsley, braised upside down in olive oil and white wine
Artichaut romain farci à la menthe sauvage, ail et persil, braisé à l'étouffée à l'huile d'olive et au vin blanc
Alcachofa romana rellena de menta silvestre, ajo y perejil, guisada con aceite de oliva y vino blanco

CARCIOFO ALLA GIUDIA (1) 7,5
Whole Roman artichoke, fried until golden and crispy, a classic of Rome's Jewish quarter
Artichaut romain entier frit, doré et croustillant, grand classique du quartier juif de Rome
Alcachofa romana entera frita, dorada y crujiente, un clásico del barrio judío de Roma

INSALATA MISTA 6
Mixed salad: lettuce, tomatoes, carrot and arugula | Salade mixte : laitue, tomates, carotte et roquette
Ensalada mixta: lechuga, tomate, zanahoria y rúcula

INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA, OLIVE E ORIGANO 6
Tomato salad with onion, olives and oregano | Salade de tomates avec oignon, olives et origan
Ensalada de tomates con cebolla, aceitunas y orégano

CICORIA RIPASSATA 6
Sautéed chicory with garlic and chili | Chicorée sautée à l'ail et au piment | Achicoria salteada con ajo y guindilla

BROCCOLI RIPASSATI* 6
Sautéed broccoli with garlic and chili | Brocolis sautés à l'ail et au piment | Brócoli salteado con ajo y guindilla

SPINACI BURRO E PARMIGIANO (3-7) 6
Spinach with butter and Parmesan | Épinards, beurre et parmesan | Espinacas con mantequilla y parmesano

PATATE AL FORNO 6
Roasted potatoes with garlic and rosemary | Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin
Patatas asadas con ajo y romero

PATATINE FRITTE* (1) 5,5
French fries | Frites | Patatas fritas

Piatti del giorno
Dishes of the day

Desserts

Desserts | Desserts | Postres

FRUTTA

Fruit | Fruits | Fruta

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO (3-5-7-8) 6
Gelato artigianale alla crema "Ciampini" dal 1943
Fresh fruit salad with artisanal custard gelato by Ciampini (since 1943)
Salade de fruits frais et glace artisanale à la crème Ciampini (depuis 1943)
Macedonia de frutas frescas con helado artesanal de crema Ciampini (desde 1943)

CARPACCIO DI ANANAS AL MARASCHINO (12) 5
Thinly sliced fresh pineapple with Maraschino, a sweet and aromatic sour cherry liqueur
Carpaccio d'ananas frais au marasquin, liqueur douce et aromatique à base de griottes
Carpaccio de piña fresca con marrasquino, licor dulce y aromático a base de guindas

MELONE AL PORTO (12) 5
Melon with Port wine | Melon au porto | Melón con vino de Oporto

DOLCI E GELATI

Cakes and gelato | Gâteaux et glaces | Postres y helados

TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1-3-7) 7
Homemade tiramisù | Tiramisù fait maison | Tiramisú casero

PANNA COTTA FATTA IN CASA (7) *Caramello, frutti di bosco o cioccolato* 5,5
Homemade creamy panna cotta with your choice of caramel, mixed berries or chocolate
Panna cotta maison, crémeuse et délicate, au choix : caramel, fruits rouges ou chocolat
Panna cotta casera, cremosa y delicada, a elegir con caramelo, frutos rojos o chocolate

CRÈME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7-12) 5,5
Homemade orange blossom crème caramel
Crème caramel maison à la fleur d'oranger
Flan casero de flor de azahar

CHEESECAKE AL PISTACCHIO* DI "NONNA FLORA" (1-3-7-8) 6,5
Creamy pistachio cheesecake from the artisanal pastry shop "Nonna Flora"
Cheesecake crémeux à la pistache de la pâtisserie artisanale « Nonna Flora »
Tarta de queso cremosa de pistacho de la pastelería artesanal "Nonna Flora"

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO DI "NONNA FLORA" (1-3-7-8) 6,5
Rich salted caramel cheesecake from the artisanal pastry shop "Nonna Flora"
Cheesecake au caramel salé de la pâtisserie artisanale « Nonna Flora »
Tarta de queso de caramelo salado de la pastelería artesanal "Nonna Flora"

DELIZIA AL LIMONE DI "NONNA FLORA" (1-3-7-8) 6,5
Lemon delight from the artisanal pastry shop "Nonna Flora": sponge cake filled and topped with lemon cream
Délice au citron de la pâtisserie artisanale « Nonna Flora » : génoise fourrée et nappée de crème au citron
Delicia de limón de la pastelería artesanal "Nonna Flora": bizcocho relleno y cubierto de crema de limón

GELATO ARTIGIANALE "CIAMPINI" DAL 1943 (3-5-7-8) 6,5
Pistacchio, fragola, cioccolato
Artisanal gelato from the renowned Ciampini gelateria (since 1943): pistachio, strawberry and chocolate
Glace artisanale de la célèbre gelateria Ciampini (depuis 1943) : pistache, fraise et chocolat
Helado artesanal de la famosa heladería Ciampini (desde 1943): pistacho, fresa y chocolate

SORBETTO DI LIMONE (1-3-5-6-7-8) 4,5
Lemon sorbet | Sorbet au citron | Sorbete de limón

Piatti del giorno
Dishes of the day

Pizze

PIZZE ROSSE

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

MARGHERITA (1-7) — 9,5

BUFALA E POMODORINI (1-7) — 12,5
Buffalo mozzarella and cherry tomatoes
Mozzarella de bufflonne et tomates cerises
Mozzarella de búfala y tomates cherry

LA REGINA (1-3-7-12) — 13,5
Crudo, rucola, grana e glassa al balsamico
Prosciutto, arugula, Grana Padano shavings and balsamic glaze
Jambon cru, roquette, copeaux de Grana Padano et glaçage balsamique
Jamón curado, rúcula, virutas de Grana Padano y glaseado balsámico

NAPOLI (1-4-7) — 10
Anchovies | Anchois | Anchoas

PROSCIUTTO E FUNGHI (1-7) — 10,5
Prosciutto and mushrooms
Jambon cru et champignons
Jamón curado y champiñones

HAWAII (1-7) *Prosciutto cotto e ananas* — 10,5
Ham and pineapple
Jambon blanc et ananas
Jamón cocido y piña

LA RUGANTINO (1-3-7) *(no mozzarella)* — 11
Cipolla, pecorino e origano
Onion, Pecorino and oregano
Oignon, pecorino et origan
Cebolla, pecorino y orégano

PROSCIUTTO (1-7) — 10
Prosciutto | Jambon cru | Jamón curado

CAPRICCIOSA (1-3-7) — 11,5
Prosciutto, mushrooms, artichokes, olives and egg
Jambon cru, champignons, artichauts, olives et œuf
Jamón curado, champiñones, alcachofas, aceitunas y huevo

DIAVOLA (1-7) — 10,5
Spicy salami
Salami piquant
Salami picante

ORTOLANA (1-7) — 10,5
Eggplant, bell peppers and zucchini
Aubergines, poivrons et courgettes
Berenjena, pimientos y calabacín

ALITO FRESCO (1-4-7) *Tonno e cipolla* — 11
Tuna and fresh onion
Thon et oignon frais
Atún y cebolla fresca

MEDITERRANEA (1-4) *(no mozzarella)* — 9,5
Alici, capperi, olive e origano
Anchovies, capers, olives and oregano
Anchois, câpres, olives et origan
Anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano

MARINARA (1) *(no mozzarella)* — 8
Garlic, oregano and olive oil
Ail, origan et huile d'olive
Ajo, orégano y aceite de oliva

Piatti del giorno
Dishes of the day

Pizze

PIZZE BIANCHE

Mozzarella base, no tomato | Base mozzarella, sans tomate | Base de mozzarella, sin tomate

4 FORMAGGI (1-3-7) 10,5
Four cheeses
Quatre fromages
Cuatro quesos

CROSTINO (1-7) *Prosciutto cotto* 10
Ham
Jambon blanc
Jamón cocido

LA GOLOSA (1-7-8) 13,5
Mortadella, mozzarella a crudo e granella di pistacchio
Mortadella, fresh mozzarella and crushed pistachios
Mortadelle, mozzarella fraîche et éclats de pistache
Mortadela, mozzarella fresca y pistacho troceado

LA CAFONA (1-7) 12
Gorgonzola, salame piccante e cipolla rossa
Gorgonzola, spicy salami and red onion
Gorgonzola, salami piquant et oignon rouge
Gorgonzola, salami picante y cebolla roja

ITALIANA (1-3-7) *Bresaola, rucola e grana* 12,5
Bresaola (air-dried beef), arugula and Grana Padano
Bresaola, roquette et Grana Padano
Bresaola, rúcula y Grana Padano

FUNGHI PORCINI* (1-7) 14
Porcini mushrooms and arugula
Cèpes et roquette
Boletus y rúcula

SALMONE E RUCOLA* (1-4-7) 13,5
Salmon and arugula
Saumon et roquette
Salmón y rúcula

BOSCAIOLA (1-7) *Funghi e salsiccia* 11,5
Mushrooms and sausage | Champignons et saucisse | Setas y salchicha

APPETITOSA* (1-7) *Broccoli e salsiccia* 11,5
Broccoli and sausage
Brocolis et saucisse
Brócoli y salchicha

CAPRI (1-7) 11,5
Pomodoro e mozzarella freschi, lattuga
Fresh mozzarella and fresh tomato added after baking, with lettuce
Mozzarella et tomate fraîches ajoutées après cuisson, laitue
Mozzarella y tomate frescos añadidos tras la cocción, con lechuga

CARDINALE* (1-7) *Crudo e funghi porcini* 14
Prosciutto and porcini mushrooms
Jambon cru et cèpes
Jamón curado y boletus

MONTANARA* (1-3-7) 14,5
Porcini, crema di funghi e tartufo, formaggio stagionato
Porcini mushrooms, mushroom and truffle cream, aged cheese
Cèpes, crème de champignons et truffe, fromage affiné
Boletus, crema de setas y trufa, queso curado

Piatti del giorno
Dishes of the day

In Vino Veritas

ROSÉ
Rosé Wines

Kreos Negroamaro IGT *C. Monaci | Puglia (Negroamaro)* **24**
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)* **19**
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)* **28**
Fresco e fruttato, con note agrumate e floreali. Al palato è vivace, con un finale minerale.
Fresh and fruity, with citrus and floral notes. Lively on the palate, with a mineral finish.

Malvasia Puntinata IGT *Tenuta Le Quinte | Lazio (Malvasia Puntinata)* **33**
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)* **35**
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 *Gibele, Carlo Pellegrino | Sicilia (Zibibbo)* **26**
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)* **19**
Dolce e delicato, con note di miele, fiori bianchi e frutta matura. Morbido, dal finale armonioso.
Sweet and delicate, with notes of honey, white flowers and ripe fruit. Soft, with a harmonious finish.

Sauvignon Blanc *Livon | Friuli Venezia Giulia (Sauvignon Blanc)* **26**
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.

Tutti i vini contengono solfiti (12) | All wines contain sulfites (12)

In Vino Veritas

BIANCHI
White Wines

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

Gavi DOCG *La Scolca | Piemonte (Cortese)* **29**
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)* **20**
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.

Pinot Grigio DOC *Borgo Stajnbech | 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
Sparkling Wines

Prosecco Falceri DOC *Veneto (Glera)* **19**
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)* **26**
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)* **38**
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.

Tutti i vini contengono solfiti (12) | All wines contain sulfites (12)

In Vino Veritas

ROSSI
Red Wines

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

Lambrusco Sorbara DOC *Contessa Matilde | Emilia-Romagna (Lambrusco)* **19**
Frizzante e dolce, con intensi aromi di fragola e lampone. Fresco, leggero e molto piacevole al palato.
Sparkling and sweet, with intense aromas of strawberry and raspberry. Fresh, light and very pleasant.

Dolcetto Dogliani DOCG *Sorì Bii, Anna Maria Abbona | Piemonte (Dolcetto)* **28**
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)* **24**
Leggero e aromatico, con sentori di ciliegia, prugna e un tocco di spezie.
Light and aromatic, with hints of cherry, plum and a touch of spice.

Chianti Classico DOCG *Poggio dei Salici | Toscana (Sangiovese, Canaiolo Nero)* **22**
Strutturato ed equilibrato, con profumi di frutta rossa matura e sottili note speziate.
Structured and balanced, with aromas of ripe red fruit and subtle spicy notes.

Morellino di Scansano DOCG *Terre dell'Etruria | Toscana (Sangiovese)* **26**
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.
Winner of the Decanter World Wine Awards 2023. Fresh and harmonious, with notes of ripe red fruit and subtle toasted hints. Dry and easy to drink.

Chianti Classico Riserva DOCG **47**
Riserva Gallo Nero, Carpineto | Toscana (Sangiovese, Canaiolo Nero)
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)* **28**
Intenso e speziato, con aromi di frutta nera, pepe e una 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)* **34**
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 *Marco Carpineti | Lazio (Montepulciano, Nero Buono, Cesanese)* **33**
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, with a round, persistent finish.

Pinot Nero Alto Adige DOC *H. Lun | Alto Adige (Pinot Noir)* **32**
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)* **24**
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.

Tutti i vini contengono solfiti (12) | All wines contain sulfites (12)

In Vino Veritas

ROSSI

Red Wines | 0,75 Lt

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

Barolo DOCG *Ascheri | Piemonte (Nebbiolo)* **56**
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* **91**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Supertuscan elegante e strutturato, con profumi di frutti neri, cioccolato e spezie. Profondo e avvolgente.
Elegant and structured Supertuscan, with aromas of black fruit, 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)* **24**
Intenso e vellutato, con note di frutta secca, prugna e cioccolato. Da uve sovramaturate, corposo e persistente.
Intense and velvety, with notes of dried fruit, plum and chocolate. Overripe grapes, full-bodied and persistent.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Testarossa **48**
Pasetti | Abruzzo (Montepulciano)
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 **18**
Marchesi de' Frescobaldi | Toscana (Malvasia, Trebbiano)
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)* **28**
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. Bittersweet, rich and persistent.

Barolo Chinato *Batasiolo | Piemonte (Nebbiolo)* **48**
Bottiglia da 50 cl. Aromatizzato con china, cannella, chiodi di garofano e spezie. Dolce, finale lievemente amaro.
50 cl bottle. Flavored with quinine, cinnamon, cloves and spices. Spicy and sweet, with a slightly bitter finish.

Tutti i vini contengono solfiti (12) | All wines contain sulfites (12)

Menu Tradizione 28€

Acqua mineralizzata inclusa | Mineral water included
Un piatto per categoria | One dish per category

PRIMI PIATTI

ZUPPA DI VERDURA (9)
Vegetable soup | Soupe de légumes | Sopa de verduras

LASAGNE AL FORNO ALLA BOLOGNESE (1-3-7-9)
Baked lasagna with Bolognese sauce, béchamel and Parmesan
Lasagnes au four, sauce bolognaise, béchamel et parmesan
Lasaña al horno con salsa boloñesa, bechamel y parmesano

SPAGHETTONI COZZE E PECORINO (1-3-7-9-12-14)
Spaghettoni with mussels, garlic and tomato sauce, finished with Pecorino Romano
Spaghettoni aux moules, ail et sauce tomate, relevés de pecorino romano
Spaghettoni con mejillones, ajo y salsa de tomate, terminados con pecorino romano

BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1-3-7-12)
Bucatini with tomato sauce, guanciale and Pecorino Romano
Bucatini à la sauce tomate, guanciale et pecorino romano
Bucatini con salsa de tomate, guanciale y pecorino romano

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7)
Spaghetti with Pecorino Romano, creamy egg sauce and crispy guanciale: naturally salty, Roman style
Spaghetti au pecorino romano, crème d'œuf et guanciale croustillant : naturellement salés, à la romaine
Espaguetis con pecorino romano, crema de huevo y guanciale crujiente: naturalmente salados, a la romana

FETTUCCINE "ALFREDO" (1-3-7)
Fresh pasta with butter and Parmesan sauce | Pâtes fraîches au beurre et au parmesan
Pasta fresca con salsa de mantequilla y parmesano

SECONDI PIATTI

MAIALINO PORCHETTATO
Roman-style roast suckling pig with crispy skin, layers of fat and lean meat
Cochon de lait rôti à la romaine, peau croustillante, gras et maigre
Cochinillo asado al estilo romano, piel crujiente, grasa y carne magra

COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO
Roasted chicken leg quarter | Cuisse de poulet rôtie | Cuarto de pollo asado

TRIPPA ALLA ROMANA (3-7-9)
Roman-style tripe with tomato, mint and Pecorino | Tripes à la romaine, tomate, menthe et pecorino
Callos a la romana con tomate, menta y pecorino

PARMIGIANA DI MELANZANE FATTA IN CASA (1-3-7-9-12)
Eggplant parmigiana: layers of fried eggplant, tomato sauce, mozzarella and Parmesan
Parmigiana d'aubergines : couches d'aubergines frites, sauce tomate, mozzarella et parmesan
Parmigiana de berenjenas: capas de berenjena frita, salsa de tomate, mozzarella y parmesano

POLPO ALLA ROMANA* (3-7-9-14) *Pomodoro, menta e pecorino*
Slow-cooked octopus in a rustic tomato sauce with mint and Pecorino
Poulpe mijoté à la tomate, à la menthe et au pecorino, comme à la maison
Pulpo cocinado a fuego lento con salsa de tomate, menta y pecorino, al estilo casero

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA
Sautéed chicory with garlic and chili | Chicorée sautée à l'ail et au piment | Achicoria salteada con ajo y guindilla

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

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Fresh fruit salad | Salade de fruits frais | Macedonia de frutas frescas

CRÈME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7-12)
Homemade orange blossom crème caramel | Crème caramel maison à la fleur d'oranger
Flan casero de flor de azahar

SORBETTO DI LIMONE (1-3-5-6-7-8)
Lemon sorbet | Sorbet au citron | Sorbete de limón

Il menu è per una persona e non può essere condiviso
This menu is for one person and cannot be shared

Allergeni

Tutti i piatti vengono preparati in un'unica cucina: non è quindi possibile escludere una contaminazione crociata.
All dishes are prepared in a single kitchen, so cross-contamination cannot be excluded.
Tous les plats sont préparés dans une seule cuisine : une contamination croisée ne peut donc pas être exclue.
Todos los platos se preparan en una única cocina, por lo que no se puede excluir la contaminación cruzada.

I 14 ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011 · The 14 allergens · Les 14 allergènes · Los 14 alérgenos
e prodotti derivati · and products thereof · et produits dérivés · y productos derivados

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
grano, farro, segale, orzo, avena, kamut, cous cous
Cereals containing gluten
Céréales contenant du gluten
Cereales con gluten

2 CROSTACEI
Crustaceans | Crustacés | Crustáceos

3 UOVA
Eggs | Œufs | Huevos

4 PESCE
Fish | Poisson | Pescado

5 ARACHIDI
Peanuts | Arachides | Cacahuetes

6 SOIA
Soy | Soja | Soja

7 LATTE
Milk | Lait | Leche

8 FRUTTA A GUSCIO
noci, mandorle, nocciole, pistacchi
Tree nuts | Fruits à coque | Frutos de cáscara

9 SEDANO
Celery | Céleri | Apio

10 SENAPE
Mustard | Moutarde | Mostaza

11 SESAMO
Sesame | Sésame | Sésamo

12 SOLFITI
oltre 10 mg/kg o 10 mg/l
Sulfites | Sulfites | Sulfitos

13 LUPINI
Lupins | Lupins | Altramuces

14 MOLLUSCHI
Mollusks | Mollusques | Moluscos

Su richiesta è disponibile riso senza glutine: segnalatelo al momento dell'ordine.
Gluten-free rice is available on request: please tell us when ordering.

Nelle preparazioni più delicate utilizziamo uova italiane pastorizzate, per la massima sicurezza e qualità.
In our most delicate preparations we use pasteurized Italian eggs, for maximum safety and quality.

Piatto vegetariano
Vegetarian · Végétarien · Vegetariano

Preparato con vino o ingredienti alcolici
Prepared with wine or alcohol · Préparé avec du vin ou de l'alcool · Preparado con vino o alcohol

* Prodotto che potrebbe essere surgelato
May be frozen · Peut être surgelé · Puede estar congelado

Specialità della casa
House specialty · Spécialité de la maison · Especialidad de la casa