

Da Bere

Drink



ACQUA E SOFT

Acqua naturale.....	€ 2,50
Acqua San Pellegrino.....	€ 3,50
Acqua Nepi.....	€ 3,00
CocaCola cl.33. CocCola Zero cl.33.....	€ 3,00
Fanta cl.33. Sprite cl.33.....	€ 3,00
Succo di frutta. Tè freddo.....	€ 3,00
Acqua Tonica.....	€ 3,00



CAFFETTERIA

COFFES

Caffè.....	€ 2,00	Caffè Americano.....	€ 3,00
Caffè macchiato.....	€ 2,50	Irish coffee.....	€ 7,00
Caffè corretto.....	€ 2,50	Italian coffee (amaretto).....	€ 7,00
Cappuccino.....	€ 3,00	Tè Caldo.....	€ 4,00
Caffè e latte.....	€ 3,00		
Caffè doppio.....	€ 3,50		

APERITIVI E LIQUORI

SPIRITS

Spritz Aperol/Campari.....	€ 7,00	Vecchia Romagna.....	€ 5,50
Martini bianco.....	€ 6,00	Whiskey oban.....	€ 7,00
Campari bitter.....	€ 6,00	Burbon jim beam.....	€ 8,00
Aperol bitter.....	€ 6,00	Whiskey Jamesons.....	€ 7,00
Carpano classico.....	€ 6,00	Gin gordon.....	€ 8,00
Punt e mes.....	€ 6,00	Gin Bombay.....	€ 9,00
Amaro del capo.....	€ 4,00	Gin tanqueray.....	€ 5,00
Amaro Jagermeister.....	€ 4,00	Grappa bianca.....	€ 5,50
Amaro Lucano.....	€ 4,00	Grappa barrique.....	€ 5,00
Amaro Averna.....	€ 4,00	Sambuca.....	€ 4,00
Amaro Fernet.....	€ 4,00	Limoncello.....	€ 6,00
Amaro Montenegro.....	€ 4,00	Passito.....	€ 6,00
Amaro Brancamenta.....	€ 5,00	Di Saronno.....	€ 5,50
Rum brugal extra viejo.....	€ 7,00	Bayles.....	€ 5,00
Rum Capitan morgan spice.....	€ 7,00		
Tequila sauza bianco.....	€ 6,00		
Vodka moskowskaya.....	€ 6,00		

BIRRE

Alla spina

Poretti 4 Luppoli bionda 40cl.....	€ 5,00
<i>In bottiglia</i>	
Nastro Azzurro 33cl.....	€ 5,00
Corona 33cl.....	€ 5,00
Ceres 33cl.....	€ 5,00
Heineken 33cl.....	€ 5,00
Tucker Weiss 33cl.....	€ 6,00
Poretti Blanche 33cl.....	€ 6,00



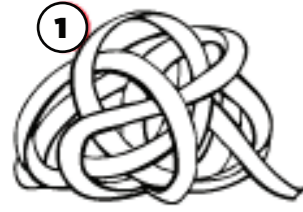
A pasta e vino non piamo in giro n'anima viva
Dalla pasta alla trippa è tutta roba bona.
Quando senti il guanciaie sfrigolà
è il momento che la pasta devi buttà
Se però nun voi aspettà
è meglio che da n'artra parte vai a magnà
Da nonna a cucina è bona co sapori d'artri tempi
E nun te sta a preoccupà de perde i tranvi
Mettete a sede godite sta bella magnata e l'orologio mettelo giù
Che chi a pasta e vino è stato nun se o scorda più!

Can't translate in english but mainly..don't be in a rush.
our kitchen is Express and our grandmas says
A good dish takes its time. You wont regret it!

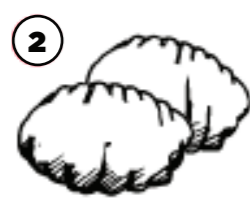
PASTA FATTA IN CASA

HAND MADE PASTA

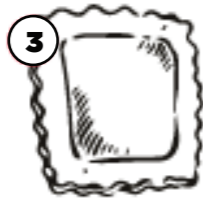
1 Scegli il tipo di pasta Choose your pasta



FETTUCCINE
all'uovo



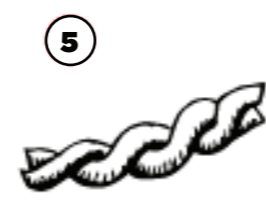
GNOCCHI
di patate (duri)



RAVIOLI
ricotta e spinaci
(+ €2,00)



TAGLIOLINI
all'uovo



STROZZAPRETI
acqua e farina
(integrale + € 1,50)



SPAGHETTONI
all'uovo
o acqua e farina
(integrale + € 1,50)

2 Scegli il condimento Choose your sauce

POMODORO € 8,50

Pomodoro fresco, basilico e cipolla
Tomato sauce, basil and onion

CACIO E PEPE € 9,00

Pecorino romano d.o.p. e pepe nero
Pecorino cheese and black pepper

PASTA E VINO € 12,50

Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla
Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce

RAGÙ CARNE € 11,00

Carne di manzo a pezzi e macinata, pomodoro, parmigiano, carote, cipolla, sedano e spezie.
Chopped and minced, tomato sauce, carrots, celery, onions and parmesan cheese

AMATRICIANA € 9,00

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. pomodoro e pepe nero
Crispy bacon, pecorino cheese, tomato sauce and black pepper

GRICIA € 9,00

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. e pepe nero
Crispy bacon, pecorino cheese and black pepper

CARBONARA € 9,00

Guanciale, uovo, pecorino romano d.o.p., parmigiano e pepe nero
Crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper

BURRO E PARMIGIANO € 9,00

Alfredo sauce Special butter, parmesan cheese
(Extra bacon + 2€ · Extra truffle +3€)

PESTO DI BASILICO € 10,00

Fresh basil pesto: parmesan, pecorino, basil leaves, pine nuts, E.V.O. oil

LASAGNA DELLA DOMENICA € 12,00

Carne di manzo a pezzi e macinata, pomodoro, mozzarella, parmigiano e besciamella fatta in casa
Chopped and minced beef, tomato, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan

ANTIPASTI

STARTERS

ANTIPASTO DELLA CASA € 15,00

Selezione di salumi e formaggi, sfornato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure e cocchetto di fagioli con le cotiche
Salami and cheeses, potatoes and crispy bacon soufflé, vegetable omelette, Roman style beans and ham terrine

BURRATA € 12,00

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico, olio di EVO e sale
Mozzarella, basil, oil and salt with cherry tomato

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E GRANA € 13,00

Fresh beef carpaccio, rocket salad and parmesan flakes

VEGETARIANO € 11,00

Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo
Tomato, baby pepper, aubergine, zucchini, oil, garlic and parsley

RICOTTA PEPERONI E PESTO CON CROSTINI DI PANE € 10,00

Pan salted red bell peppers, daily fresh buffalo ricotta and homemade basil pesto

FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO € 4,50

BUFALA E PROSCIUTTO DI NORCIA O BASSIANO € 12,00

Buffalo mozzarella and Norcia or Bassiano ham

PORCHETTA DI VEROLI € 13,00

Slow roasted pork from Veroli

INSALATA GRECA € 8,00

Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere
Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

INSALATA CAPRICCIOSA € 10,00

Insalata, pomodori, uova, olive nere
Salad, tomatoes, eggs and black olives

INSALATA CESAR € 10,00

Chicken breast (24m.o. parmesan, caesar sauce and home-made croutons)

SECONDI

MAIN COURSES

POLPETTE DELLA NONNA € 13,00

Macinato di manzo, pomodoro, parmigiano, uovo, pane ammollato nel latte, pecorino
Meat, tomatoes sauce, carrots, parmesan cheese, potatoes, eggs, celery and onions

MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 10,00

Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico
Aubergine, mozzarella, tomato sauce, garlic, parmesan cheese and basil

BISTECCA ALLA GRIGLIA CON PATATE € 18,00

ACCOMPAGNATA DA INSALATA
Grilled beef entrecote served with garlic rosemary potatoes

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE € 17,00

Oven baked Italian lamb with garlic rosemary potatoes suckling

CODA ALLA VACCINARA € 15,00

Coda di manzo, pomodoro, cipolla, sedano, carota e spezie segrete
Cow tail chunks, tomato sauce, onion, celery, carrots and secret spices

SPUNTATURE E SALSICCE € 14,00

Salsicce, costine di maiale, pomodoro, carote, sedano e cipolla
Baby pork, sausages, carrots, celery, onions and tomato sauce

POLPETTE ALLA CACCIATORA € 14,00

Polpette di macinato di manzo, parmigiano, patate, uoto saltate con olive, aglio, rosmarino e aceto di vino bianco servite con patate arrosto e cicoria ripassata
Meatballs pan salted with garlic, rosemary, black olives and white wine vinegar served with chily garlic chicory and roeasted potatoes

GALLETTO AL FORNO € 15,00

Galletto allevato a terra al forno con patate / olive, rosmarino, aglio, aceto di vino bianco
Oven backed organic baby chicken / olives, rosemary, garlic, white wine vinegar

STRACCETTI RUCOLA, GRANA E PACHINO € 16,00

Pan salted beef slices with rocket, parmesan chees flakes and cherry tomatoes

Pane a cestino Bread per basket € 2.00

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE € 5,00

Patate, aglio e rosmarino
Potatoes, garlic and rosemary

INSALATA VERDE FRESCA € 5,00

Fresh salad, tomatoes

CICORIA RIPASSATA € 5,00

Garlic chilly pan salted chicory

CONTORNO DEL GIORNO € 6,00



DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÙ € 6,00

CROSTATA DI MARMELLATA € 6,00

Wild cherries marmellade tart

TORTA CIOCCOLATA E NOCCIOLE € 6,00

CON GELATO ALLA VANIGLIA
Chocolate and nuts cake served with cream

PANNACOTTA FRAGOLE/CIOCCOLATO/CARAMELLO € 6,00

Strawberries or chocolate or caramel pannacotta

DOLCE DEL GIORNO € 6,00

Today's special dessert

PRODOTTI
A KMØ



FARINE BIOLOGICHE
DA GRANI ANTICHI SICILIANI
ORGANIC FLOURS FROM SICILIAN ANCIENT GRAINS



MAIALI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI
PRIVATI CONTROLLATI
OWN PRODUCTION OF PIGS BREED WITH ORGANIC FEED



UOVA BIOLOGICHE
ORGANIC EGGS



VERDURA DI PRODUZIONE PROPRIA
OWN PRODUCTION VEGETABLES



PECORINO DI PRODUTTORI LAZIALI CON OLTRE 100 ANNI DI ESPERIENZA. SELEZIONATI DA NOI
PECORINO OF LAZIAL PRODUCERS WITH MORE THAN 100 YEARS OF EXPERIENCE, SELECTED BY US