



SCEGLI LA PASTA.....	2
SCEGLI IL CONDIMENTO.....	3
ANTIPASTI.....	4
SECONDI.....	5
CONTORNI.....	5
PINSE.....	6
DOLCI.....	7
ACQUA E SOFT DRINK.....	9
CAFFETTERIA.....	10
APERITIVI E LIQUORI.....	11
<b>ALLERGENI.....</b>	<b>12</b>



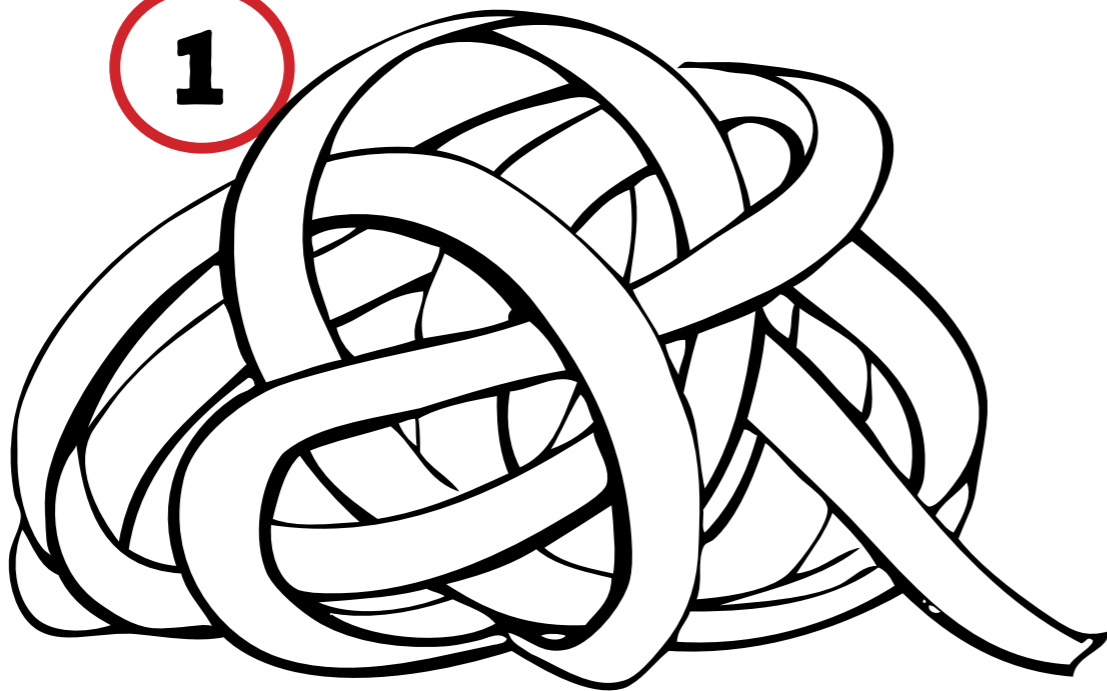
**1**

*Scegli il tipo di pasta*

*Choose your pasta*

Bio  
100%  
NATURAL  
PRODUCT

**1**



**FETTUCCINE**

all'uovo

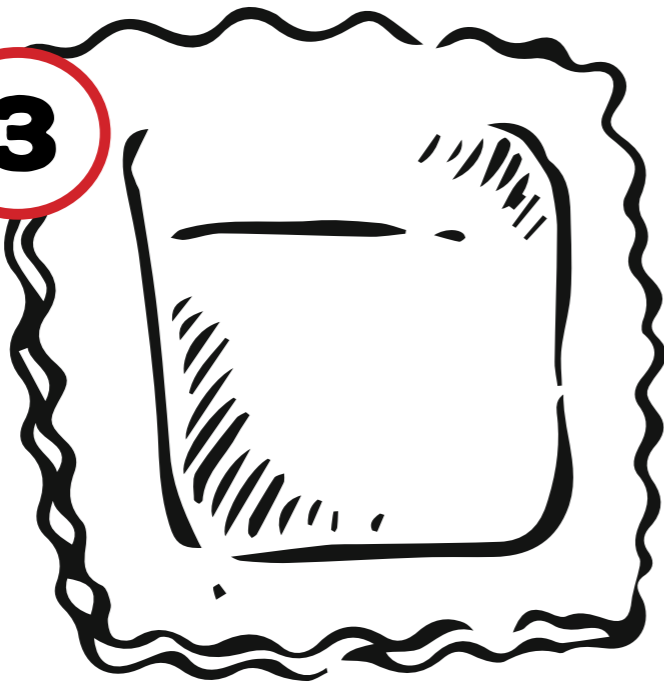
**2**



**GNOCCHI**

(duri)+€ 2,00

**3**

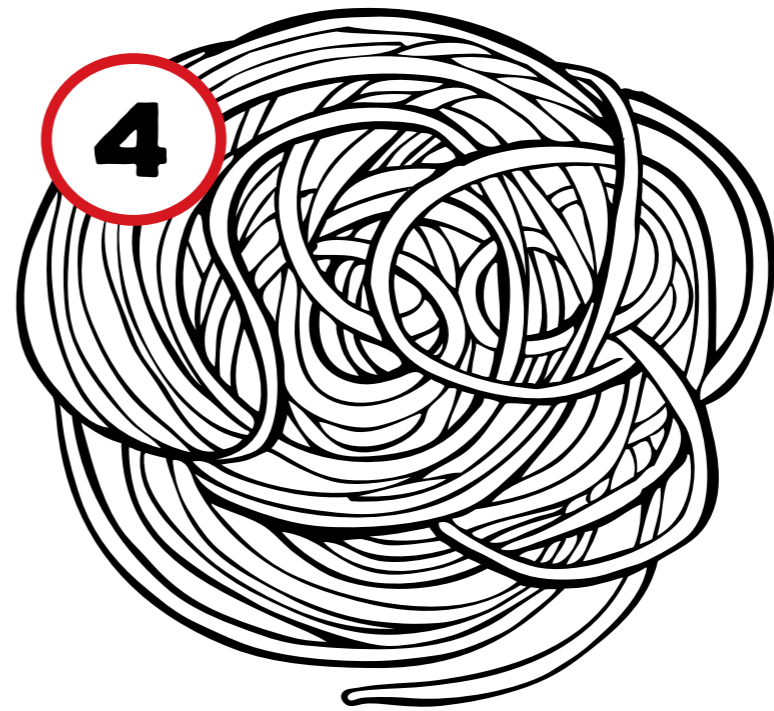


**RAVIOLI**

ricotta e spinaci

+€ 3,00

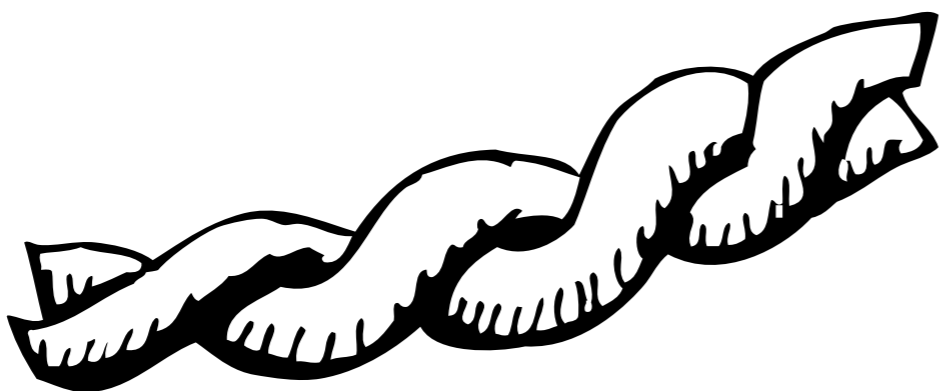
**4**



**TAGLIOLINI**

all'uovo

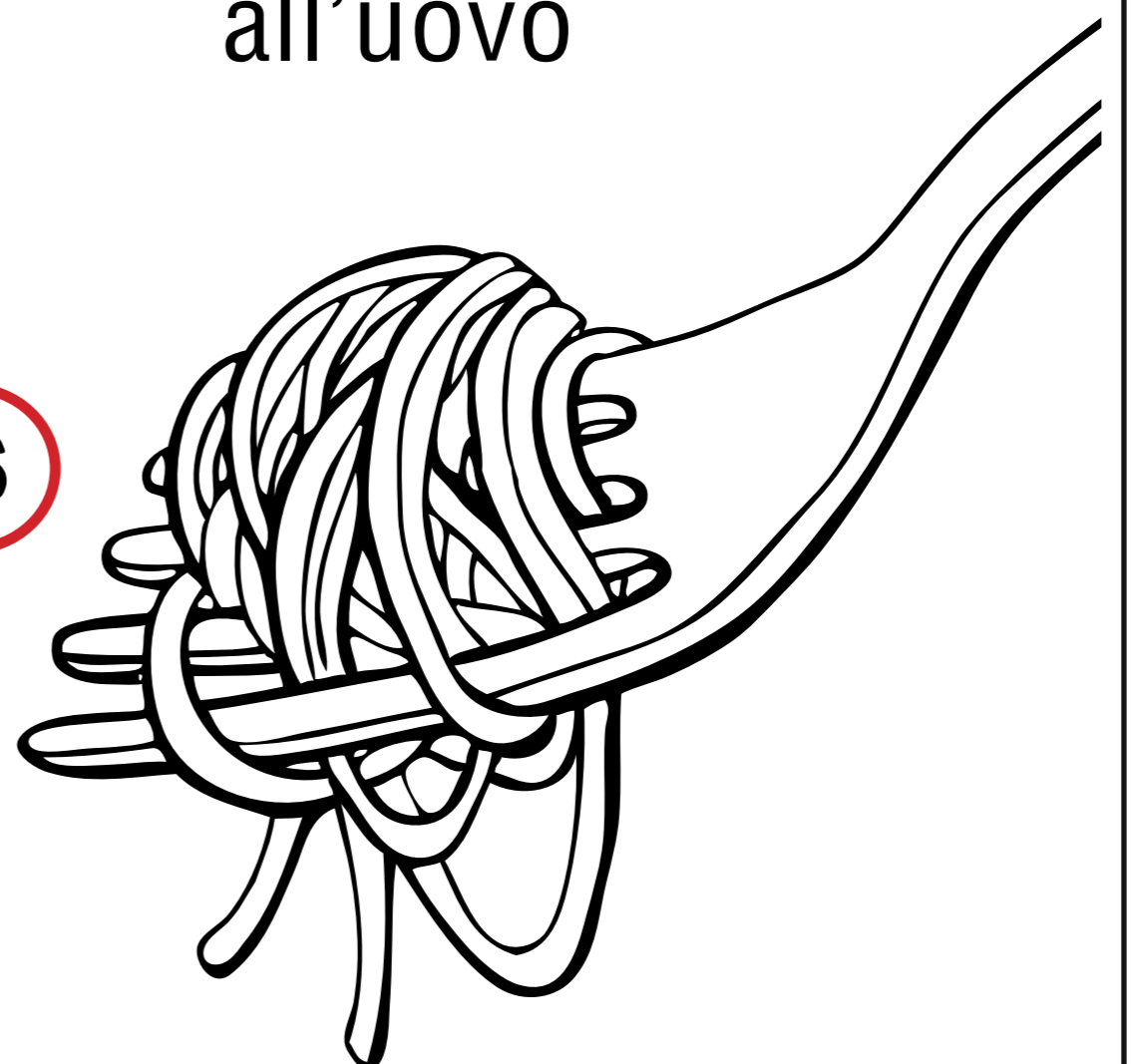
**5**



**STROZZAPRETI**

acqua e farina  
(senza glutine+ € 2,00)

**6**



**SPAGHETTONI**

all'uovo  
o acqua e farina

**MENÙ**



HAND MADE PASTA

2

*Scegli il condimento*

*Choose your sauce*

**POMODORO** ..... € 10,90

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

**CACIO E PEPE** ..... € 10,90

Pecorino romano d.o.p. e pepe nero 7  
Pecorino cheese and black pepper

**PASTA E VINO** ..... € 13,90

Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla 7-9  
Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce

**RAGÙ CARNE** ..... € 13,90

Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, parmigiano, carote, cipolla, sedano e spezie 7-9  
Minced beef, tomato sauce, carrots, celery, onions and parmesan cheese

**AMATRICIANA** ..... € 10,90

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p., pomodoro e pepe nero 7  
Crispy bacon, pecorino cheese, tomato sauce and black pepper

**GRICIA** ..... € 10,90

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. e pepe nero 7  
Crispy bacon, pecorino cheese and black pepper

**CARBONARA** ..... € 10,90

Guanciale, uovo, pecorino romano d.o.p., parmigiano e pepe nero 7-3  
Crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper

**BURRO E PARMIGIANO** ..... € 10,90

Alfredo sauce Special butter, parmesan cheese 7  
(Extra bacon + 2 € • Extra truffle +3 €)

**PESTO DI BASILICO CON POMODORINI CONFIT** ..... € 10,90

basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, olio EVO, sale, pepe, aglio, pomodorini confit 7-8  
fresh basil, pecorino and parmesan cheese, EVO oil, salt, black pepper, garlic, confit cherry tomatoes

**SUGO DI CODA** ..... € 13,90

Coda di Manzo con pomodoro, cipolla, carote, sedano e spezi  
Oxtail (cow's tail) with carrot, celery, onion, tomato sauce and spices 9

**LASAGNA DELLA DOMENICA** ..... € 11,90

Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, mozzarella, parmigiano e besciamella 7-9  
Minced beef, tomato, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan cheese

MENÙ

# ANTIPASTI

## STARTERS

**GRAN FRITTO PASTA E VINO** ..... € 12,90

**2 suppli, 2 crocchette di patate, verdure pastellate** 1-3-7-16

2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, fried vegetables

**PATATINE CACIO E PEPE** ..... € 6,90

Cheese and black pepper French fries 7-16

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** ..... € 10,90

Parma ham

**TRIS DI BRUSCHETTE (3 pz)** ..... € 11,90

**Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto**

Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto 1-7-8

**POLPETTA DI BOLLITTO** ..... € 12,90

**servita con salsa verde, patate e insalata** 1-3-7-9-16

Deep fried beef meatball served with roman green sauce, potatoes and salad

**ANTIPASTO DELLA CASA** ..... € 14,90

**Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciaie croccante, frittata di verdure, mortadella e cocchetto di fagioli con le cotiche** 7-9

Selection of salami and cheeses, potatoes and crispy bacon souffle, beans and ham

**RICOTTA, PEPERONI E PESTO** ..... € 9,90

**Servito con crackers di pane fatti in casa** 1-7-8

buffalo daily fresh ricotta, caramelized red bell pepper, pesto, served with home-made bread crackers

**VEGETARIANO** ..... € 9,90

**Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo**

Tomato, baby pepper, eggplants, zucchini, oil, garlic and parsley

**FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO** ..... € 4,90

Warm stone cooked focaccia 1

**PORCHETTA DI VEROLI** ..... € 12,90

Slow roasted pork from Veroli

**BURRATA** ..... € 11,90

**Servita con pomodori e basilico** 7

Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil

**INSALATA GRECA** ..... € 9,90

**Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere** 7

Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

**INSALATA BURRATINA** ..... € 13,90

**Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata** 7

green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber, olives and burrata cheese

**CAESAR SALAD** ..... € 11,90

**Insalata, parmigiano, pollo, salsa caesar, crostini di pane** 1-7-10

Salad, parmesan, chicken, caesar dressing, home made croutons

**COCCHETTO DI FAGIOLI CON LE COTICHE** ..... € 9,90

**Servito con crostini di pane** 7-9

Crock of beans with pork rinds, served with toasted bread

MENÙ



## MAIN COURSES

### POLPETTE DELLA NONNA <sup>1-3-7-9</sup>..... € 12,90

Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, pomodoro uovo, carote, cipolla, sedano e spezie

Beef meatball, carrots, parmesan, pecorino, bread, milk, eggs, celery, onion and tomatoe

### POLPETTE ALLA CACCIATORA <sup>1-3-7-9</sup>..... € 14,90

Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, uovo, carote, cipolla, sedano e spezie , olive aglio e rosmarino servite con patate arrosto

Beef meatball, carrots, parmesan, bread, milk, eggs, celery, onion black olives and white wine vinegar served with roasted potatoes

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA <sup>7</sup>..... € 11,90

Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico

Aubergine, mozzarella, tomato sauce, onion, parmesan cheese and basil

### STINCO D'AGNELLO (500 GR) AL FORNO..... € 21,90

Servito con patate arrosto

oven baked lamb shank (500 grams) served with roasted potatoes

### COSTOLETTE DI MAIALINO..... € 16,90

Glassate al forno con bbq di cesanese fatta in casa servite con patate arrosto con aglio e rosmarino <sup>9-10</sup>

Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs, served with garlic roasted potatoes

### POLPETTA DI SALMONE ALLA GRIGLIA <sup>3-7-16</sup>..... €10,90

servita con fonduta di pecorino e patate arrosto

Grilled salmon burger served with pecorino cheese fondue and garlic roasted potatoes

### SPUNTATURE E SALSICCE <sup>9-1-7</sup>..... € 15,90

tenerissime costine di maiale e salsiccia cotte a bassa temperatura per 18 ore con pomodoro, sedano, carota e cipolla, un must della cucina romana, servito con Crostini di Pane

Slowly cooked (18h) baby pork ribs and sausages with tomato, carrots, celery and onion sauce. Served with toasted bread A roman must

### CODA ALLA VACCINARA <sup>9</sup>..... € 16,90

coda di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, cacao, sale, olio EVO

oxtail, celery, carrots, tomato, cocoa,salt, EVO oil

## CONTORNI

### SIDE DISHES

PATATE FRITTE..... € 4,90

PATATE AL FORNO..... € 4,90

CICORIA RIPASSATA..... € 4,90

INSALATA..... € 4,90

CONTORNO DEL GIORNO..... P.S.D.

CARCIOFO ALLA ROMANA..... P.S.D.

carciofo, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

CARCIOFO ALLA GIUDIA..... P.S.D.

carciofo fritto, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

deep fried artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

PUNTARELLE ALLA ROMANA..... P.S.D.

aglio, alici, olio EVO, aceto balsamico, sale, pepe <sup>4</sup>

garlic, anchovies, EVO oil, balsamic vinegars, salt, black pepper

# PINSE

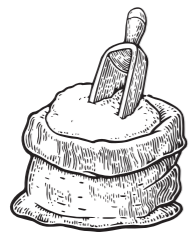
<b>Margherita</b>	pomodoro, mozzarella basilico 1-6-7	<b>7,90€</b>
<b>Diavola</b>	pomodoro, mozzarella, salame piccante 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>Funghi rossa</b>	pomodoro, mozzarella funghi 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>Napoli</b>	pomodoro, mozzarella, alici 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>Salsicciona</b>	pomodoro, mozzarella, salsiccia 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>Contadina</b>	pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>Parmigiana</b>	pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, aglio 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>Tricolore</b>	pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico 1-6-7	<b>11,90€</b>
<b>Cacio e pepe</b>	mozzarella, pecorino, pepe nero 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>Boscaiola</b>	mozzarella, salsiccia, funghi 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>4 formaggi</b>	mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>Genovese</b>	patate, mozzarella, pesto, pachino 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>Mortazza</b>	mortadella, pesto, mozzarella 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>Tartufa</b>	mozzarella, patate, tartufo, salsiccia 1-6-7	<b>11,90€</b>
<b>Capricciosa</b>	Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uova sode 1-6-7-3	<b>11,90€</b>
<b>Campagnola</b>	cicoria ripassata, burrata, mozzarella 1-6-7	<b>10,90€</b>

# **DOLCI** FATTI IN CASA

HOME MADE DESSERTS

- TIRAMISÙ** <sup>1-3-7</sup> ..... € 5,00
- CROSTATA DI MARMELLATA** <sup>1-3-7</sup> ..... € 5,00  
*Wild cherries marmellade tart*
- TORTA CIOCCOLATA E NOCCIOLE** <sup>1-3-7-8</sup> ..... € 5,00  
*Chocolate and hazenuts cake*
- PANNACOTTA** FRAGOLE/CIOCCOLATO/CARAMELLO <sup>7</sup> ..... € 5,00  
*Strawberries or chocolate or caramel pannacotta*
- CHEESECAKE** <sup>1-3-7</sup> ..... € 7,00  
(FRAGOLA, CIOCCOLATO, CARAMELO, FRUTTI DI BOSCO)  
*Strawberry, Chocolate, Caramel, Wild Berries*
- PINSA NUTELLA** <sup>1-7-8</sup> ..... € 8,00
- TARTUFO NERO** <sup>3-7-8</sup> ..... € 5,00  
*Black truffle Ice cream dome*
- TARTUFO BIANCO** <sup>3-7-8</sup> ..... € 5,00  
*White truffle Ice cream dome*
- CROCCANTE ALL' AMARENA** <sup>3-7-8</sup> ..... € 7,00  
*Crunchy Almonds and black cherries*
- GELATO AL CIOCCOLATO** <sup>3-7-8</sup> con gioco Elvis per bambini € 5,00  
*Chocolate Ice cream for kids with Elvis toy*
- GELATO ALLA FRAGOLA** <sup>3-7</sup> con gioco Marylin per bambini € 5,00  
*Strawberry Ice cream for kids with Marylin toy*

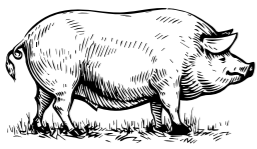
# PRODOTTI A KM0



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



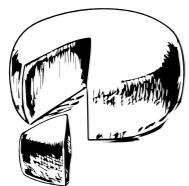
UOVA BIOLOGICHE  
*ORGANIC EGGS*



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



VERDURA DI PRODUZIONE PROPRIA  
*OWN PRODUCTION VEGETABLES*



PECORINO DI PRODUTTORI LAZIALI CON OLTRE 100 ANNI DI ESPERIENZA  
*PECORINO OF LAZIAL PRODUCERS WITH MORE THAN 100 YEARS OF EXPERIENCE*

[MENÙ](#)



# Da Bere

## Drinks

### ACQUA E SOFT

Acqua naturale	€ 3,50
Acqua San Pellegrino	€ 4,50
Acqua Nepi	€ 4,00
CocaCola cl.33, CocaCola Zero cl.33,	€ 3,50
Fanta cl.33, Sprite cl.33	€ 3,50
Succo di frutta, Tè freddo	€ 3,50
Acqua tonica	€ 3,50

### BIRRE

Poretti 4 Luppoli bionda 40cl	€ 5,00
In bottiglia	
Nastro Azzurro 33cl	€ 5,00
Corona 33cl	€ 5,00
Ceres 33cl	€ 5,00
Heineken 33cl	€ 5,00
Tucker Weisse 50cl	€ 6,00
Poretti Blanche 33cl	€ 6,00

# *Da Bere*

## *Drinks*

### **CAFFETTERIA**

#### *COFFEES*

Caffè	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Caffè corretto (Grappa o baileys)	€ 3,00
Caffè dek	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino decaffeinato	€ 3,50
Caffe e latte	€ 3,50
Caffe doppio	€ 3,50
Caffe americano	€ 3,00
Irish coffee	€ 7,00
Italian coffee (amaretto)	€ 7,00
The caldo	€ 4,00

# Da Bere

## Drinks

### APERITIVI E LIQUORI SPIRITS

Spritz Aperol/Campari	€ 7,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Martini bianco	€ 6,00
Campari bitter	€ 7,00
Aperol bitter	€ 7,00
Carpano classico	€ 6,00
Punt e mes	€ 6,00
Amaro del capo	€ 4,00
Amaro Brancamenta	€ 5,00
Amaro Jagermeister /montenegro	€ 4,00
Amaro lucano/averna/fernet	€ 4,00
Mirto	€ 5,00
Rum brugal extra viejo	€ 7,00
Rum capitán morgan spice	€ 7,00
Tequila sauza blanco	€ 7,00
Vodka moskowskaya	€ 7,00
Vecchia romagna	€ 5,50
Whiskey oban	€ 10,00
Bourbon jim beam	€ 7,00
Whiskey Jamesons	€ 7,00
Gin Gordon	€ 7,00
Gin Bombay	€ 9,00
Gin Tanqueray	€ 9,00
Grappa bianca / barrique	€ 5,50
Sambuca	€ 5,00
Limoncello	€ 4,00
Passito	€ 6,00
Di Saronno	€ 6,00
Baileys	€ 6,00

# ALLERGENI

## LEGENDA

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI  
(ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI  
ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011  
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT  
CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC REG.  
N.1169/2011

**1 cereali contenenti glutine ,ciòè grano,segale,orzo,farro,  
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**

1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products

**2 crostacei e prodotti a base di crostacei**

2 crustaceans and crustacean products

**3 uova e prodotti a base di uova**

3 eggs and egg products

**4 pesce e prodotti a base di pesce**

4 fish and fish products

**5 arachidi e prodotti a base di arachidi**

5 peanuts and peanut products

**6 soia e prodotti a base di soia**

6 soya and soya products

**7 latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio)**

7 milk and milk-based products ( including lactose)

**8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci  
di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del queen-  
sland e i loro prodotti**

8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queenslands and their products.

**9 sedano e prodotti a base di sedano**

9 celery and celery products

**10 senape e prodotti a base di senape**

10 mustard and mustard products

**11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

11 sesame seeds and sesame products

**12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**

12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg

**13 lupini e prodotti a base di lupini**

13 lupins and lupin products

**14 molluschi e prodotti a base di molluschi**

14 molluscs and seafood products

**15 prodotto surgelato**

15 frozen product

**16- Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.**

16 - For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -18° C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.

**In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.**

Please let the staff know about any allergy or dietary requirements

**MENÙ**