

ANTIPASTI

TAGLIERE CIPASSO

La nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda di frutta e noci | €19,50

Allergeni 7, 8, 10

CARPACCIO

di manzo "Pezzata Rossa" marinato alle spezie del mediterraneo, con frutti di bosco e aceto balsamico ai lamponi "Giuseppe Giusti" | €16

Allergeni 12

BURRATA DELLO CHEF

servita su pappa al pomodoro, alici marinate in casa e pesto di basilico | €14

Allergeni 1, 4, 7, 8 (disponibile anche in versione vegetariana)

TARTARE DI TONNO

Con avocado, salsa ponzu, semi di sesamo nero e rapa bianca daikon | €16

Allergeni 1, 4, 6, 11

TAGLIERE VEGETARIANO

Pomodorini secchi, cipolla in agrodolce, crema di melanzane e uvetta, ricotta al tartufo e zucca al forno con i semi | €14,50

Allergeni 7, 8, 11

CROSTINI

CACIO E PEPE *(il più amato dai romani)*

Con fonduta di pecorino romano, una miscela di 5 pepi, pere Abate e noci | €9

Allergeni 1, 7, 8

HUMMUS

Di ceci al prezzemolo e sesamo con cicoria ripassata e pecorino | €10

Allergeni 1, 7, 11

PESCE SPADA

Affumicato su mousse di formaggio fresco all'aneto e cetriolo con pepe rosa | €12,50

Allergeni 1, 4, 7

TARTUFO

Nero fresco con fonduta di pecorino sardo al tartufo | €22

Allergeni 1, 7

PRIMI

Per i primi è disponibile la pasta gluten free

RAVIOLI DI ZUCCA AL CACIO E PEPE

Ravioli ripieni di zucca con pecorino romano, pepe, fava tonka e porro | €14,50

Allergeni 1, 3, 7, 8

PICI E ANATRA

Pici acqua e farina con ragù di anatra, crumble di nocciole e parmigiano | €16

Allergeni 1, 7, 8, 9, 12

AMATRICIANA AL CESANESE

Mezze maniche con guanciale, pecorino romano, pomodoro, vino rosso Cesanese e mousse di burrata affumicata | €14

Allergeni 1, 7, 9, 12

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO

Pasta fresca all'uovo con tartufo nero fresco, burro e parmigiano reggiano | €28,50

Allergeni 1, 3, 7

ORECCHIETTE ALLE VONGOLE

Con broccolo romano, aglio, olio, peperoncino e croccante di alici | €16,50

Allergeni 1, 4, 12, 14

PUTTANESCA DI POLPO

Pasta corta Calamarata con polpo, pomodoro, olive, alici, capperi e peperoncino | €16

Allergeni 1, 4, 9, 12, 14

Paste della tradizione romana | €13

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Di vitella con prosciutto crudo di Parma, salvia e crema di broccolo siciliano | €19
Allergeni 1, 7, 12

AGNELLO IN CROSTA

Di pane, pinoli e paprika con hummus di ceci | €24
Allergeni 1, 8, 10, 11, 12

POLPETTE ALLA NORMA

Di manzo e vitella con sugo di pomodoro, melanzane e ricotta salata | €16
Allergeni 1, 3, 7, 9

CALAMARO SCOTTATO

Su morbido di zucca e porro con sfoglie di cipolla rossa in agrodolce | €23,50
Allergeni 4, 7, 14

OMBRINA IN GUAZZETTO

Filetto di ombrina e cozze in zuppetta di pomodoro, origano e morbido di patate | €24,50
Allergeni 4, 9, 12, 14

FRITTO MISTO

Il nostro cartoccio fritto con alici di Anzio, filetti di pescato locale, sfoglie di mela con sale speziato e salsa agrumata | €19
Allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 10

CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Di Avezzano al forno con la buccia | €6

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Con salsa di alici | €8
Allergeni 4

CAVOLO VIOLA MARINATO

Con pomodori secchi e songino | €7

CICORIA RIPASSATA

Con aglio, olio e peperoncino | €7

INSALATE

CRUDO DI CARCIOFI

Cachi, scaglie di pecorino romano, granella di pistacchi, misticanza, melograno, semi di chia e citronette | €14
Allergeni 7, 8

INSALATA AFFUMICATA

Con pesce spada affumicato, arance, sedano, insalata mista, cipolla croccante, crema acida e uovo disidratato grattugiato | €15
Allergeni 1, 3, 4, 7, 9

CAESAR A MODO MIO

Con pollo cotto a bassa temperatura, yogurt alle erbe, insalata iceberg, grana, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane | €14
Allergeni 1, 7, 8

COUS COUS E GAMBERI

Con verdure e gamberi *regolarmente abbattuti cotti al vapore, ceci e scaglie di mandorle | €16
Allergeni 1, 2, 8 (disponibile anche in versione vegetariana)

Cestino con pane e crostini | €2,50