

## Menu del mese

### Piccola degustazione di cucina romana Small taste of Roman cuisine

**I**nsalata di puntarelle e alici con sfoglie di pane tostato all'aglio

*Seasonal baby cicory salad, anchovis dressing, garlic toasted bread chips*

**M**ezzi rigatoni alla Amatriciana con guanciale di Amaseno pomodoro e pecorino

*Mezzirigatoni pasta Amatriciana style, with bacon tomato sauce & sheep cheese*

**C**arciofo alla Giudia e crocchette di baccalà con hummus di ceci

*Soft fried artichokes & salt cod fish croquette, chickpeas cream sauce*

**Euro 26.00**

## Antipasti Starter

**I**nsalata di puntarelle e alici con sfoglie di pane tostato all'aglio 10.50

*Seasonal baby cicory salad, anchovis dressing, garlic toasted bread chips*

**P**iccola crostata salata di broccoli porri e pecorino dolce dei Lepini 12.50

*Small quiche with green broccoli & leeks, sheep cheese from the Lepini mountain*

**T**artara di manzo della Tenuta Maccaresse, erbe aromatiche senape e capperi salati 14.50

*Local beef steak tartare with a bunch of aromatic herbs & mustard salted capers*

**S**almone "conciato" da noi con aneto e agrumi, sfoglie di pane nero senape dolce 14.50

*Homemade marinated fresh salmon in dill & citrus sheets of black bread & our sweet mustard sauce*

**M**erenda kosher .... carciofo alla Giudia, crocchetta di baccalà e hummus di ceci

14.50

*Kosher snack .... soft fried roman artichokes salt cod fish croquette homemade chickpeas cream sauce*

## Formaggi e salumi Italian cheese & salumi

**S**elezione di 5 formaggi rari italiani, mostarde di frutta, miele di castagno 16.50

*Selected Italian rare cheese served with red onion chutney, pear & mustard jam & chestnut honey*

**R**occhetta di Langa, **B**lù di capra, **G**orgonzola piccante bio, **V**alvo allo zafferano,, **T**aleggio della Valsassina, **L**onzino di fico

**T**agliere di salumi Toscani dalla fattoria di Vasco Sassetti di Montalcino 14.50

*Selection plate of Tuscany salumi made in Montalcino*

**S**alame toscano, **C**oppa di testa, **P**ancetta di cinta senese, **S**alamini cacciatori di cavallo, **C**apocollo stagionato, **F**inocchiona

*Per la difficile reperibilità dei prodotti l'assortimento dei formaggi e dei salumi potrebbe variare*

**S**ono disponibili prodotti senza glutine per celiaci

*Gluten-free product are available*

## **Primi piatti      First course**

### **I primi della tradizione romana      Roman pasta dishes**

- L**a pasta alla Amatriciana, con guanciale d.o.p. ciociaro di Amaseno 10.50  
*Pasta with Amatriciana style : tomato onion and italian bacon sauce ..... very tasty*
- L**a pasta alla carbonara, con uova bio e pancetta steccata rosolata 10.50  
*Pasta Carbonara style : with organic egg & cheese cream, soft fried bacon, pecorino cheese*
- L**a pasta mantecata al “ cacio e pepe “ con pecorino locale Brunelli Buccia nera 12.50  
*Pasta with “ Cacio & pepe “ sauce :grated sheep cheese & freshly ground black pepper sauce*

### **Le nostre ricette di pasta      our pasta recipes**

- L**a zuppa del giorno 10.50  
*Soup of the day*
- P**appardelle casarecce al ragù salsiccia di Livon lenticchie e olive di Gaeta 12.50  
*Homemade pappardelle pasta with sweet Livon sausage lentil & Gaeta black olives*
- S**paghetto con cime di rapa ripassate aglio olio e peperoncino salsa di mozzarella di bufala e briciole di pane 12.50  
*Spaghetti with broccoli rabe “ripassati” in olio garlic & red chili, buffalo mozzarella cheese sauce*
- P**accheri saltati con carciofi alla romana filetti di gallinella di mare capperi e mentuccia 14.50  
*Gragnano Paccheri pasta with seafood & fresh artichokes sauce*

## **Secondi Piatti      Main course**

- V**erdure di stagione alla brace .... gocce di salsa balsamica e erbe profumate 14.50  
*Mixed grilled vegetables in balsamic & extra virgin olive oil dressing, bunch of aromatic herbs*
- B**occoncini di pollo in salsa di curry dolce verdure saltate olio di sesamo e coriandolo 16.50  
*Sautéed chunky chicken breast in Madras sweet curry, seasonal vegetables in sesame oil & coriander*
- L**ombetto di maiale alla genovese ripieno di verze e mele .... castagnaccio e patate 18.50  
*Roasted pork fillet filling with savoy cabbage & apple .... chestnut cake & potato*
- P**etto d’anatra croccante, salsa all’aceto invecchiato e anice radicchio spadone ai ferri 20.50  
*Crispy breast of duck, balsamic vinegar aged & anise sauce .... roasted red leaf radicchio*
- T**agliata di carne di bufala ai ferri .... misticanza aromatica e bollicine di salsa bernese 24.50  
*Grilled local buffalo sliced sirloin steack, aromatic salad of field & bubbles Bernaise sauce*
- C**ous cous di pesci e frutti di mare del Tirreno .... profumo di limone e erbe selvatiche 22.50  
*Fish & seafood cous cous ..... tasty dish of sea of Sicilian origin*
- F**iletto di baccala arrostito .... purè di fave e cicoriette ripassate al peperoncino fresco 18.50

*Roasted fillet of cod fish .... mashed broad beans & salted in garlic & red chili cicory*

**I secondi sono serviti con contorno Main course are served with  
guarnish  
Bread basket € 2.00 each person**