

## ANTIPASTI | STARTERS

### SELEZIONE di SALUMI FORMAGGI e SOTT'OLI

*Mixed of cold cuts and cheeses with veggies in oil*

€ 22,00

### BRUSCHETTE con CICORIA, FONDATA di PECORINO e CRUMBLE di CULATTA

*Bruschette with chicory, Pecorino cheese fondue and crispy ham*

€ 9,00

### CARPACCIO di SPIGOLA con PUNTARELLE e TARTUFO NERO

*Seabass carpaccio with raw baby chicory and fresh black truffle*

€ 22,00

### BATTUTA di FASSONA con TARTUFO NERO

*Beef tartare with fresh black truffle*

€ 20,00

### PARMIGIANA di MELANZANE

*Eggplants parmesan*

€ 14,00

### CROCCHETTE di MANZO alla PICCHIAPPO' in SALSA all'ARRABBIATA

*Fried beef croquettes Picchiapo' style in spicy tomato sauce*

€ 15,00

## FRITTI | DEEP FRIED

### BACCALA' in PASTELLA

*Fried cod fish*

€ 12,00

### FIORI di ZUCCA MOZZARELLA e ALICI

*Fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies*

€ 9,00

### STRACCETTI di POLLO

*Fried chicken strips*

€ 12,00

### MOZZARELLA IN CARROZZA con MAIONESE al TARTUFO

*Fried mozzarella sandwiches with ham and truffle mayo*

€ 12,00

### CARCIOFO ALLA GIUDIA CON FONDATA DI PECORINO

*Fried artichoke with cheese fondue*

€ 11,00



## PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL ROMAN PASTA

*-Mezze Maniche-*

**Carbonara, Gricia, Amatriciana, Cacio E Pepe**

€ 13,00

## PRIMI PIATTI | PASTA DISHES

**Penne alla Norcina**

*Penne with cream, sausage and black truffle*

€ 16,00

**Gnocchi di Semolino con Radicchio,  
Gorgonzola, Noci e Speck**

*Semolina gnocchi with red radish, gorgonzola  
cheese, walnuts and speck*

€ 16,00

**Fettucelle con Crema di Tartufo**

*Fettucelle with truffle cream*

€ 14,00

**Fettucelle con Tartufo Nero Fresco**

*Fettucelle with fresh black truffle*

€ 24,00

**Fettucelle al Ragù'**

*Fettucelle with meat ragu'*

€ 14,00

**TORTELLINI in BRODDO**

*Tortellini in broth*

€ 14,00

**Ravioli con Ricotta, Croccante  
di Prosciutto e Salvia**

*Ravioli with ricotta cheese, Parma ham  
crumble and sage*

€ 16,00



## SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

### **Frittura di Calamari e Zucchine**

*Fried squids and zucchini*

€ 20,00

### **Filetto di Orata al Cartoccio**

*Sea bream fillet baked in foil*

€ 24,00

### **Polpette di Vitella e Mortadella con Pesto di Pistacchio o al Sugo di Pomodoro**

*Veal meatballs with pistachio pesto or tomato sauce*

€ 16,00

### **Tagliata di Manzo con Pepe Rosa e Rosmarino**

*Sliced beef with pink pepper and rosemary.*

€ 24,00

### **Coda alla Vaccinara**

*Beef oxtail in roman style*

€ 18,00

### **Trippa alla Romana**

*Tripe in roman style*

€ 16,00

### **Baccala' Mantecato con Polenta Fritta, Pomodorini Confit e Terra di Olive**

*Creamed cod fish with fried polenta, cherry  
tomatoes and olives crumble*

€ 20,00

### **Abbacchio Scottadito**

*Grilled lamb chops in Roman Style*

€ 18,00



## CONTORNI | SIDE DISHES

### **Carciofi alla Romana**

*Artichokes in roman style*

€ 7,00

### **Patate al Forno**

*Roasted potatoes*

€ 6,00

### **Cicoria Ripassata**

*Chicory with garlic and chili pepper*

€ 7,00

### **Broccoletti Ripassati**

*Turnip tops with garlic and chili pepper*

€ 7,00

### **Puntarelle**

*Raw baby chicory*

€ 9,00

## INSALATE | SALADS

### **Rucola, Pere, Gorgonzola e Noci**

*Rocket, pears, gorgonzola cheese, walnuts*

€ 14,00

### **CESARE**

*Caesar salad*

€ 14,00

### **Puntarelle, Carciofi, Grana e Tartufo Nero Fresco**

*Raw baby chicory, artichokes, parmesan cheese and fresh black truffle*

€ 16,00

**Pane/ Bread € 2,50 - Acqua /Water € 2,50 - Focaccia € 6,00**

