

RISTORANTE | da ETTA PER INIZIARE | STARTERS

DAL BANCO GASTRONOMIA LA NOSTRA PROPOSTA DI SALUMI E FORMAGGI

From the gastronomy the selections of salami and cheeses

€ 24,00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E POMODORI SECCHI IN PASTELLA

Deep-fried zucchini flowers stuffed with ricotta and sun-dried tomatoes.

€ 14,00

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO*

Mediterranean fish tartare of the day

€ 22,00

PARMIGIANA DI BUFALA CON PESTO AL BASILICO E POMODORI CONFIT

Eggplants Parmigiana with buffalo mozzarella, basil pesto and confit tomatoes

€ 16,00

CRUDO DI CARCIOFI E GRANA

Artichokes salad and grana cheese

€ 16,00

CROCCHETTA DI LESSO CON SALSA TARTARA

Boiled meat croquette with tartare sauce

€ 14,00

HUMMUS DI CECI CON CIPOLLA CARAMELLATA E GUANCIALE CROCCANTE

Chickpeas hummus with caramelized onion and crispy guanciale

€ 14,00

BATTUTA DI MANZO ALLA MEDITERRANEA

Con porcini (with porcini mushrooms)

Con tartufo (with fresh black truffle)

Beef tartare

€ 20,00 / € 22,00 / € 24,00

MARITONZO FATTO IN CASA CON TRIPPA ALLA ROMANA E PORRO CROCCANTE

Maritotzo with trippa alla romana and crispy leek

€ 16,00

CARCIOFO ALLA GIUDIA SU FONDUTA DI PECORINO, SALSA DI RAPA ROSSA E ALICI, PESTO DI BASILICO

Giudia style artichoke with pecorino fondue, beetroot and anchovies sauce and basil pesto

€ 12,00



LE PASTE | PASTA COURSES

SPAGHETTONI CON VONGOLE E BOTTARGA

Spaghettoni with bottarga and clams

€ 20,00

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI SALSICCIA DI CINTA, PERE CARAMELLATE E PECORINO

Pappardelle with sausage ragù, caramelized pears and pecorino cheese

€ 18,00

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

€ 24,00

RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E PARMIGIANO AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA

Ravioli stuffed with ricotta and Parmigiano with veal tail in Vaccinara style sauce

€ 16,00

PAPPARDELLA CON CARCIOFI E PECORINO

Pappardelle with artichokes and pecorino cheese

€ 16,00

LINGUINE BURRO E ALICI

Linguine butter and anchovies

€ 16,00

AMATRICIANA

With tomato sauce, guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

CARBONARA

With eggs, guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

GRICIA

With guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

CACIO E PEPE

With pecorino cheese and black pepper

€ 14,00

MINISTRA, ZUPPA O VELLUTATA DEL GIORNO

Soup of the day

€ 14,00



SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

BACCALÀ, PUNTARELLE E CARCIOFI PASTELLATI E FRITTI CON SALSA ALLE ALICI* Deep-fried salt cod, artichokes and puntarella with anchovies sauce	€ 24,00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA* Sole in Mugnaia style	€ 25,00
TRANCIO DI PESCATO DEL DI'* Fish fillet of the day	€ 25,00
CODA ALLA VACCINARA COME UNA VOLTA Veal tail in vaccinara style	€ 20,00
TAGLIATA DEL DI' Beef steak	€ 25,00
COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE E FRITTE CON MAYO ALLA CACCIATORA Deep-fried lamb chops with cacciatora mayo	€ 26,00
POLPETTE DI VITELLA ALLA CACCIATORA Veal meat-balls in Cacciatora style	€ 22,00
BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO, PURÈ DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE Braised beef with red wine, mashed pumpkin and toasted hazelnuts	€ 25,00

I CONTORNI | SIDE DISHES

FOGLIE DEL GIORNO SALTATE O ALL' AGRO Vegetable of the day stir-fry or olive oil and lemon	€ 7,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 7,00
INSALATA SECONDO STAGIONE LA PIU' MISTA CHE POSSIAMO Mixed salad	€ 7,00
CARCIOFO ALLA ROMANA Artichoke in Roman style	€ 8,00
PUNTARELLE ALLA ROMANA Roman style puntarella	€ 10,00



LA PASTICCERIA DI ETTA | ETTA DESSERTS

VISCIOL-ETTA

Mousse di ricotta di bufala, sorbetto e spuma di visciole con frolla alle mandorle
Buffalo ricotta mousse with sorbet and sour cherry mousse and pastry with almonds

€ 8,00

CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Biscuit al cacao, pralinato alle nocciole, cremoso al fondente 70%, mousse al cioccolato al latte e nocciole.
Biscuit with cocoa, hazelnut praline, creamy with dark chocolate 70%, mousse of milk chocolate and hazelnuts

€ 9,00

MILLEFOGLIE

Sfoglia caramellata, crema Chantilly e frutti di bosco
Caramelized puff pastry, Chantilly cream and wild berries

€ 10,00

LIMONE E MERINGA

Biscuit all'olio EVO, lemon curd, salsa alle fragoline di bosco e fragole, panna e meringa
Olive oil biscuit, lemon curd, wild strawberries sauce, cream and meringue

€ 8,00

MELE, MANDORLE E VANIGLIA

Frolla alle mandorle, mele Pink Lady, crumble al germe di grano e salsa alla vaniglia
Pastry with almonds, Pink Lady apple, crumble with wheat germ and vanilla sauce

€ 9,00

