




PER INIZIARE STARTERS



DAL BANCO GASTRONOMIA LA NOSTRA PROPOSTA DI SALUMI E FORMAGGI From the deli counter, our selection of cold cuts and cheeses	€ 24,00
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA, PROVOLA E ZEST DI LIMONE Deep-fried zucchini flowers stuffed with ricotta, smoked provolone and lemon zest	€ 14,00
TRIS DI TARTARE: TONNO E BASILICO, SALMONE E MANGO E SPIGOLA CON CIPOLLA IN AGRODOLCE** Trio of tartare: tuna with basil, salmon with mango, and sea bass with sweet and sour onions	€ 24,00
PARMIGIANA DI BUFALA CON PESTO AL BASILICO E POMODORI CONFIT Egg-plants Parmigiana with buffalo mozzarella, basil pesto and confit tomatoes	€ 16,00
FICHI TIEPIDI RIPIENI CON CRUDO DI MAIALE NERO E MOUSSE DI ROBIOLA E LIME Warm figs stuffed with black pork ham, robiola cheese and lime mousse	€ 18,00
CROQUETTAS TRASTEVERINE CON BESCIADELLE Béchamel and ham croquettes with lime mayo	€ 15,00
CARPACCIO DI SPIGOLA E TARTUFO NERO FRESCO** Sea-bass carpaccio with fresh black truffle	€ 26,00
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO, SALSIA TARTARA, POMODORI E CIPOLLA AL FORNO** Beef tenderloin tartare, tartar sauce, tomatoes and baked onions	€ 20,00
GAMBERI CROCCANTI, BABAGANUSH DI MELANZANE E DATTERINO ARROSTO* Crispy prawns, eggplants babaganoush and roasted cherry tomatoes	€ 20,00

LE PASTE PASTA COURSES

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI CON MAGGIORANA E FIORI DI ZUCCA CROCCANTI* Tagliolini with Scampi, marjoram and crispy zucchini flowers	€ 20,00
SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA CON SEPPIA SCOTTATA E CREMA DI PISELLI** Spaghettoni with squid ink, roasted squid and peas cream	€ 18,00
RISOTTO DEL GIORNO Risotto of the day	€ 24,00



RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE E PROVOLA ALLA PUTTANESCA DI PESCE SPADA
Ravioli stuffed with eggplants and provola in swordfish puttanesca sauce

€ 20,00

FETTUCCINE CON FAVE, GUANCIALE E PECORINO
Fettuccine with broad beans, guanciale and pecorino cheese
Disponibile anche senza guanciale/also available without guanciale

€ 16,00

AMATRICIANA
Pasta with tomatoe sauce, with guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

CARBONARA
Pasta with eggs, guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

GRICIA
Pasta with guanciale and pecorino cheese

€ 14,00

CACIO E PEPE
Pasta with pecorino cheese and black pepper

€ 14,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

TRANCIO DI OMBRINA SCOTTATO SU CREMA DI MELANZANE, PATATE NOVELLE ARROSTO E CREME FRAICHE
Umbrina fillet on eggplant cream with roasted new potatoes served with crème fraïch

€ 26,00

TONNO ROSSO CROCCANTE CON FONDUTA DI CILIEGIE E SCAROLA*
Crispy red tuna with cherry fondue and escarole

€ 28,00

POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI CANNELLINI AL TIMO E CICORIA*
Roasted octopus with thyme-infused cannellini bean cream and chicory

€ 24,00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**
Sole Mugnaia style

€ 28,00

TAGLIATA DEL DI' CON FRIGGITELLI E SENAPE IN GRANI
Steak of the day with friggittelli peppers and mustard seeds

€ 28,00

COSTINE DI MAIALE MARINATE CON LIME E PEPE ROSA CON INSALATINA DI MANGO E SPINACINO
Marinated pork ribs with lime and pink pepper, served with mango and spinach salad

€ 25,00

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL LIMONE
Devil-style chicken served with lemon-flavored potatoes

€ 22,00





I CONTORNI SIDE DISHES

FOGLIE DEL GIORNO SALTATE O ALL' AGRO Stir-fried or marinated vegetables of the day	€ 7,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 7,00
INSALATA SECONDO STAGIONE LA PIU' MISTA CHE POSSIAMO Mixed seasonal salad	€ 7,00
CARCIOFO ALLA ROMANA Roman-style artichoke	€ 8,00

LA PASTICCERIA DI ETTA ETTA'S DESSERTS

VISCIOL-ETTA Mousse di ricotta di bufala, sorbetto e spuma di visciole con frolla alle mandorle Buffalo ricotta mousse with sour cherry sorbet and mousse, and almond pastry	€ 8,00
PAVLOVA Meringa francese, panna montata, chantilly alle fragole, gel e curd di limone French meringue with whipped cream, strawberry Chantilly and lemon curd	€ 9,00
MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO Sfoglia caramellata, ganache al pistacchio e pistacchi di Bronte Caramelized puff pastry with pistachio ganache and Bronte pistachios	€ 10,00
TARTE TATIN MANDORLA E VANIGLIA Frolla alle mandorle con mele caramellate, gelato e chantilly alla vaniglia e zest di lime Pastry with almonds with caramelized apple, vanilla ice cream and Chantilly, and lemon zest	€ 8,00
BABÀ ESOTICO Bagna al rum, chantilly al mango e passion fruit, zuppeta esotica e gelée al mango e passion fruit Baba soaked in rum with mango and passion fruit Chantilly, exotic soup, and mango and passion fruit gelée	€ 9,00
PROFITEROLE ZABAIONE E CAFFÈ Sfera di mousse al cioccolato fondente al 55%, bigné craquelin con chantilly allo zabaione, zabaione e salsa al caffè Dark chocolate mousse ball (55% cocoa), craquelin choux pastry with zabaglione Chantilly, zabaglione, and coffee sauce	€ 9,00

