



SCEGLI LA PASTA.....	2
SCEGLI IL CONDIMENTO.....	3
ANTIPASTI.....	4
SECONDI.....	5
CONTORNI.....	5
PINSE.....	6
DOLCI.....	7
ACQUA E SOFT DRINK.....	9
CAFFETTERIA.....	10
APERITIVI E LIQUORI.....	11
ALLERGENI.....	12



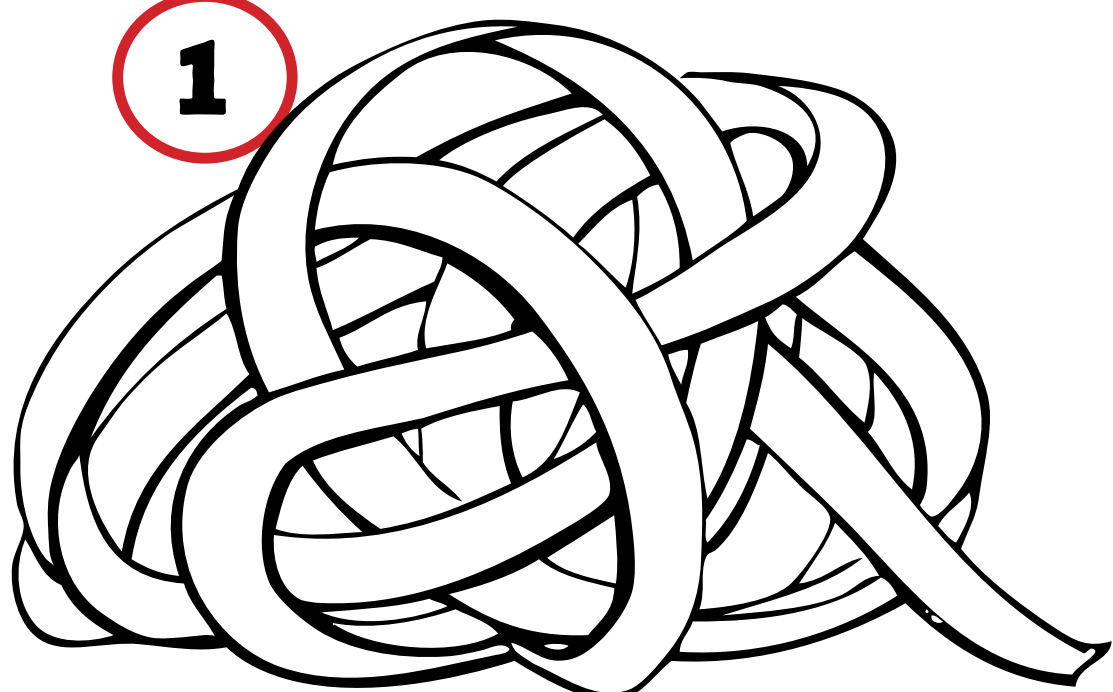
1

Scegli il tipo di pasta

Choose your pasta

Bio
100%
NATURAL
PRODUCT

1



FETTUCCINE

all'uovo

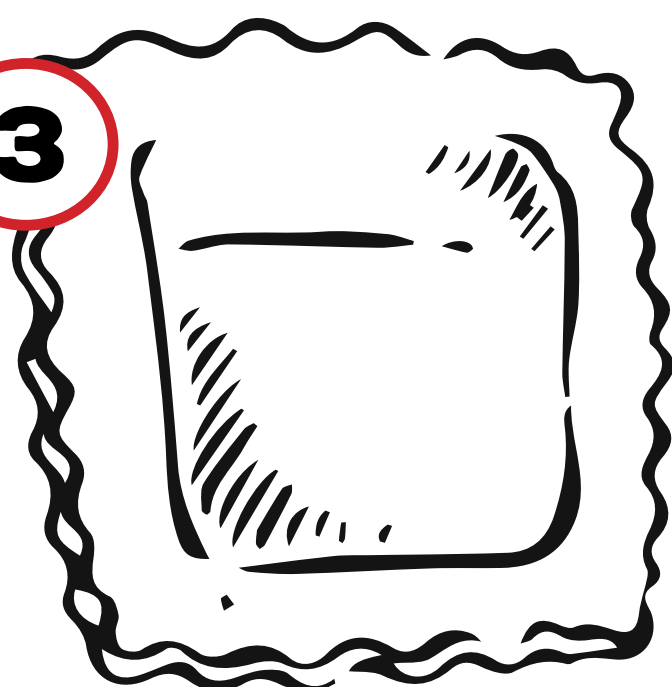
2



GNOCCHI

(duri)+€ 2,00

3

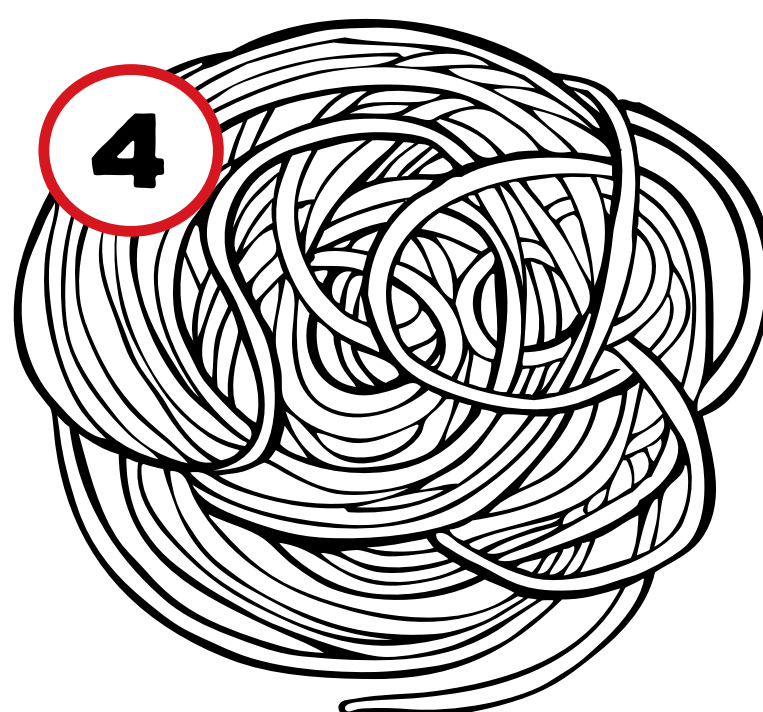


RAVIOLI

ricotta e spinaci

+€ 3,00

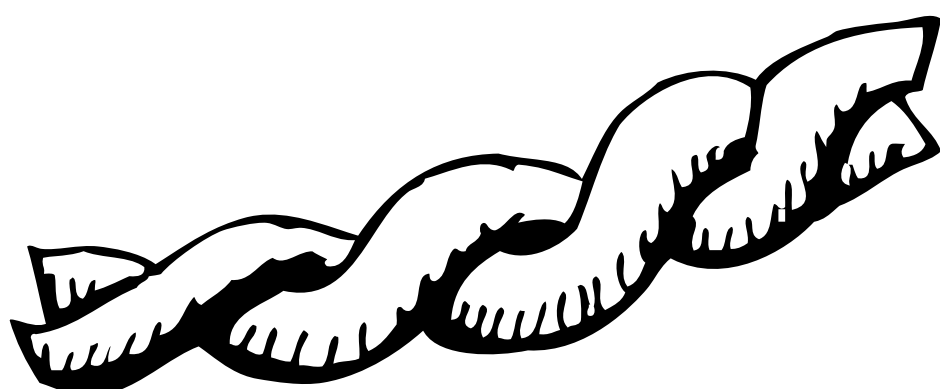
4



TAGLIOLINI

all'uovo

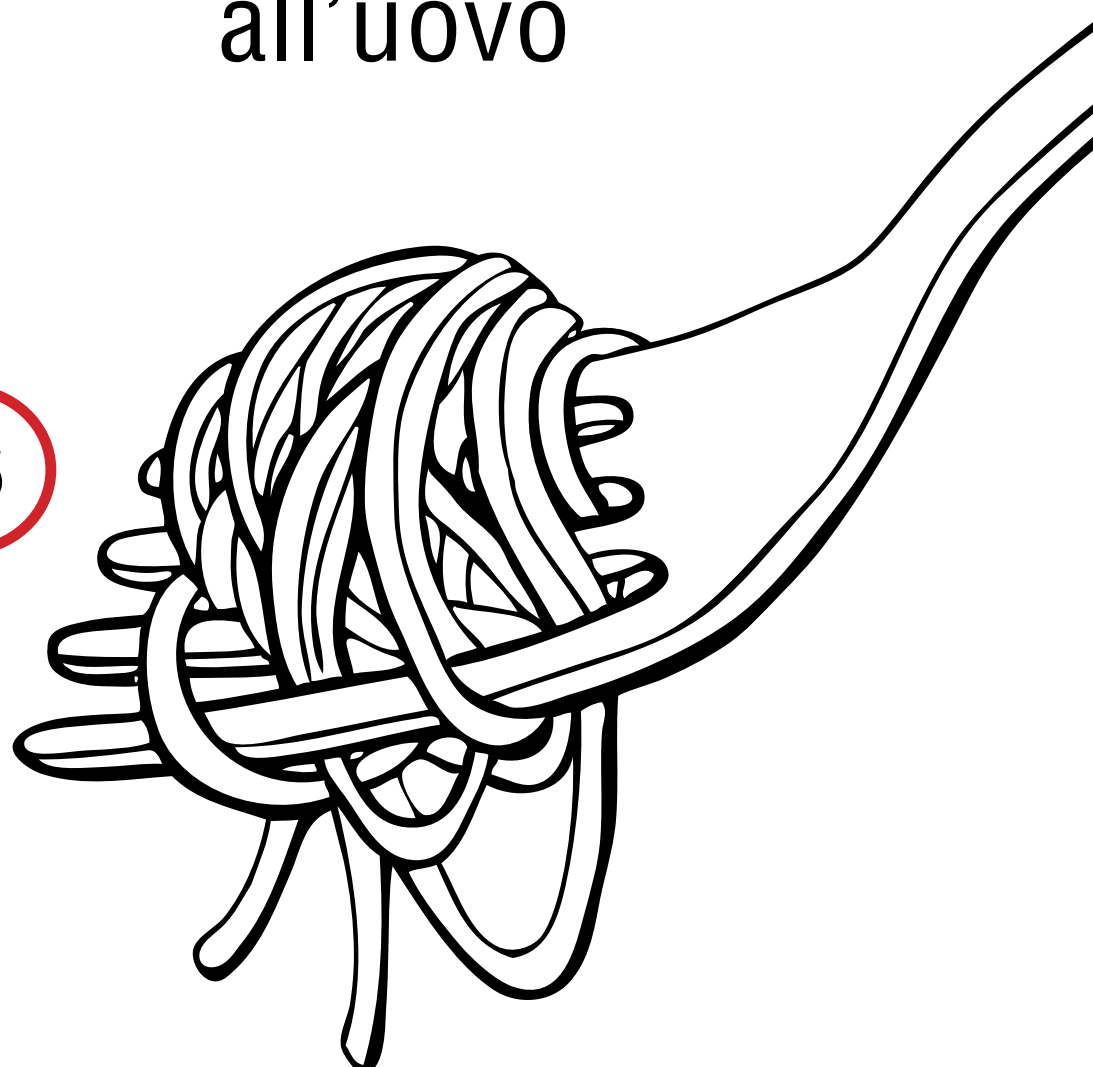
5



STROZZAPRETI

acqua e farina
(senza glutine+ € 2,00)

6



SPAGHETTONI

all'uovo
o acqua e farina

MENÙ



2 Scegli il condimento

Choose your sauce

POMODORO € 11,90

Pomodoro fresco, basilico e cipolla
Tomato sauce, basil and onion

CACIO E PEPE € 11,90

Pecorino romano d.o.p. e pepe nero ⁷
Pecorino cheese and black pepper

PASTA E VINO € 14,90

Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla ⁷⁻⁹
Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce

RAGÙ CARNE € 14,90

Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, parmigiano, carote, cipolla, sedano e spezie ⁷⁻⁹
Minced beef, tomato sauce, carrots, celery, onions and parmesan cheese

AMATRICIANA € 11,90

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p., pomodoro e pepe nero ⁷
Crispy bacon, pecorino cheese, tomato sauce and black pepper

GRICIA € 11,90

Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. e pepe nero ⁷
Crispy bacon, pecorino cheese and black pepper

CARBONARA € 11,90

Guanciale, uovo, pecorino romano d.o.p., parmigiano e pepe nero ⁷⁻³
Crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper

BURRO E PARMIGIANO € 11,90

Alfredo sauce Special butter, parmesan cheese ⁷
(Extra bacon + 2 € • Extra truffle +3 €)

PESTO DI BASILICO CON POMODORINI CONFIT € 12,50

basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, olio EVO, sale, pepe, aglio, pomodorini confit ⁷⁻⁸
fresh basil, pecorino and parmesan cheese, EVO oil, salt, black pepper, garlic, confit cherry tomatoes

SUGO DI CODA € 14,90

Coda di Manzo con pomodoro, cipolla, carote, sedano e spezi
Oxtail (cow's tail) with carrot, celery, onion, tomato sauce and spices ⁹

LASAGNA DELLA DOMENICA € 12,90

Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, mozzarella, parmigiano e besciamella ⁷⁻⁹
Minced beef, tomato, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan cheese

ANTIPASTI

STARTERS

GRAN FRITTO PASTA E VINO € 13,90

2 suppli, 2 crocchette di patate, verdure pastellate 1-3-7-16

2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, fried vegetables

GNOCCHI FRITTI CACIO E PEPE € 8,90

Fried Gnocchi Seasoned with Cheese and Black Pepper 1-7

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 11,90

Parma ham

TRIS DI BRUSCHETTE (3 pz) € 12,90

Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto

Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto 1-7-8

POLPETTA DI BOLLITTO € 13,90

servita con salsa verde, patate e insalata 1-3-7-9-16

Deep fried beef meatball served with roman green sauce, potatoes and salad

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 14,90

Bresaola Served with Rocket and Parmesan Cheese 7

ANTIPASTO DELLA CASA € 14,90

Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciaie croccante, frittata di verdure, mortadella e cocchetto di fagioli con le cotiche 7-9

Selection of salami and cheeses, potatoes and crispy bacon souffle, beans and ham

RICOTTA, PEPERONI E PESTO € 10,90

Servito con crackers di pane fatti in casa 1-7-8

buffalo daily fresh ricotta, caramelized red bell pepper, pesto, served with home-made bread crackers

VEGETARIANO € 10,90

Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo

Tomato, baby pepper, eggplants, zucchinis, oil, garlic and parsley

FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO € 4,90

Warm stone cooked focaccia 1

PORCHETTA DI VEROLI € 12,90

Slow roasted pork from Veroli

BURRATA € 11,90

Servita con pomodori e basilico 7

Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil

INSALATA GRECA € 11,90

Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere 7

Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

INSALATA BURRATINA € 13,90

Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata 7

green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber, olives and burrata cheese

CAESAR SALAD € 12,90

Insalata, parmigiano, pollo, salsa caesar, crostini di pane 1-7-10

Salad, parmesan, chicken, caesar dressing, home made croutons

COCCHETTO DI FAGIOLI CON LE COTICHE € 9,90

Servito con crostini di pane 7-9

Crock of beans with pork rinds, served with toasted bread

PATATINE CACIO E PEPE € 6,90

French Fries Seasoned with Cheese and Black Pepper 7-16

MENÙ



SECONDI

MAIN COURSES

POLPETTE DELLA NONNA 1-3-7-9..... **€ 13,90**

Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, pomodoro
uovo, carote, cipolla, sedano e spezie
Beef meatball, carrots, parmesan, pecorino, bread, milk, eggs, celery, onion and tomatoe

POLPETTE ALLA CACCIATORA 1-3-7-9 **€ 14,90**

Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, uovo, carote, cipolla, sedano e spezie , olive
aglio e rosmarino servite con patate arrosto
Beef meatball, carrots, parmesan, bread, milk, eggs, celery, onion black olives and white wine vine-
gar served with roasted potatoes

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 7 **€ 12,90**

Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico
Aubergine, mozzarella, tomato sauce, onion, parmesan cheese and basil

STINCO D'AGNELLO (500 GR) AL FORNO..... **€ 21,90**

Servito con patate arrosto
oven baked lamb shank (500 grams) served with roasted potatoes

COSTOLETTE DI MAIALINO **€ 16,90**

Glassate al forno con bbq di cesanese fatta in casa servite con patate arrosto con aglio e rosmarino 9-10
Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs,
served with garlic roasted potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 7 **€16,90**

Arista di maiale, prosciutto crudo, salvia , burro , vino bianco ,sale ,pepe servita con patate arrosto
Pork loin, raw ham, large sage leaves, butter, salt & pepper, served with roast potatoes

SPUNTATURE E SALSICCE 9-1-7 **€ 15,90**

tenerissime costine di maiale e salsiccia cotte a bassa temperatura per 18 ore con pomodoro, sedano,
carota e cipolla, un must della cucina romana, servito con Crostini di Pane
Slowly cooked (18h) baby pork ribs and sausages with tomato, carrots, celery and onion
sauce. Served with toasted bread A roman must

CODA ALLA VACCINARA 9 **€ 16,90**

coda di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, cacao, sale, olio EVO
oxtail, celery, carrots, tomato, cocoa,salt, EVO oil

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE **€ 4,90**

PATATE AL FORNO **€ 4,90**

CICORIA RIPASSATA..... **€ 4,90**

INSALATA **€ 4,90**

CONTORNO DEL GIORNO **P.S.D.**

CARCIOFO ALLA GIUDIA **P.S.D.**

carciofo fritto, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO
deep fried artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

PINSE

Margherita	pomodoro, mozzarella basilico 1-6-7	8,90€
Diavola	pomodoro, mozzarella, salame piccante 1-6-7	9,50€
Funghi rossa	pomodoro, mozzarella funghi 1-6-7	8,90€
Napoli	pomodoro, mozzarella, alici 1-6-7	8,90€
Salsicciona	pomodoro, mozzarella, salsiccia 1-6-7	9,90€
Contadina	pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane 1-6-7	9,90€
Parmigiana	pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, aglio 1-6-7	9,90€
Tricolore	pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico 1-6-7	12,90€
Cacio e pepe	mozzarella, pecorino, pepe nero 1-6-7	10,90€
Boscaiola	mozzarella, salsiccia, funghi 1-6-7	10,90€
4 formaggi	mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio 1-6-7	10,90€
Genovese	patate, mozzarella, pesto, pachino 1-6-7	9,90€
Mortazza	mortadella, pesto, mozzarella 1-6-7	10,90€
Tartufa	mozzarella, patate, tartufo, salsiccia 1-6-7	12,90€
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uova sode 1-6-7-3	12,90€
Campagnola	cicoria ripassata, burrata, mozzarella 1-6-7	10,90€

DOLCI FATTI IN CASA

HOME MADE DESSERTS

TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷ € 6,00

CROSTATA CON LA NUTELLA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
Nutella Tart

CROSTATA DI MARMELLATA ¹⁻³⁻⁷ € 6,00
Wild cherries marmellade tart

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁷ € 8,00
Ricotta and Chocolate Tart

TORTA CIOCCOLATA E NOCCIOLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 7,00
Chocolate and hazenuts cake

GNOCCHI FRITTI CON NUTELLA ¹⁻⁷⁻⁸ € 8,00
Fried Gnocchi with Nutella

CHEESECAKE ¹⁻³⁻⁷ € 8,00
FRUTTI DI BOSCO
Frutti di bosco

PANNACOTTA FRAGOLE/CIOCCOLATO/CARAMELLO ⁷ € 6,00
Strawberries or chocolate or caramel pannacotta

SORBETTO AL LIMONE € 6,00
Lemon Sorbet

PINSA NUTELLA ¹⁻⁷⁻⁸ € 10,00

TARTUFO NERO ³⁻⁷⁻⁸ € 6,00
Black truffle Ice cream dome

TARTUFO BIANCO ³⁻⁷⁻⁸ € 7,00
White truffle Ice cream dome

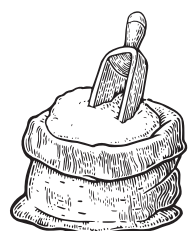
CROCCANTE ALL' AMARENA ³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
Crunchy Almonds and black cherries

GELATO AL CIOCCOLATO ³⁻⁷⁻⁸ con gioco Elvis per bambini € 5,00
Chocolate Ice cream for kids with Elvis toy

GELATO ALLA FRAGOLA ³⁻⁷ con gioco Marilyn per bambini € 5,00
Strawberry Ice cream for kids with Marilyn toy

MENÙ

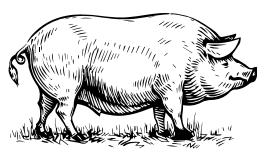
PRODOTTI A KMØ



FARINE BIOLOGICHE DA GRANI ANTICHI SICILIANI
ORGANIC FLOURS FROM SICILIAN ANCIENT GRAINS



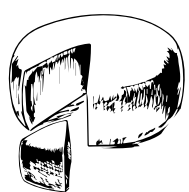
UOVA BIOLOGICHE
ORGANIC EGGS



MAIALI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI
OWN PRODUCTION OF PIGS BREED WITH ORGANIC FEED



VERDURA DI PRODUZIONE PROPRIA
OWN PRODUCTION VEGETABLES



PECORINO DI PRODUTTORI LAZIALI CON OLTRE 100 ANNI DI ESPERIENZA
PECORINO OF LAZIAL PRODUCERS WITH MORE THAN 100 YEARS OF EXPERIENCE

MENÙ

Da Bere

Drinks

ACQUA E SOFT

Acqua naturale	€ 3,50
Acqua San Pellegrino	€ 4,50
Acqua Nepi	€ 4,00
CocaCola cl.33, CocaCola Zero cl.33,	€ 3,50
Fanta cl.33, Sprite cl.33	€ 3,50
Succo di frutta, Tè freddo	€ 3,50
Acqua tonica	€ 3,50

BIRRE

Poretti 4 Luppoli bionda alla spina	€ 5,00
draft beer	
In bottiglia	
Nastro Azzurro 33cl	€ 5,00
Corona 33cl	€ 5,00
Ceres 33cl	€ 5,00
Heineken 33cl	€ 5,00
Tucker Weisse 50cl	€ 6,00
Poretti Blanche 33cl	€ 6,00

Da Bere

Drinks

CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Caffè corretto (Grappa o baileys)	€ 3,00
Caffè dek	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino decaffeinato	€ 3,50
Caffe e latte	€ 3,50
Caffe doppio	€ 3,50
Caffe americano	€ 3,00
Irish coffee	€ 7,00
Italian coffee (amaretto)	€ 7,00
The caldo	€ 4,00

Da Bere

Drinks

APERITIVI E LIQUORI SPIRITS

Spritz Aperol/Campari	€ 7,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Martini bianco	€ 6,00
Campari bitter	€ 7,00
Aperol bitter	€ 7,00
Carpano classico	€ 6,00
Punt e mes	€ 6,00
Amaro del capo	€ 4,00
Amaro Brancamenta	€ 5,00
Amaro Jagermeister /montenegro	€ 4,00
Amaro lucano/averna/fernet	€ 4,00
Mirto	€ 5,00
Rum brugal extra viejo	€ 7,00
Rum capitan morgan spice	€ 7,00
Tequila sauza blanco	€ 7,00
Vodka moskowskaya	€ 7,00
Vecchia romagna	€ 5,50
Whiskey oban	€ 10,00
Bourbon jim beam	€ 7,00
Whiskey Jamesons	€ 7,00
Gin Gordon	€ 7,00
Gin Bombay	€ 9,00
Gin Tanqueray	€ 9,00
Grappa bianca / barrique	€ 5,50
Sambuca	€ 5,00
Limoncello	€ 4,00
Passito	€ 6,00
Di Saronno	€ 6,00
Baileys	€ 6,00

ALLERGENI

LEGENDA

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI
(ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI
ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT
CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC REG.
N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine ,cioè grano,segale,orzo,farro,
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

2 crustaceans and crustacean products

3 uova e prodotti a base di uova

3 eggs and egg products

4 pesce e prodotti a base di pesce

4 fish and fish products

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

5 peanuts and peanut products

6 soia e prodotti a base di soia

6 soya and soya products

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

7 milk and milk-based products (including lactose)

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci
di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queen-
sland e i loro prodotti

8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queenslands and their productss.

9 sedano e prodotti a base di sedano

9 celery and celery products

10 senape e prodotti a base di senape

10 mustard and mustard products

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11 sesame seeds and sesame products

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

13 lupins and lupin products

14 molluschi e prodotti a base di molluschi

14 molluscs and seafood products

15 prodotto surgelato

15 frozen product

16- Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.

16 - For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -18° C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.

In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.

Please let the staff know about any allergy or dietary requirements

MENÙ