

Antipasti / Starters

Prosciutto crudo e mozzarella (7)	€ 14,00
<i>Parma ham and mozzarella (7)</i>	
Millefoglie di melanzane con salsa al basilico	€ 13,00
<i>Millefeuille of eggplant with basil sauce</i>	
Tartare di tonno alle erbe fini (o con melone) (4)	€ 15,00
<i>Tuna tartare with fine herbs (or with melon) (4)</i>	
Insalata di mare (4, 14, 9)	€ 16,00
<i>Seafood salad (4, 14, 9)</i>	
Carpaccio di salmone marinato con insalata di stagione (4)	€ 14,00
<i>Marinated salmon with seasonal salad (4)</i>	
Polpo grigliato con crema di patate * (4)	€ 16,00
<i>Grilled octopus with potato cream * (4)</i>	

Primi Piatti / First Course

Tagliolini con pomodorini, zucchine e gamberi (1, 2)	€ 16,00
<i>Tagliolini with tomatoes, zucchini and shrimps (1, 2)</i>	
Fettuccine alla Bolognese (1, 3, 9)	€ 14,00
<i>Fettuccine (home made pasta) with Bolognese sauce (1, 3, 9)</i>	
Primi Piatti della tradizione romana (1, 3, 9)	
(Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio e Pepe) (1, 3, 7)	€ 14,00
<i>Typical Roman pasta dishes (Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio e Pepe) (1, 3, 7)</i>	
Spaghetti con totani novelli (1, 14)	€ 16,00
<i>Spaghetti with squid (1, 14)</i>	
Chicche di patate con ricciola e pomodorini del Vesuvio (1, 4)	€ 16,00
<i>Dumplings with amberjack and fresh tomatoes (1, 4)</i>	
Ravioli di spigola al limone e pomodoro (1, 4, 3)	€ 18,00
<i>Ravioli with lemon flavored sea bass and fresh tomatoes (1, 4, 3)</i>	

Secondi Piatti / Second Course

Saltimbocca alla Romana e patate al forno (1, 7)	€ 18,00
<i>Roman saltimbocca and baked potatoes (1,7)</i>	
Entrecote di manzo gr. 250 con patate arrosto	€ 25,00
<i>Beef entrecote gr. 250 with roast potatoes</i>	
Filetto al pepe rosa con patate arrosto (7)	€ 25,00
<i>Fillet with pink pepper with roast potatoes (7)</i>	
Filetto di branzino su crema di zucchine e pomodori (4)	€ 22,00

<i>Sea Bass fillet on zucchini cream and tomatoes (4)</i>	
Baccalà alla mediterranea (con olive, capperi, acciughe e pomodori) * (4)	€ 20,00
<i>Mediterranean style cod (with olives, capers, anchovies and fresh tomatoes) * (4)</i>	
Frittura di calamari e gamberi con insalata di stagione * (2, 14)	€ 20,00
<i>Fried squid and shrimps with seasonal salad * (2, 14)</i>	
Tonno in crosta di sesamo con salsa di acciughe (1, 4, 11)	€ 25,00
<i>Tuna in sesame crust with anchovy sauce (1, 4, 11)</i>	
Branzino in salsa di mare (cozze e vongole) (4, 14)	€ 22,00
<i>Sea bass in seafood flavored sauce (mussels and clams) (4, 14)</i>	

Contorni / Side Dishes

Insalata mista / Mixed salad	€ 12,00
Spinaci spadellati (7) / Sauteed Spinach (7)	€ 8,00
Verdure di stagione / Seasonal vegetables	€ 8,00
Patate arrosto / Roast Potatoes	€ 8,00
Patatine fritte * / Fried potato *	€ 8,00

Dessert

Tiramisù classico / Classic Tiramisù with coffee (1, 3, 7)	€ 9,00
Tagliata di frutta / Seasonal fruit salad	€ 9,00
Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco (3, 7)	€ 9,00
<i>Millefeuille with custard and berries (3, 7)</i>	
Gelato / Ice-cream (3, 7)	€ 7,00
Semifreddo al pistacchio / Pistachio parfait (3, 7, 8)	€ 8,00
Crema Catalana / Catalan Cream (1, 3, 7)	€ 8,00

Principali Allergeni alimentari: 1. Cereali e derivati / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi /

* **prodotto surgelato**

Main food allergens: 1. Cereals and derivatives / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soya / 7. Milk / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulfur dioxide and sulphites / 13. Lupins / 14. Molluscs /

* **frozen product**

Coperto € 3,00 p.p. / Cover charge € 3,00 p.p.