



SINCE 1995

RESTAURANT

FREE WI-FI

GLI ANTIPASTI - ENTREES

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 11,50
Crostone con pomodoro fresco e basilico <i>Roast bread with fresh tomato and basil</i>	€ 8,00
Crostone di burrata di Andria e alici di Cetara <i>Roast bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 10,00
Crostone con Lardo di Sauris alle erbe <i>Roast bread with Lardo of Sauris flavoured with herbs</i>	€ 8,50
Soufflé alla zucca su riduzione di aceto balsamico <i>Pumpkin soufflé on balsamic vinegar reduction</i>	€ 7,50
Fonduta di Parmigiano e olio al tartufo <i>Parmigiano fondue and truffle oil</i>	€ 9,00
Carciofo alla Romana <i>Roman Artichoke</i>	€ 11,50
Carciofo alla Giudica <i>Jewish Artichoke</i>	€ 11,50

...DAL BANCO - ...OFF THE COUNTER

Gran Piatto di salumi <i>Tasting of Italian "Premium" cold cuts</i>	€ 20,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 15,00
Burrata di Andria e pomodorini confit <i>Andria's burrata with confit cherry tomatoes</i>	€ 12,50
Degustazione di formaggi italiani <i>Tasting of italian cheeses</i>	€ 17,00

I formaggi della nostra selezione sono serviti con confetture di verdura e frutta
Tasting selection of cheeses are served with fruit and vegetable preserves

I PRIMI PIATTI - PASTAS

Fettuccine all'uovo con funghi di stagione freschi e datterino confit <i>Egg fettuccine with fresh seasonal mushrooms and confit cherry tomatoes</i>	€ 13,50
Bucatini artigianali all'Amatriciana con pepe nero di Sarawak <i>Homemade Bucatini with tomato sauce, bacon, Pecorino cheese and Sarawak black pepper</i>	€ 13,50
Spaghettoni artigianali alla Carbonara <i>Homemade Spaghettoni with eggs cream, bacon, Pecorino cheese, black pepper</i>	€ 13,50
Tonnarelli all'uovo Cacio e Pepe e fiore di zucca fritto <i>Homemade Tonnarelli (egg pasta) with Pecorino cheese, black pepper and fried zucchini flower</i>	€ 13,50
Strozzapreti "Acqua e Farina" al ragù di carni bianche profumato ai tartufi <i>Water and flour Strozzapreti with white meat sauce flavored with truffles</i>	€ 13,50
Ravioli fatti in casa con crema di carciofo, bufala mantecata, olio EVO, Parmigiano e carciofo fritto <i>Homemade ravioli stuffed with artichoke cream, buffalo mozzarella cheese, EVO, Parmigiano and fried artichoke</i>	€ 15,50

I NOSTRI FRITTI ESPRESSI - OUR FRIED

Fritto Misto (1 fiore, 1 suppli**, 1 arancino**, melanzane, zucchine, cavolo) <i>Mixed fried (1 zucchini flower, 1 rice ball, 1 sicilian rice ball, aubergines, zucchini, cabbage)</i>	€ 12,50
---	---------

* Prodotto surgelato - Frozen product
** Prodotto abbattuto a temperatura negativa - Product treated at negative temperature

LA ZUPPA E LE VELLUTATE - HOMEMADE SOUP AND CREAMS

Crema di porri e patate con julienne di porro fritto <i>Cream of leeks and potatoes with fried leek julienne</i>	€ 11,00
Zuppa di lenticchie e cicoria selvatica <i>Soup of lentils and wild chicory</i>	€ 12,50
Crema di zucca variegata al Taleggio con crostini di pane integrale ai semi di lino saltati al burro <i>Pumpkin cream with Taleggio cheese with wholewheat bread flax seeds sautéed in butter</i>	€ 12,50

I CLASSICI

Saltimbocca alla romana <i>Veal scaloppine, ham sage in white wine and butter sauce</i>	€ 20,00
Stracotto di pollo biologico**, su rucola e pomodorini confit <i>Sliced of Bio chicken on rocket salad and confit tomatoes</i>	€ 20,00
Tartare di manzo, suoi condimenti e tuorlo di uovo biologico <i>Beef tartare with organic egg yolk</i>	€ 22,00
Ossobuco in bianco in guazzetto con gremolata di agrumi e prezzemolo <i>Veal shank stewed with citrus and parsley gremolata</i>	€ 20,00
Bollito misto tradizionale in 5 tagli e le sue salse <i>Traditional mixed boiled in 5 cuts and its sauces</i> Tagli: Biancostato - Lingua - Cappello del Prete - Gallina - Cotechino Cuts: Lower ribs - Tongue - Shoulder - Hen - Cooked salami Salse: Verde - Peperoni - Kren - Noci e miele - Mostarda di frutta alla cremonese Sauces: Green - Red bell peppers - Kren - Walnuts and honey - Cremonese fruit mustard (spicy)	€ 20,00
Agnello nostrano alla scottadito con broccolo romano saltato e colatura di alici <i>Local countryside grilled lamb chops with sautéed roman broccoli and anchovies dripping</i>	€ 20,00

ALLA GRIGLIA - GRILL

Tagliata alla griglia con rucola, pomodorino De Carlo, scaglie di grana e sale Maldon <i>Sliced beef sirloin grilled with De Carlo tomatoes, parmesan flakes and Maldon salt</i>	€ 25,00
Filetto di manzo con verdure scottate, fungo e pomodoro a grappolo disidratato <i>Beef fillet with scalded vegetables, mushroom and sun dried tomato</i>	€ 25,00
Galletto alla diavola al rosmarino e pannocchia di granturco (20 min) <i>Cornish game hen with rosemary and corn cob</i>	€ 20,00

I BURGER

Cheeseburger e patatine fritte fatte in casa <i>Cheeseburger with homemade fries</i>	€ 18,50
Cheeseburger vegetariano e patatine fritte fatte in casa <i>Vegetarian cheeseburger with homemade fries</i>	€ 18,50

+ Salsa extra € 0,60 + Extra sauce € 0,60

LE FOCACCE

Al rosmarino € 6,00
Focaccia bread with fresh rosemary

Pachino, bufala e basilico € 13,50
Focaccia bread with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil

Mortadella IGP € 13,50
Focaccia bread with mortadella IGP

Rucola, Pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria € 15,00
Focaccia bread with rocket salad, cherry tomatoes, black olives and Andria's burrata cheese

I CALZONI

Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola € 13,50
Calzone with mozzarella cheese, spicy salami and blue cheese

Fiordilatte e prosciutto cotto € 13,50
Calzone with mozzarella cheese, oven roasted cooked ham

LE PIZZE - PIZZAS

Lievitazione 48 ore con Farina Petra - Rising Time 48 hrs with Petra flour

Marinara - Pomodoro, alici, aglio, origano, peperoncino e capperi € 11,50 <i>Pizza Marinara - Tomato, anchovies, garlic, oregano, chilly, capers</i>	Margherita € 12,00 <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>
Margherita con funghi € 12,50 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms</i>	Napoli € 12,50 <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>
Fiori di zucca, fiordilatte e alici € 12,50 <i>Pizza with zucchini flower, mozzarella cheese and anchovies</i>	Vegetariana con pomodoro, fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, cicoria e cavolo € 12,50 <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchini, chicory and cabbage</i>
Capricciosa € 13,00 <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, prosciutto, egg, olives and artichokes</i>	Sei formaggi (Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino) € 13,50 <i>Six different kinds of cheese (Mozzarella, blue, goat, Parmigiano, smoked scamorza, fresh Stracchino)</i>
Diavola - Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e 'Nduja € 13,50 <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and 'Nduja (very spicy)</i>	Fiordilatte, Gorgonzola e salsiccia € 13,50 <i>Pizza mozzarella cheese, blue cheese and sausage</i>
Radicchio, noci e Gorgonzola € 13,50 <i>Red chicory, walnuts and Gorgonzola cheese</i>	Margherita con prosciutto di Parma 24 mesi € 14,50 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Parma ham 24 months</i>

Funghi Champignon, salsiccia e fiordilatte € 14,50 <i>Champignon mushrooms, sausage and mozzarella cheese</i>	Margherita con mozzarella di bufala campana € 15,00 <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>
Pachino e mozzarella di bufala campana € 15,00 <i>Tomato sauce, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	Provola, fiordilatte, ricotta di bufala, pecorino e speck € 15,00 <i>Provola cheese, mozzarella cheese with buffalo ricotta and speck</i>
Fiori di zucca, provola, pomodorini De Carlo, pecorino e pancetta € 15,00 <i>Zucchini flowers, provola cheese, cherry tomatoes, pecorino cheese and pancetta</i>	Patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana € 15,00 <i>Sauteed rosemary potatoes and buffalo mozzarella cheese</i>
Bresaola punta d'anca, rucola, fiordilatte e scaglie di Parmigiano € 15,00 <i>Cured dry beef filet, arugola salad, mozzarella cheese and Parmigiano flakes</i>	Popeye - Spinaci, salsiccia, Parmigiano € 15,00 <i>Spinach, sausage and Parmigiano</i>
Bismark - Pomodoro, fiordilatte, uovo bio occhio di bue, basilico, scaglie di Parmigiano € 15,00 <i>Tomato, mozzarella cheese, Bio egg, basil, Parmigiano leaves</i>	Parmigiana - Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, Parmigiano, basilico e origano € 15,00 <i>Tomato, buffalo mozzarella, eggplants, Parmigiano, basil and oregano</i>
Alici di Cetara, pomodorini De Carlo e bufala campana € 18,50 <i>Cetara anchovies, De Carlo cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	

Le pizze con fiordilatte possono essere servite con mozzarella di bufala. Extra € 2,50
Pizza with mozzarella cheese can be served with buffalo mozzarella cheese. Extra € 2,50

I CONTORNI - SIDES

Verdure all'agro (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) € 6,50 <i>Boiled vegetables (choose between: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	Verdure ripassate (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) € 6,50 <i>Stir fried vegetables in frying pan (choose between: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>
Patate al rosmarino € 6,50 <i>Sautéed potatoes with rosemary</i>	Patatine fritte fatte in casa € 7,50 <i>Homemade french fries</i>
Carciofo alla Romana € 11,00 <i>Roman Artichoke</i>	Carciofo alla Giudia € 11,00 <i>Jewish Artichoke</i>

LA FRUTTA - FRESH FRUIT

Degustazione di frutta di stagione € 11,00 <i>Seasonal fresh fruit</i>	Selezione di frutti di bosco € 13,50 <i>Wild berries selection</i>
Fragole € 11,00 <i>Strawberries</i>	Ananas € 10,00 <i>Pineapple</i>
Cestino Pane € 2,50 <i>Bread basket</i>	

LA PASTICCERIA - DESSERT

Cantucci alle mandorle con gelato allo zabaione e calice di vin santo € 9,00 <i>Almonds cookies with eggnog ice cream and glass of vin santo wine</i>	Saccottino di sfoglia con mele Golden e salsa alle bacche di vaniglia di Tahiti € 10,50 <i>Puff pastry stuffed with Golden apples and Tahiti vanilla beans sauce</i>
Millefoglie con crema Chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) € 10,50 <i>Millefeuille with Chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)</i>	Tiramisù classico con savoiardi artigianale € 10,00 <i>Traditional tiramisù made with artisanal savoiardi</i>
Cheesecake alle castagne su salsa al Mou € 11,00 <i>Chestnuts cheesecake with Mou sauce</i>	Torta di ricotta di bufala con cioccolato e marmellata di visciole € 10,00 <i>Buffalo ricotta cheese cake, chocolate and sour cherry jam</i>
Profiteroles € 11,00 <i>Profiteroles</i>	Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere Kaiser € 10,50 <i>Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pear coulis</i>
Geometria di cioccolato su terra di frolla bianca e cremoso al cioccolato € 12,00 <i>Chocolate geometry on shortcrust and chocolate creamy</i>	Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda € 10,00 <i>Limoncello parfait with lavender macaron</i>
Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia € 9,00 <i>Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla</i>	Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) € 5,00 <i>Brillo Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes</i>
Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria € 10,00 <i>serviti con salsa di vaniglia, panna montata e cioccolato caldo</i> <i>Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate</i>	