



SINCE 1995

FREE WI-FI

GLI ANTIPASTI - *ENTREES*

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 9,00
Crostone con pomodoro fresco e basilico <i>Roast bread with fresh tomato and basil</i>	€ 3,50
Crostone Burrata di Andria e alici di Cetara <i>Roast bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 7,00
Sformatino di patate, tartufo e provola con salsa di Parmigiano <i>Potatoes flan, truffle and provola with Parmesan sauce</i>	€ 7,00

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

Degustazione di salumi italiani con pan brioche alle erbe (Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, Culatello, Mortadella, Salame di Montepulciano) <i>Tasting of Italian salami with herbal panbrioche (Parma ham 24 months, Capocollo Martina Franca, Culatello ham, Mortadella, Montepulciano Salami)</i>	€ 12,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 11,00
Burrata di Andria e pomodorini confit <i>Andria's burrata with confit pachino tomatoes</i>	€ 10,00
Degustazione di formaggi italiani - capra, stagionato, pecora, Parmigiano, erborinato ... <i>Tasting of Italian Cheese (goat, aged cheese, Parmesan, blue cheese)</i>	€ 14,00

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

I NOSTRI FRITTI ESPRESSI - *OUR FRIED*

Fritto romano: <i>Homemade roman fried:</i>	
- Suppli** (2 per porzione) <i>Rice ball with mozzarella cheese in breadcrumbs (2 per portion)</i>	€ 3,50
- Arancino Siciliano ** (2 per porzione) <i>Sicilian rice ball with rice (2 per portion)</i>	€ 3,50
In pastella (acqua, lievito e farina): <i>In batter:</i>	
- Fiori di zucca (2 per porzione) <i>Zucchini flowers (2 per portion)</i>	€ 3,50
- Verdure <i>Vegetables</i>	€ 1,50
- Filetti di baccalà** (2 per porzione) <i>Fried cod fillet (2 per portion)</i>	€ 5,00
- Misto - 1 fiore, 1 suppli**, 1 arancino**, melanzane, zucchine, cavolo <i>Mix plate - 1 zucchini flower, 1 rice ball, 1 sicilian rice ball, aubergine, zucchini, cabbage</i>	€ 10,00

I PRIMI PIATTI - *PASTAS*

Tagliatelle al ragù di Barolo <i>Tagliatelle with Barolo ragoût sauce</i>	€ 11,00
Bucatini artigianali all'Amatriciana <i>Crafted Bucatini pasta with tomato sauce, bacon, white wine and pecorino cheese</i>	€ 11,00
Spaghettono artigianale alla Carbonara <i>Crafted Spaghettono pasta with eggs cream, bacon, Parmesan cheese, black pepper</i>	€ 11,00
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Homemade Tonnarelli (egg pasta) with pecorino cheese and black pepper</i>	€ 11,00
Stringozzo al ragù di carni bianche profumato al tartufo <i>Homemade Stringozzo fresh pasta with white meat ragoût truffle flavoured</i>	€ 11,00
Ravioli con ricotta di Bufala, burro e salvia <i>Ravioli with ricotta, butter and sage</i>	€ 12,00
Gnocchi pomodori e basilico <i>Gnocchi with tomato and basil</i>	€ 10,00
Lasagne fatte in casa <i>Homemade lasagna</i>	€ 12,00
Mezzamanica alla Gricia <i>Mezzemaniche short pasta with bacon, pecorino cheese and black pepper</i>	€ 11,00

LA ZUPPA E LE VELLUTATE - *HOMEMADE SOUP AND CREAMS*

Crema di porri e patate <i>Cream of leeks and potatoes</i>	€ 8,50
Zuppa di lenticchie e cicoria <i>Soup of lentils and chicory</i>	€ 10,00
Crema di piselli* con gnocco di ricotta** profumato alla maggiorana <i>Peas cream with ricotta cheese gnocchi, scented to marjoram and confit tomato petals</i>	€ 11,00

LE INSALATE - *SALADS*

Mista <i>Mix of greens and vegetables</i>	€ 7,00
Greca <i>Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, black olives and tomatoes)</i>	€ 8,00
Brillo - rucola, pere, pinoli, parmigiano reggiano e uvetta <i>Our speciality salad with rocket salad, pear, raisins, pine nuts and parmigiano cheese flakes</i>	€ 10,00
Verde con mele Smith, gorgonzola naturale e aceto balsamico di Modena <i>Green salad with apple, natural gorgonzola cheese and aromatic vinegar</i>	€ 10,00
Verde con funghi, caciotta dolce e dadolata di prosciutto cotto <i>Green salad with mushrooms, caciotta mild cheese and ham</i>	€ 9,00
Spinaci, pere, noci e salsa tiepida al Taleggio <i>Spinach salad with pears, walnuts and Taleggio cheese sauce</i>	€ 10,00
Caprese <i>Slice of tomato, buffalo mozzarella, basil leaves, extra virgin olive oil</i>	€ 10,00
Primavera - Mozzarella, lattuga, pomodorini, tonno e olive <i>Spring - Mozzarella cheese, lettuce, cherry tomatoes, tuna and olives</i>	€ 8,00

LE PIZZE - *PIZZAS*

Lievitazione 48 ore con Farina Petra - <i>Rising Time 48 hrs with Petra flour</i>	
Bismark - Pomodoro, fiordilatte, uovo bio occhio di bue, basilico, scaglie di Parmigiano <i>Bismark - Tomato, mozzarella cheese, Bio egg, basil, Parmesan leaves</i>	€ 12,00
Pizza fiori di zucca, fiordilatte e alici <i>Pizza with zucchini flower, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 10,00
Diavola - Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e 'Nduja <i>Devil - Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and 'Nduja</i>	€ 10,00
Pizza patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana <i>Sauteed rosemary potatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza fiordilatte, Gorgonzola e salsiccia <i>Pizza mozzarella cheese, blue cheese and sausage</i>	€ 11,00
Pizza Marinara - Pomodoro, alici, aglio, origano, peperoncino e capperi <i>Pizza Marinara - Tomato, anchovies, garlic, origano, chili and capers</i>	€ 9,00
Pizza sei formaggi (Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino) <i>Six different kinds of cheese (Mozzarella cheese, blue, goat, Parmesan, smoked cheese scamorza, fresh Stracchino)</i>	€ 11,00
Pizza Margherita <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 9,50
Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza Margherita con funghi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms</i>	€ 10,00
Pizza Margherita con prosciutto San Daniele <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and "San Daniele" ham</i>	€ 10,00
Pizza Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 10,00
Pizza Pachino e mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 11,00
Pizza funghi Champignon, salsiccia e mozzarella di bufala campana <i>Champignon mushrooms, sausage and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Pizza Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, raw ham, egg, olives and artichokes</i>	€ 10,00
Pizza radicchio e noci <i>Red chicory and walnuts</i>	€ 11,00
Pizza Popeye - Spinaci, salsiccia, Parmigiano <i>Spinach, sausage and Parmesan</i>	€ 12,00
Pizza vegetariana con fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, cicoria e cavolo <i>Mozzarella cheese, mushrooms, aubergine, zucchini, chicory and cabbage</i>	€ 10,00
Pizza bresaola punta d'anca, rucola, fiordilatte e scaglie di Parmigiano <i>Dried salted beef, rocket salad, mozzarella cheese and parmesan flakes</i>	€ 11,00
Pizza fiordilatte, prosciutto cotto e Stracchino <i>Mozzarella cheese, baked ham and fresh Stracchino cheese</i>	€ 11,00
Pizza piccante con fiordilatte e peperoncini del Monferrato <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and red hot chili peppers filled with anchovy</i>	€ 12,00
Pizza fiordilatte, alici di Cetara, pomodorini De Carlo e bufala campana <i>Mozzarella cheese, Cetara anchovies, De Carlo cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 15,00

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 CALZONI

Lievitazione 48 ore con Farina Petra - <i>Rising Time 48 hrs with Petra flour</i>	
Calzone - Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola <i>Calzone stuffed with mozzarella cheese, spicy salami and Blue cheese</i>	€ 10,00
Calzone alla Carbonara - Guanciale, Pecorino, pepe, uovo, mozzarella <i>Pork cheek, pepepr, egg, mozzarella cheese</i>	€ 11,00

LE FOCACCE

Lievitazione 48 ore con Farina Petra - <i>Rising Time 48 hrs with Petra flour</i>	
Focaccia al rosmarino <i>Simple white pizza with rosemary</i>	€ 4,00
Focaccia con Pachino, bufala e basilico <i>Simple white pizza with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil</i>	€ 10,00
Focaccia con mortadella IGP <i>Simple white pizza with mortadella IGP</i>	€ 8,00
Focaccia con rucola, Pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria <i>Simple white pizza with rocket salad, cherry tomatoes, olives and Andria's burrata cheese</i>	€ 12,00

* Prodotto surgelato - *Frozen product*

** Prodotto abbattuto a temperature negative - *Product treated at negative temperature*

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.
For any information on substances and allergens, you can consult the documentation that will be provide by the staff on request.

Cestino Pane <i>Bread basket</i>	€ 1,50
-------------------------------------	--------

ALLA GRIGLIA - *GRILL*

Tagliata alla griglia con rucola, datterino confit e scaglie di grana <i>Sliced beef grilled with tomatoes and parmesan flakes</i>	€ 20,00
Filetto di manzo danese alla griglia con verdura tornita <i>Grilled danish beef fillet with vegetables</i>	€ 20,00
Galletto alla diavola con patate al forno (20 min) <i>Little rooster devil style with baked potatoes</i>	€ 16,00
Agnello della campagna romana alla scottadito <i>Roman countryside grilled lamb chops</i>	€ 16,00
Salsiccia alla griglia <i>Grilled sausages</i>	€ 15,00
Lombatina di vitello ai ferri <i>Grilled veal loin</i>	€ 16,00
Spiedino di carni e verdure <i>Skewers of meat and vegetables</i>	€ 16,00

I BURGER

Cheeseburger e patatine fritte fatte in casa (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Cheeseburger with homemade fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00
Cheeseburger vegetariano e patatine fritte fatte in casa (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Vegetarian cheeseburger with homemade fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00

I CLASSICI

Milanese con patate fritte <i>Cutlet with french fries</i>	€ 16,00
Saltimbocca alla romana <i>Veal, ham, sage in white wine and butter sauce</i>	€ 16,00
Straccetto di pollo biologico** su rucola e pomodorini confit <i>Sliced of Bio chicken on rocket salad and confit tomatoes</i>	€ 15,00
Polpettine al sugo <i>Meatballs with tomatoes sauce</i>	€ 16,00
Tartare di manzo, suoi condimenti e tuorlo di uovo biologico <i>Beef tartare with organic egg yolk</i>	€ 18,00

I CONTORNI - *SIDES*

Verdure all'agro, a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli <i>Boiled vegetables (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Verdure ripassate, a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli <i>Stir fried vegetables in frying pan (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
Patate al rosmarino <i>Sauteed potatoes with rosemary</i>	€ 5,00
Patatine fritte fatte in casa <i>Homemade french fries</i>	€ 5,00
Vignarola di stagione* (fave, piselli) <i>Stewed Roman vegetables (fava beans, peas)</i>	€ 8,00

LA PASTICCERIA - *DESSERT*

Cantucci alle mandorle con gelato al vin santo e calice di vin santo <i>Almonds cookies with vin santo icecream and glass of vin santo</i>	€ 7,00
Saccottino di sfoglia con mele e salsa alle bacche di vaniglia <i>Saccottino of pastry with apple sauce and vanilla beans</i>	€ 8,50
Millefoglie con crema chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) <i>Millefeuille with chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)</i>	€ 8,50
Tiramisù classico con savoiardi del nostro forno <i>Traditional tiramisù made with savoiardi from our bakery</i>	€ 8,00
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake</i>	€ 9,00
Torta di ricotta con scaglie e fondente di cioccolato <i>Ricotta Cheese Cake with chocolate flakes on hot sauce</i>	€ 8,00
Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere Kaiser <i>Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pear coulis</i>	€ 9,00
Babà con spuma di panna <i>Rhum Babà with Cream spume</i>	€ 9,00
Geometria di cioccolato su terra di frolla bianca e cremoso al cioccolato <i>Chocolate geometry on shortcrust and creamy chocolate</i>	€ 10,00
Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda <i>Limoncello parfait with lavender macaron</i>	€ 8,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia <i>Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla</i>	€ 7,00
Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) <i>Brillo Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes</i>	€ 4,00
Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria <i>Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate</i>	€ 8,00

LA FRUTTA - *FRESH FRUIT*

Degustazione di frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 9,00
Selezione di frutti di bosco <i>Wild berries selection</i>	€ 11,00
Fragole <i>Strawberries</i>	€ 9,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8,00