



SINCE 1995

RESTAURANT

FREE WI-FI

## GLI ANTIPASTI - ENTREES

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 12,00
Crostone con fonduta di Pecorino e miele al tartufo bianco <i>Toasted bread with Pecorino cheese fondue, honey and white truffle</i>	€ 25,00
Degustazione di formaggi italiani <i>Tasting of Italian cheese</i>	€ 18,00
Tagliere di salumi <i>Tasting of Italian "Premium" cold cuts</i>	€ 19,00
Carciofi alla romana <i>Stuffed Artichoke Roman-style</i>	€ 13,00
Carciofi alla giudia <i>Fried Artichoke Jewish-style</i>	€ 12,00

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

Bucatini artigianali all'Amatriciana con guanciale croccante <i>Homemade Bucatini with tomato sauce, crispy bacon, Pecorino cheese and black pepper</i>	€ 14,00
Spaghettoni artigianali alla Carbonara di carciofi <i>Homemade Spaghettoni with eggs cream, bacon, Pecorino cheese and artichokes</i>	€ 16,00
Fettuccine con funghi porcini e tartufo bianco <i>Fettuccine with Porcini mushrooms and white truffle</i>	€ 40,00
Riso Carnaroli con zucca, salciccia e crema di Pecorino <i>Rice Carnaroli with pumpkin, sausage and Pecorino cheese cream</i>	€ 19,00

## LE PIZZE - PIZZAS € 15,00

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

Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>
Vegetariana con pomodoro, fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, cicoria e cavolo <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchinis, chicory and cabbage</i>
Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, raw ham, egg, olives and artichokes</i>
Provola, fiordilatte, ricotta di bufala, Pecorino e speck <i>Provola cheese, mozzarella with buffalo ricotta cheese, Pecorino cheese and speck</i>
Fiori di zucca, provola, pomodorini De Carlo, Pecorino e pancetta <i>Zucchini flowers, provola cheese, De Carlo cherry tomatoes, Pecorino cheese and bacon</i>
Calzone con Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola <i>Calzone with mozzarella cheese, hot salami and Gorgonzola cheese</i>

## I SECONDI - MEAT

Tagliata di manzo Black Angus alla griglia con funghi Porcini <i>Sliced Black Angus beef sirloin grilled with Porcini mushrooms</i>	€ 35,00
Filetto di manzo danese al tartufo bianco <i>Danish beef fillet with white truffle</i>	€ 45,00
Saltimbocca alla romana <i>Veal scaloppine, ham sage in white wine and butter sauce</i>	€ 20,00
Cotechino artigianale della tradizione con lenticchie <i>Traditional New Year's Eve Cotechino with lentils</i>	€ 25,00

## I BURGER

Special hamburger di manzo (250g) <i>Cicoria, fonduta di Pecorino, cipolla rossa caramellata e uovo Bismark</i> <i>Special beef burger with chicory, Pecorino cheese fondue, caramelized red onions and fried egg Bismark</i>	€ 24,00
Special hamburger di tonno scottato <i>Zucchine grigliate, burrata e pomodorini confit</i> <i>Special tuna burger with grilled zucchinis, burrata fresh cheese and confit tomatoes</i>	€ 26,00

## I CONTORNI - SIDES

Verdure di stagione all'agro <i>Seasonal boiled vegetables</i>	€ 7,00
Verdure di stagione ripassate <i>Seasonal stir fried vegetables in frying pan</i>	€ 7,00
Patate saltate al rosmarino <i>Sautéed potatoes with rosemary</i>	€ 7,00
Patatine fritte fatte in casa <i>Homemade french fries</i>	€ 8,00
Indivia della tradizione saltata con uvetta, pinoli e alici <i>Traditional endives, sautéed with raisins, pine nuts and anchovies</i>	€ 10,00

## LA PASTICCERIA - DESSERT

Millefoglie con crema Chantilly e shot ai 3 cioccolati <i>Millefeuille with Chantilly cream and 3 chocolates shot</i>	€ 13,00
Il nostro Tiramisù con savoiardi <i>Homemade tiramisù with savoiardi finger biscuits from our bakery</i>	€ 10,00
Semifreddo al pistacchio di Bronte, con riduzione ai lamponi <i>Sicilian pistachio parfait, with raspberry reduction</i>	€ 10,00
Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) <i>Special Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes</i>	€ 6,00
Millefoglie di pandoro in coppa con ganache ai lamponi <i>Pandoro millefeuille with raspberry ganache</i>	€ 14,00