

NO STOP**11:00am****01:00am****HAPPY HOUR****6:00pm-7:00pm****DRINK
+
APPETIZER**

SINCE 1995

RESTAURANT

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>Toasted bread with fresh tomato and basil</i>	€ 4,00
Crostone di burrata di Andria e alici di Cetara <i>Toasted bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 8,00
Crostone con Lardo di Sauris alle erbe <i>Toasted bread with Lardo of Sauris flavoured with herbs</i>	€ 6,50
Soufflé alla zucca su riduzione di aceto balsamico con fonduta di Parmigiano e olio al tartufo <i>Pumpkin soufflé on balsamic vinegar reduction with Parmigiano fondue and truffle oil</i>	€ 10,00
Carciofo alla Romana <i>Roman Artichoke</i>	€ 9,00
Carciofo alla Giudia <i>Jewish Artichoke</i>	€ 9,00

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

Gran Piatto di salumi <i>Tasting of Italian "Premium" cold cuts</i>	€ 16,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 12,00
Burrata di Andria e pomodorini confit <i>Andria's burrata with confit cherry tomatoes</i>	€ 10,00
Degustazione di formaggi italiani <i>Tasting of italian cheeses</i>	€ 14,00

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 NOSTRI FRITTI ESPRESSI - OUR FRIED

Fritto Misto: <i>Homemade mixed 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 ebraica (acqua, lievito e farina): <i>In jewish batter (water, yeast and flour):</i>	
- Fiori di zucca (2 per porzione) <i>Zucchini flowers (2 per portion)</i>	€ 3,50
- 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, aubergines, zucchini, cabbage)</i>	€ 10,00

* Prodotto surgelato - Frozen product

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

LE PIZZE - PIZZASLievitazione 48 ore con Farina Petra - *Rising Time 48 hrs with Petra flour*

Marinara - Pomodoro, alici, aglio, origano, peperoncino e capperi <i>Pizza Marinara - Tomato, anchovies, garlic, oregano, chilly, capers</i>	€ 9,00
Margherita <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 9,50
Margherita con funghi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms</i>	€ 10,00
Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 10,00
Fiori di zucca, fiordilatte e alici <i>Pizza with zucchini flower, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 10,00
Vegetariana con pomodoro, fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, cicoria e cavolo <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchini, chicory and cabbage</i>	€ 10,00
Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, prosciutto, egg, olives and artichokes</i>	€ 10,50
Sei formaggi (Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino Romano, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino) <i>Six different kinds of cheese (Mozzarella, blue, goat, Parmigiano, smoked scamorza, fresh Stracchino)</i>	€ 11,00
Diavola - Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e 'Nduja <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and 'Nduja (very spicy)</i>	€ 11,00
Fiordilatte, Gorgonzola e salsiccia <i>Pizza mozzarella cheese, blue cheese and sausage</i>	€ 11,00
Radichio, noci e Gorgonzola <i>Red chicory, walnuts and Gorgonzola cheese</i>	€ 11,00
Margherita con prosciutto di Parma 24 mesi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Parma ham 24 months</i>	€ 11,50
Funghi Champignon, salsiccia e fiordilatte <i>Champignon mushrooms, sausage and mozzarella cheese</i>	€ 11,50
Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Pachino e mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Provola, fiordilatte, ricotta di bufala, pecorino e speck <i>Provola cheese, mozzarella cheese with buffalo ricotta and speck</i>	€ 12,00
Fiori di zucca, provola, pomodorini De Carlo, pecorino e pancetta <i>Zucchini flowers, provola cheese, cherry tomatoes, pecorino cheese and pancetta</i>	€ 12,00
Patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana <i>Sauteed rosemary potatoes and buffalo mozzarella cheese</i>	€ 12,00
Bresaola punta d'anca, rucola, fiordilatte e scaglie di Parmigiano <i>Cured dry beef filet, arugola salad, mozzarella cheese and Parmigiano flakes</i>	€ 12,00
Popeye - Spinaci, salsiccia, Parmigiano <i>Spinach, sausage and Parmigiano</i>	€ 12,00
Bismark - Pomodoro, fiordilatte, uovo bio occhio di bue, basilico, scaglie di Parmigiano <i>Tomato, mozzarella cheese, Bio egg, basil, Parmigiano leaves</i>	€ 12,00
Parmigiana - Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, Parmigiano, basilico e origano <i>Tomato, buffalo mozzarella, eggplants, Parmigiano, basil and oregano</i>	€ 12,00
Alici di Cetara, pomodorini De Carlo e bufala campana <i>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

PIATTI DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL DISHES

Lunedì: Tortellini in brodo <i>Monday: Tortellini in broth</i>	€ 12,00	Venerdì: Baccalà <i>Friday: Cod</i>	€ 18,00
Martedì: Minestra patate e arzilla <i>Tuesday: Potato and arzilla soup</i>	€ 12,00	Sabato: Trippa <i>Saturday: Tripe</i>	€ 16,00
Mercoledì: Minestra di legumi <i>Wednesday: Legumes soup</i>	€ 11,00	Domenica: Lasagna <i>Sunday: Lasagna</i>	€ 12,00
Giovedì: Gnocchi <i>Thursday: Potato dumplings</i>	€ 11,00		

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>	€ 11,00
Bucatini artigianali all'Amatriciana con pepe nero di Sarawak <i>Homemade Bucatini with tomato sauce, bacon, Pecorino cheese and Sarawak black pepper</i>	€ 11,00
Spaghettono artigianale alla Carbonara <i>Homemade Spaghettono with eggs cream, bacon, Pecorino cheese, black pepper</i>	€ 11,00
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>	€ 11,00
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>	€ 11,00
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>	€ 12,00

● **Special del Giorno**
● **Special of the day**

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>	€ 9,00
Zuppa di lenticchie e cicoria selvatica <i>Soup of lentils and wild chicory</i>	€ 10,00
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>	€ 10,00

Per qualsiasi informazione 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.

LE FOCACCE

Al rosmarino € 4,50
Focaccia bread with fresh rosemary

Pachino, bufala e basilico € 11,00
Focaccia bread with cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil

Mortadella IGP € 10,50
Focaccia bread with mortadella IGP

Ruola, Pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria € 12,00
Focaccia bread with rocket salad, cherry tomatoes, black olives and Andria's burrata cheese

I CALZONI

Fiordilatte, salame piccante e Gorgonzola € 11,00
Calzone with mozzarella cheese, spicy salami and blue cheese

Fiordilatte e prosciutto cotto € 11,00
Calzone with mozzarella cheese, oven roasted cooked ham

I CLASSICI

Saltimbocca alla romana € 16,00
Veal scaloppine, ham sage in white wine and butter sauce

Stracotto di pollo biologico **, su ruola e pomodorini confit € 16,00
Sliced of Bio chicken on rocket salad and confit tomatoes

Tartare di manzo, suoi condimenti e tuorlo di uovo biologico € 18,00
Beef tartare with organic egg yolk

Ossobuco in bianco in guazzetto con gremolada di agrumi e prezzemolo € 16,00
Veal shank stewed with citrus and parsley gremolada

Bollito misto tradizionale in 5 tagli e le sue salse € 16,00
Traditional mixed boiled in 5 cuts and its sauces

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)

Agnello nostrano alla scottadito con broccolo romano saltato e colatura di alici € 16,00
Local countryside grilled lamb chops with sautéed roman broccoli and anchovies dripping

ALLA GRIGLIA - GRILL

Tagliata alla griglia con ruola, pomodorino De Carlo, scaglie di grana e sale Maldon € 20,00
Sliced beef sirloin grilled with De Carlo tomatoes, parmesan flakes and Maldon salt

Filetto di manzo con verdure scottate, fungo e pomodoro a grappolo disidratato € 20,00
Beef fillet with scalded vegetables, mushroom and sun dried tomato

Galletto alla diavola al rosmarino e pannocchia di granturco (20 min) € 16,00
Cornish game hen with rosemary and corn cob

I BURGER

Cheeseburger e patatine fritte fatte in casa € 15,00
Cheeseburger with homemade fries

Cheeseburger vegetariano e patatine fritte fatte in casa € 15,00
Vegetarian cheeseburger with homemade fries

 **Special del Giorno**
Special of the day

I CONTORNI - SIDES

Verdure all'agro (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) € 5,00
Boiled vegetables (choose between: chicory, spinach, green beans, broccoli)

Verdure ripassate (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) € 5,00
Stir fried vegetables in frying pan (choose between: chicory, spinach, green beans, broccoli)

Patate al rosmarino € 5,00
Sautéed potatoes with rosemary

Patatine fritte fatte in casa € 6,00
Homemade french fries

Carciofo alla Romana € 9,00
Roman Artichoke

Carciofo alla Giudia € 9,00
Jewish Artichoke

 **Special del Giorno**
Special of the day

LE INSALATE - SALADS

Mista € 7,00
Mix of greens and vegetables

Greca € 8,00
Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, black olives and tomatoes)

Brillo - ruola, pere, pinoli, Parmigiano reggiano e uvetta € 10,00
Our speciality salad with rocket salad, pear, raisins, pine nuts and Parmigiano cheese flakes

Verde con mele Smith, Gorgonzola naturale e aceto balsamico di Modena € 10,00
Green salad with Smith's apples, natural Gorgonzola cheese and aromatic vinegar

Verde con funghi, caciotta dolce e dadolata di prosciutto cotto € 9,00
Green salad with mushrooms, caciotta mild cheese and ham

Spinaci, pere, noci e salsa tiepida al Taleggio € 10,00
Spinach salad with pears, walnuts and Taleggio cheese sauce

Insalata di carciofi Julienne e melograno in cialda € 10,00
Julienne artichokes salad and pomegranate's waffle

 **Special del Giorno**
Special of the day

Cestino Pane € 1,50
Bread basket

LA PASTICCERIA - DESSERT

Cantucci alle mandorle con gelato allo zabaione e calice di vin santo € 7,00
Almonds cookies with eggnog ice cream and glass of vin santo wine

Saccottino di sfoglia con mele Golden e salsa alle bacche di vaniglia di Tahiti € 8,50
Puff pastry stuffed Golden apples and Tahiti vanilla beans sauce

Millefoglie con crema Chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) € 8,50
Millefeuille with Chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)

Tiramisù classico con savoiardi artigianale € 8,00
Traditional tiramisù made with artisanal savoiardi

Cheesecake alle castagne su salsa al Mou € 9,00
Chestnuts cheesecake with caramel sauce

Torta di ricotta di bufala con cioccolato e marmellata di visciole € 8,00
Buffalo ricotta cheese cake, chocolate and sour cherry jam

Profiteroles € 9,00
Profiteroles

Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere Kaiser € 8,50
Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pears coulis

Geometria di cioccolato su terra di frolla bianca e cremoso al cioccolato € 10,00
Chocolate geometry on shortcrust and chocolate creamy

Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda € 8,00
Limoncello parfait with lavender macaron

Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia € 7,00
Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla

Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) € 4,00
Brillo Espresso with mascarpone cream and chocolate flakes

Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria € 8,00
serviti con salsa di vaniglia, panna montata e cioccolato caldo
Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate

LA FRUTTA - FRESH FRUIT

Degustazione di frutta di stagione € 9,00
Seasonal fresh fruit

Selezione di frutti di bosco € 11,00
Wild berries selection

Fragole € 9,00
Strawberries

Ananas € 8,00
Pineapple