

# MENU'

## ANTIPASTI

Fritto vegetale FRIED VEGETABLES	€	12
Carciofo alla romana ROMAN STYLE ARTICHOKE	€	5
Carciofi fritti FRIED ARTICHOKEs	€	10
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala PARMA'S HAM AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	€	12
Alici e salmone marinati MARINATED ANCHOVIES AND SALMONS	€	13
Fiori di zucca fritti (2) FRIED ZUCCHINI FLOWERS	€	6
Filetto di baccalà fritto FRIED CODFISH FILLET	€	5
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano ARTICHOKEs SALAD WITH FLAKES OF PARMESAN CHEESE	€	10

# PRIMI PIATTI

Fettuccine ai porcini FETTUCCINE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS	€	13
Ravioli di ricotta e spinaci “fatti in casa” al pomodoro HOMEMADE RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE	€	12
Tonnarelli cacio e pepe TONNARELLI PASTA WITH BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE	€	12
Rigatoni all’amatriciana RIGATONI PASTA WITH PORK CHEEK, RED SAUCE AND PECORINO CHEESE	€	12
Spaghetti alla carbonara SPAGHETTI PASTA WITH EGG, PORK CHEEK PECORINO CHEESE	€	12
Tonnarelli carciofi, guanciale e pecorino TONNARELLI PASTA WITH ARTICHOKE, PORK CHEEK, PECORINO CHEESE	€	12
Agnolotti di carne “fatti in casa” al ragù HOMEMADE AGNOLOTTI STUFFED MEAT WITH RED MEAT SAUCE	€	12
Tagliolini al tartufo bianco / nero TAGLIOLINI PASTA WITH WHITE OR BLACK TRUFFLE	€	33/17
Orecchiette alle cime di rapa e pecorino ORECCHIETTE SMALL PASTA WITH BROCCOLI	€	12
Spaghetti alle vongole veraci SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS	€	13
Risotto con radicchio e gorgonzola RISE WITH RED CHICORY SAUCE AND GORGONZOLA BLUE CHEESE	€	12

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Abbacchio al forno a legna con patate al rosmarino LAMB COOKED IN A WOOD OVEN WITH ROAST POTATOES	€	15
Maialino al forno a legna con patate al rosmarino SUCKLING PIG COOKED IN A WOOD OVEN WITH ROAST POTATOES	€	15
Costolette d'abbacchio fritte con carciofi fritti FRIED LAMB CHOPS WITH FRIED ARTICHOKE	€	15
Tagliata di manzo all'aceto balsamico CUT OF BEEF WITH BALSAMIC VINEGAR	€	18
Girello di vitella con patate ROASTED VEAL WITH ROAST POTATOES	€	13
Scaloppe di vitella ai funghi porcini VEAL SCALLOPS WITH PORCINI MUSHROOMS	€	14
Cotoletta di vitella alla milanese FRIED MILANESE VEAL CUTLET	€	13
Porcini freschi arrosto ROASTED FRESH PORCINI MUSHROOMS	€	18
Cervello e carciofi fritti FRIED LAMB BRAIN AND ARTICHOKE	€	14

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Spigola / Orata al forno a legna con patate costo etto € 6 l'etto

ROASTED SEA BASS OR GILT-HEAD BREAM WITH ROAST POTATOES

Sogliola alla mugnaia € 20

SOLE WITH BUTTER AND LEMON SAUCE

Frittura di calamari e gamberi € 15

FRIED SQUID AND SHRIMP

Rombo al forno a legna con patate € 6 l'etto

ROASTED TURBOT WITH ROAST POTATOES

Sautè di cozze e vongole € 13

SAUTEED MUSSELS AND CLAMS

## CONTORNI

Cicoria ripassata in padella € 5

STIR-FRIED CHICORY

Broccoli o broccoletti ripassati in padella € 5

STIR-FRIED BROCCOLI

Verdute gratinate € 7

AU GRATIN VEGETABLES

Patate arrosto € 5

ROAST POTATOES

# DOLCI

Zuppa inglese WET SPONGE CAKE WITH ALKERMES LIQUER, CUSTARD AND CHOCOLATE CREAM	€	6
Tiramisù	€	6
Crème caramel	€	6
Panna cotta al caramello/ cioccolato/ frutti di bosco	€	6/6/8
Crostata della casa HOMEMADE JAM TART	€	6
Tozzetti con passito BISCUITS AND SWEET WINE	€	7
Sorbetto al limone LEMON SORBET	€	6

## FRUTTA

Fragoline di bosco zucchero e limone o  
con gelato di crema € 6/7

WILD STRAWBERRIES WITH SUGAR AND LEMON OR VANILLA ICE CREAM

Frutti di bosco zucchero e limone o con gelato di crema € 6/7

BERRIES WITH SUGAR AND LEMON OR VANILLA ICE CREAM

Pera cotta al vino e julienne di limone € 5

PEAR COOKED IN WHITE WINE AND LEMON JULIENNE

## BEVANDE

Acqua di Nepi o S.Benedetto € 3

Vino della casa 1litro / ½ litro / ¼ litro € 8/5/3

Coca cola 33cl € 3

Fanta 33 cl € 3

Sprite 33 cl € 3

Coca Zero € 3

Birra Heineken 66 cl € 5

Birra Baffo d'oro 66 cl € 5

Birra Nastro azzurro 66 cl € 5

Birra Nastro azzurro 33cl € 3

Cestino di pane o focaccia € 1

# LE PIZZE

Balestra	€	8
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGAN AND PECORINO CHEESE		
Bufala e pachino	€	10
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND CHERRY TOMATOES		
Capricciosa	€	9
Mozzarella cheese, tomato sauce, olives, egg, parma ham, champignon e artichokes		
Diavola	€	8
Mozzarella cheese, tomato sauce, hot salami		
Fiori di zucca e alici	€	8
Mozzarella cheese, flowers of zucchini and anchovies		
Funghi porcini	€	12
Mozzarella cheese, porcini mushrooms		
Funghi champignon	€	8
Mozzarella cheese, tomato sauce, champignon mushrooms		
Gratinati	€	8
Mozzarella cheese, vegetables au gratin		
Margherita	€	7
Tomato sauce, mozzarella cheese		
Margherita con bufala e basilico	€	9
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil		
Marinara	€	6
Tomato sauce, garlic, oregano		
Napoli	€	8

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES

Provola affumicata e prosciutto crudo € 9  
SMOCKED PROVOLA CHEESE, PARMA HAM

Quattro formaggi € 9  
MOZZARELLA CHEESE, SMOCKED PROVOLA, BLUE CHEESE, PARMESAN CHEESE

Salsiccia € 8  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE

## I CROSTINI

Al prosciutto € 8  
SLICES OF BREAD WITH MOZZARELLA CHEESE, PARMA HAM

Funghi e prosciutto € 9  
SLICES OF BREAD WITH MOZZARELLA CHEESE, CHAMPIGNON, PARMA HAM

Alle alici € 8  
SLICES OF BREAD WITH MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES