

ANTIPASTI / STARTERS	€
BRUSCHETTA AL POMODORO Toasted bread with fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil (A)	4
CROSTINO CON MOZZARELLA E ALICI Toasted bread with mozzarella cheese and anchovies (A,D,G)	6
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI Accompagnato con miele, marmellata, noci e pere <i>A variety of Italian cheeses with jam, nuts, pear and local honey (H,G)</i>	15
ANTIPASTO DELLA TERRINA A variety of Italian cold cuts (cooked and cured meats and cheeses) (A,H,G)	19
PROSCIUTTO E MELONE Parma ham and melon	15
SAUTE DI COZZE E VONGOLE Sautéed mussels and clams (D,Q)	15
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA CON LATTE DI BUFALA Parma ham with Buffalo mozzarella (G)	15
CALAMARI ALLA ROMANA* Fried squid* with (tomato & garlic-based) marina sauce (G)	17
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Slices of cured beef with rocket and grana cheese flakes (G)	18
VITELLO TONNATO Veal with tuna sauce (C,G,D,O)	17
MELANZANE ALLA PARMIGIANA Fried breaded eggplant with mozzarella and tomato (A,G)	14
ANTIPASTO MARE NOSTRUM Mixed mediterranean cold sea-food salad (D,L,Q)	15



€3 CESTINO DI PANE / Bread basket

* Prodotto surgelato: vengono conservati ad una temperatura di -18 °C.

* Frozen food: have been stored at a temperature of -18°C /

Le lettere indicano prodotti allergeni - Consultare l'elenco L'ultima pagina del menu.

Letters indicate the products allergens. Consult the list on the last page of menu

ANTIPASTI FRITTI / FRIED STARTERS €

SUPPLI* 2pz 6
Fried rice balls*, 2pcs (*Roman Speciality*) (A,C,G)

OLIVE ASCOLANE* 6pz 5
Fried green olives* stuffed with pork, 6pcs (A,C,G)

MOZZARELLA IN CARROZZA* 4pz 7
Mozzarella in a carriage*, 4 pcs. (A,C,G)

FIORI DI ZUCCA* 2pz 6
Fried squash blossoms*, 2pcs. (A,C,D,G)

FILETTI DI BACCALA* 2pz 7
Fried cod fillets*, 2pcs. (A,C,D)

ALICI FRITTE* 8pz 8
Pan-fried anchovies* 8 pcs (A,C,D)

CARTOCCIO ALL'ITALIANA* 11
1 supplì, 2 oliva ascolana, 1 fiore di zucca e 2 mozzarelline in carrozza
A variety of fried starters *(A,C,D,G)

CARTOCCIO ALLA ROMANA* 11
Verdure pastellate* con salsa di zucchini
Deep-fried vegetables* with zucchini sauce (A,C)

ZUPPE / SOUPS €

MINISTRONE 12
Thick Vegetable Soup

PASTA E FAGIOLI 14
Pasta and bean soup (A,C,G)

ZUPPA DI PESCE X2 PERSONE 35
Fish soup (for 2 people) (B,D,Q)



€3 CESTINO DI PANE / Bread basket

* Prodotto surgelato: vengono conservati ad una temperatura di -18 °C.

* Frozen food: have been stored at a temperature of -18°C /

Le lettere indicano prodotti allergeni - Consultare l'elenco L'ultima pagina del menu.

Letters indicate the products allergens. Consult the list on the last page of menu

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES	€
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper (roman speciality) (A)	11
SPAGHETTI AL POMODORO Spaghetti with tomato sauce (AC)	12
RIGATONI ALLA CARBONARA Rigatoni with cured pork jowl, eggs and cheese sauce (roman speciality) (A,C,G,O)	14
FETTUCINE ALLA BOLOGNESE Fettucine with meat sauce and tomato (A,G,L)	15
LINGUINE AL PESTO E PINOLI Pasta with homemade pesto sauce (basil, pine nuts, garlic and olive oil) (A,G,H)	16
SPAGHETTI ALLE POLPETTE Spaghetti with meat balls and tomato sauce (roman speciality) (A,C,G)	17
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti with clams (A,Q)	18
BUCATTINI ALL'AMATRICIANA Bucatini with cured pork jowl, onion and tomato sauce (roman speciality) (A,G,O)	14
RIGATONI ALLA GRICIA Rigatoni with cured pork jowl & cheese peppered sauce (roman specialty) (A,G,O)	14
RIGATONI ALLA NORCINA Pasta with black truffle oil, mushrooms, sausage, cream & pecorino cheese (A,G)	17
RIGATONI ALLA CIOCIARA (SALSICCIA, CICORIA E PECORINO) Pasta with sausage, chicory & pecorino cheese(A,G)	15
DISPONIBILE PASTA SENZA GLUTINE Gluten free pasta available	+€2.00



€3 CESTINO DI PANE / Bread basket

* Prodotto surgelato: vengono conservati ad una temperatura di -18 °C.

* Frozen food: have been stored at a temperature of -18°C /

Le lettere indicano prodotti allergeni - Consultare l'elenco L'ultima pagina del menu.

Letters indicate the products allergens. Consult the list on the last page of menu

RISOTTO / FIRST COURSES	€
RISOTTO ALLA PESCATORA* Seafood* risotto (B,D,G,Q)	18
RISOTTO CON CREMA DI SCAMPI Risotto with “scampi” (“baby” lobsters) (B,D,G)	20
RISOTTO AI FUNGHI Risotto with mushrooms (G)	18
 PRIMI PIATTI CON PASTA ALL’UOVO / FIRST COURSES OF HANDMADE PASTA	€
LASAGNA AL FORNO Homemade lasagna with béchamel, tomato and meat sauce (A,C,G,L,O)	14
GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON STRACCIATA Potato dumplings with tomatoes and stracciat cheese (A,C,G)	15
TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE* Pasta with mussels, clams, octopus*, shrimps*, spicy and cherry tomato (A,B,C,L,D)	18
RAVIOLI* DI RICOTTA E SPINACI (POMODORINI O BURRO E SALVIA) Homemade ravioli* filled with ricotta cheese & spinach (with cherry tomatoes or butter and sage)(A,C,G)	16
TONNARELLI CACIO E PEPE Pasta with pecorino cheese and black pepper (Roman speciality)(A,C,G)	15
TONNARELLI SCAMPI E STRACCIATA Handmade pasta with “scampi” & stracciat cheese (A,C,G)	19
GNOCCHI AL SALMONE E SCAGLIE DI PECORINO Potato dumplings with salmon and pecorino cheese flakes (A,C,D,G)	16
FETTUCINE ALFREDO Home made pasta with parmesan & butter sauce (Roman speciality)(A,C,S)	14
TONNARELLI ALL’ASTICE Pasta with lobster 1/2 (A,C,D)	26
LINGUINE PESCE SPADA & PISTACCHIO Linguini with sword fish and pistachio (A,B,D,E,H)	18

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES	€
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Grilled chicken breast	15
POLPETTE DELLA NONA Roman meat balls with tomato sauce (Roman specialty) (A,C,G)	19
BISTECCA DI MANZO Grilled beef steak	23
SCALOPPINA A PIACERE (Limone, marsala o vino bianco) <i>Veal scallops with a choice of lemon, Marsala or white wine sauce</i> (A,G)	18
STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA Strips of beef with rocket salad and parmesan cheese flakes (Roman speciality) (A,G)	21
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Veal scallops with parma ham and sage (Roman specialty) (A,G,L,O)	19
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE* Breaded chicken cutlets with french fries* (A,C)	18
FILETTO ALLA GRIGLIA Grilled beef Fillet	25
GRIGLIATA MISTA DI CARNE Mixed grill meats	29
FILETTO AL PEPE VERDE Grilled beef fillet in green pepper sauce (A,G,H)	27
OSSOBUCO CON PUREA DI PATATE Stuffed veal shank with mashed potatoes (A,G,L)	22
CODA ALLA VACCINARA Roman-style oxtail stew (L,O)	19
CHATEAUBRIAND CON VERDURE ALLA GRIGLIA E SALSA BERNESE (X 2PERS) Chateaubriand beef fillet with grilled vegetables and bearnaise sauce (for 2 person)	64
POLLO ALLA ROMANA Chicken Roman-style (L,O)	17



€3 CESTINO DI PANE / Bread basket

* Prodotto surgelato: vengono conservati ad una temperatura di -18 °C.

* Frozen food: have been stored at a temperature of -18°C /

Le lettere indicano prodotti allergeni - Consultare l'elenco L'ultima pagina del menu.

Letters indicate the products allergens. Consult the list on the last page of menu

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES	€
SPIGOLA/ ORATA ALLA GRIGLIA Grilled sea bass or sea bream (D)	24
SPIGOLA/ORATA AL FORNO CON PATATE Oven-roasted sea bass or sea bream with roasted potatoes (D)	25
SPIGOLA/ORATA AL' GUAZZETTO Sea bass or sea bream in light stew (B,L,Q)	24
PESCE SPADA ALLA SICILIANA Sword fish Sicilian-style (B,H,L,O)	23
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* Deep-fried squids* and shrimps* (A,B,D,E,Q)	19
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* Calamari*, Scampi*, Gamberi* e Filetto di Pesce <i>Variety of grilled squid*, prawns*, shrimps* and fish fillet</i> (B,D,O)	30
POLPO* ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE Grilled octopus* with mashed potatoes (D,Q)	19
ASTICE ALLA GRIGLIA CON VERDURE E SALSA SALMORIGLIO Grilled lobster with vegetables and salmoriglio sauce (Q)	38

CONTORNI / SIDE DISHES	€
CICORIA RIPASSATA Sautéed chicory	6
PATATE AL FORNO Roasted potatoes	6
PATATE FRITTE* French fries* (E)	6
CARCIOFI ALLA ROMANA Low-cooked artichoke in parsley, mint & garlic sauce - when in season (Roman speciality) (A)	7
CARCIOFI ALLA GIUDIA Deep fried artichoke when in season (Roman speciality) (E)	7
SPINACI ALL'AGRO Sautéed spinach with olive oil & lemon	6
COMPOSIZIONE DI VERDURE ALLA GRIGLIA Mix of grilled vegetables	9
CONTORNO DI STAGIONE Seasonal side-dish	8
PURÈ DI PATATE Mashed potatoes	6

INSALATE / SALADS	€
INSALATA MISTICANZA Lattuga, radicchio, rucola, carota, mais e pomodoro <i>Mixed Salad (Lettuce, radishes, rocket, tomato, corn and carrots)</i>	10
INSALATA CESARE Lattuga, pomodoro, crostini di pane, formaggio, pollo e salsa <i>Caesar salad (Lettuce, tomato, croutons, cheese, chicken and dressing sauce) (A,G,M)</i>	15
INSALATA GRECA Lattuga, pomodori, olive, feta, cetrioli, peperoni, cipolle e capperi <i>Greek salad (Lettuce, tomatoes, olives, feta cheese, cucumbers, bell pepper, onion and capers) (G)</i>	14
INSALATA CAMPO DE' FIORI Lattuga, pere, formaggio, noci e pomodoro <i>Campo De' Fiori salad (Lettuce, pear, cheese, nuts and tomatoes)(G,H)</i>	15
INSALATA CAPRESE Mozzarella con latte di bufala, pomodoro e basilico <i>Caprese salad (Buffalo mozzarella, tomato and basil) (G)</i>	13
INSALATA DI SALMONE Salmone su letto di rucola con philadelphia e bacche di ginepro <i>Salmon salad (Salmon fish, rocket salad, philadelphia cheese and juniper berries) (D,G)</i>	16
INSALATA CASERECCIA Lattuga, tonno, uova, pomodorini, olive nere, carota e mais. <i>Lettuce, tuna fish, egg, cherry tomatoes, black olives, carrot and corn (C,D)</i>	16



€3 CESTINO DI PANE / Bread basket

* Prodotto surgelato: vengono conservati ad una temperatura di -18 °C.

* Frozen food: have been stored at a temperature of -18°C /

Le lettere indicano prodotti allergeni - Consultare l'elenco L'ultima pagina del menu.

Letters indicate the products allergens. Consult the list on the last page of menu

PIZZE ROSSE / RED PIZZAS

€

PIZZA MARGHERITA

11

Tomato, mozzarella and basil (A,G)

PIZZA NAPOLI

12

Tomato, mozzarella and anchovies (A,D,G)

PIZZA FUNGHI

12

Tomato, mozzarella and mushrooms (A,G)

PIZZA DIAVOLA

13

Tomato, mozzarella and spicy peperoni (A,G)

PIZZA VEGETALE

13

Tomato, mozzarella and mix vegetables (A,G)

PIZZA CAPRICCIOSA

15

Tomato, mozzarella, olives, eggs, mushrooms, ham and artichokes (A,C,G)

PIZZA TONNO E CIPOLLE

14

Tomato, mozzarella, tuna and onions (A,D,G)

PIZZA PROSCIUTTO

13

Tomato, mozzarella and ham (A,G)

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

15

Tomato, mozzarella, mushrooms and ham (A,G)

PIZZA MARE*

16

Tomato, mozzarella and mixed seafood* (A,G)

CALZONE PROSCIUTTO MOZZARELLA E POMODORO

13

Calzone with ham, mozzarella cheese and tomato sauce (A,G)

PIZZE BIANCHE / WHITE PIZZAS

€

PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI

14

Pizza with four types of cheeses (A,G)

PIZZA BRESAOLA

16

Slices of cured beef, rocket and parmesan cheese flakes (A,G)

PIZZA BOSCAIOLA

15

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms and olives (A,G)

PIZZA CIOCIARA

16

Mozzarella, cicoria e salsiccia (A,G)

PIZZA A MODO NOSTRO

15

Mozzarella, mortadella e stracciata (A,G,H)

FOCACCIA

6

Pizza bread (A)

DISPONIBILE PIZZA SENZA GLUTINE

+2

Gluten free pizza available



DOLCI FATTI IN CASA / HOME MADE DESSERTS	€
TARTUFO Chocolate truffle ice -cream (C,A,H,G)	7
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO Italian cooked cream with wild berries or chocolate (H,G)	7
TIRAMISÙ Home made tiramisù (A,C,G)	7
CHEESECAKE ALLA FRAGOLA O AL CIOCCOLATO Cheesecake (with strawberry or chocolate topping)(A,C,G)	7
CREM BRÛLE Cream Brûle (C,A,G,H)	7
AFFOGATO AL LIQUORE Vanilla ice cream with liquor (H,G,C)	10
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilla ice cream with coffee (H,G,C)	9
DOLCE DEL GIORNO Dessert of the day	7
SORBETTO AL LIMONE Lemon sorbet	7
GELATO ALLA VANIGLIA Vanilla Ice cream	7
GELATO AL LIMONE Lemon Ice cream	7



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

L'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato del REG. UE N. 1169/2011.

The list of substances or products causing allergies or intolerances used in this establishment is in the annex of the EU Reg. No. 1169/2011.

- A. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO DERIVATI
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut or their derivative strains
- B. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Shellfish and by-products of Shellfish
- C. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and by-products of eggs
- D. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
Fish and by-products of fish
- E. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and peanut-based products
- F. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soy and soy-based products
- G. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
Milk and dairy products (lactose included)
- H. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI
Fruits in shell, i.e. Almonds, Hazelnuts, Walnuts of Cashew, Pecan, Brazil, Pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- L. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products based on celery
- M. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
Mustard and mustard-based products
- N. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and sesame seeds-based products
- O. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- P. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupine and lupine-based products
- Q. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.