

ANTIPASTI

A1)	Salumi, Prosciutti e Formaggi D.O.P. al piatto	9
A2)	Crostino con Salmone Norvegese, affumicato e Mascarpone	9
A3)	Burrata con Puntarelle Pugliese, taralli e Alici	9
A4)	Carciofo alla Romano con mentuccia	7
A5)	*Impepata di cozze alla Romano	9

PRIMI PIATTI ROMANI e non solo

A6)	La Regina de Roma, la Carbonara , guanciale, uova e pepe	14
A7)	Er Piccio Romano alla Matriciana , guanciale ,pomodoro	14
A8)	Er sor Tonnarello Cacio e Pepe , cremosi come da tradizione	14
A9)	La Cenerentola Romana, la Gricia, con doppio guanciale, pecorino Romano DOP cocchia nera .	14
A10)	Fettuccine con Carciofi, Guanciale e Pecorino Romano DOP	16
A11)	Gnocchi di Patate alla ROMANO, guanciale, pomodoro e pecorino	15
A12)	* Gnocchi ai FRUTTI di MARE, Cozze e Vongole	19

Allergeni;

A1	A2	A3	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12
G	A.D.G	A.D.G	P	A.C	A	A.G	A	A.G	A.G	A.P

*(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

SECONDI PIATTI ROMANO e non solo

B1)	Saltimbocca alla Romano con Prosciutto D.O.P e salvia	17
B2)	* Orata al forno con Agrumi e Mandorle tostate	19
B4)	Tagliata di Black Angus, Scottona	25
B5)	Pollo Croccante al forno con Erbe Aromatiche e patate.	16
B6)	Scaloppine al limone e Limoncello	15
B7)	* Melanzane alla parmigiana	15

CONTORNI E DELIZIE DELL'ORTO

B5)	Patate al forno con cristalli di sale e rosmarino	7
B6)	Cicoria ripassata in padella o all'agro	7
B7)	Carciofo alla Romano	7
B8)	Broccoletti ripassati in padella con fili di peperoncino	7
B9)	Insalatina mista con pomodorini Pachino	10

F ORMAGGI D'AUTORE

Esperienza sensoriale unica

B11)	GLI AFFINATI del MAESTRO	<u>ELIO TESTA</u>	25
Si consiglia accompagnarli con champagne o bolli			

Allergeni;

B1	B2	B3	B7	B10	B11
A	D.H	A.D	G	G	G

(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

I NOSTRI DOLCI

C1) *Tortino di Mele e Pere con Mascarpone alla Va	8
C2) *Tortino caldo al Cioccolato, Arancia e Peperoncino	8
C3) Tiramisù con Tozzetti al Cioccolato	8
C4) CREMA DI Ricotta al limone, Pinoli e sbriciolata	8
C5) CREMA di Ricotta al caramello salato e sbriciolata	8
C12) Carosello di Babà al Rum, Caffè e crema al Mascarpone	8

BEVANDE

Coca Cola Bottiglia di vetro 33cl	4
Coca Cola Zero Bottiglia di vetro 33cl	4
Fanta Bottiglia di vetro 33cl	4
Chinotto Bottiglia di vetro 33cl	4
Acqua Naturale/ Effervescente Bottiglia 1lt	3

BIRRE STRONZA

C6) Pungente (Double Ipa Vol. 7,5%)	7
C7) Ti Amo (Blonde Ale Vol. 5,5%)	7
C8) Da Urlo (Blanche Vol. 4,4%)	7
C9) Ribelle (Session Ipa Vol. 3,9%)	7
C10) Lunatica (Strong Lager Vol. 8,5%)	7
C11) Audace (Red Ale Vol. 8,5%)	7

Allergeni;

C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11
C.G	A.C.G	A.G	A.G	A.G	A	A	A	A	A	A

(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

IL CAFFÈ'

Caffè Cremoso Aroma Intenso	2
Caffè Decaffeinato Leggero e Delicato	2
Caffè Americano	3

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Jefferson	5
Amaro Amaro Amara	5
Amaro del Ciclista	4
Amaro del Capo	4
Amaro Nonnino Quintessa di Erbe o Riserva	5

LIQUORE E GRAPPE

Grappa bianca o invecchiata	4
Grappe Nonnino Moscata	5
Grappa Nonnino Prosecco	4
Grappa Nonnino Sauvignon	4
Grappa Nonnino Vendemmia	4
Grappa Nonnino Riserva 24 mesi	5
Liquore Agricanto	4
Vermouth bianco, rosso e rosa	5
Limoncello	4

VINI ROSSO AL CALICE

MONTEPULCIANO

Masciarelli Montepulciano D' Abruzzo DOC

Vino di grande complessità, aromatico, corposo ed equilibrato

Alcol 14% Calice 6

BRUNELLO DI MONTALCINO

Corte Pavone DOCG vitigno sangiovese 100%, Alcol 14,5%

Vino rosso fermo secco vegan, elegante con tannini equilibrati

profumi ben definiti e spiccati aromi naturali. Calice 12

CABERNET FRANC

Rocca Bernarda DOC (Friuli) Alcol 13,5%

Vino Rosso Rubino, 100% cabernet franc Corposo e Vellutato

Bouquet dagli aromi intensi e armonici, fruttato. Calice 6

WWWINE CESANESE

Federici Cesanese IGP (LAZIO) Alcol 13%

Vino Rosso 2023 uvaggio cesanese 100% (Zagarolo)

Con note di frutti di bosco, morbido rosso intenso. Calice 6

VINO BIANCO AL CALICE

MULLER THURGAU

Castelfeder GASSNER IGT –(TRENTINO) 2022 Alcol 12,5%

Colore giallo intenso e brillante, Aromi Floreali e Fruttati

Molto intensi.

Calice

7

TREBIANO D'ABBRUZZO

Masciarelli 2023 DOC

ALCOL 12,5%

Uvaggio Trebiano d'Abbruzzo 100%

CALICE

5

VERMENTINO

Le Coste Federici IGT 2024 - (Lazio)

Alcol 13,5%

Vino bianco dal colore giallo paglierino, note di frutta esotica,

Fiori bianchi, al palato fresco e sapido

Calice

6

CARRICANTE

Nostru Terre Siciliane IGP (Sicilia) 2023 Alcol 13%

Vino Bianco con forte personalità e una spiccata

Mineralità.

Calice

7

CERSASUOLO D'ABBRUZZO

Masciarelli Gianni, Vino fermo rose', (Abruzzo) Alcol 13%

Vitigno Montepulciano, bouquet floreale, al naso ciliegia, ribes e

Frutti di bosco, al palato fresco e intenso nel finale

Calice

6

BOLLICINE AL CALICE

FRANCIACORTA

Castello Bonomi Cruperdù D.O.C.G. Millesimato 2019 – Lombardia

Chardonnay 70% e 30% Pinot Nero. Alcol 12,5% Calice 10

TRENTO DOC

Klinger extra brut metodo classico. Alcol 12,5%

Uvaggio chardonnay e pinot nero, elegante con profumi di mela

Matura e mango, ottima acidità a sostegno di una sapidità

Importante. Trentino Calice 8

LE VELINE

Le Perle di Pavone Extra Brut Millesimato del 2016

Una delizia, metodo classico, fruttato con aromi di mela verde

Kiwi, perlage vivace e freschezza, riconoscibile in 80 MESI di

affinamento in bottiglia, Vino Sangiovese 100%

Toscana Alcol 12,5% Calice 8

SPUMANTE DRY CRUNER

Le Culture Valdobbiadene Superiore D.O.C.G Extra dry -

Perlage fine, Profumo e Saponi delicati di frutta e fiori, fresco e amabile.

VENETO Alcol 11% Calice 6

L'APERITIVO DA ROMANO

1f) FINGER SPRITZ (bevuta con finger)	10
2f) FINGER SPRITZ (con pinsa a scelta)	17
3f) FINGER SPRITZ (bevuta con tagliere)	19

APERICENA

1) Tagliere di Salumi, Prosciutto e Formaggi DOP	15
2) Carpaccio di Bresaola <u>Valtellina</u> IGP con finocchio R. limone	17
3) Carpaccio di salmone Norvegese con arance e rucola	19
4) Prosciutto S. Daniele DOP 24/30 con Mozzarella di Bufala	19
5) Tagliere con <u>Porchetta e crostini dorati</u> (Isabella Leoni) Q.TOP	17
7) Prosciutto San Daniele DOP E Melone	15
8) Burrata con Salmone aff.to, Asparagi e marmellata di fichi	15
A2) Crostino con Salmone Norvegese, affum. e Mascarpone	9
A3) Burrata con Puntarelle Pugliese, taralli e Alici	12
A4) Carciofo alla Romano con mentuccia	7
A5) *Impepata di cozze alla Romano	9

Allergeni;

1	3	4	5	8	A2 –A3	A5	1f	2F	EF
G	D	G	A	G	A.D.G	H	A.G	A.G	A.G

APERICENA

F ORMAGGI D'AUTORE

Esperienza sensoriale unica

B11) GLI AFFINATI del MAESTRO ELIO TESTA. 25

Si consiglia accompagnarli con champagne o bollicina

PINSE ROMANO

9) Pinsa bianca da accompagnare con olio evo e rosmarino 7

15) Pinsa con Bresaola, scaglie di Parmigiano Reg. 24/m 13

16) pinsa con Prosciutto crudo San Daniele 24/m 13

17) Pinsa con Porchetta, cicoria ripassata e mozzarella di Bufala 15

18) Pinsa con Salmone affumicato, rugola e limone 19

19) Pinsa con Mortadella DOP, con Pistacchio di Bronte

DOP e Stracciatella di Bufala 15

20) Pinsa ROMANO con pomodoro, guanciale croccante

E Pecorino Romano coccia nera 13

ALLERGENI;

B11 9 15 16 17 18 19 20

G A A.G A A.G A.D A.G.H A.G

LO CHEF CONSIGLIA

1) Tagliere di Salumi, Prosciutto e Formaggi DOP	15
2) Carpaccio di Bresaola <u>Valtellina</u> IGP con finocchio R. limone	17
3) Carpaccio di salmone Norvegese con arance e rucola	19
4) Prosciutto S.Daniele DOP 24/30 con Mozzarella di Bufala	19
5) Tagliere con <u>Porchetta e crostini dorati</u> (Isabella Leoni) Q.TOP	17
7) Prosciutto San Daniele DOP E Melone	15
7.5) Burrata con Puntarelle Pugliese, taralli e Alici	15
8.3) Carciofo alla Romano con mentuccia	7
9) PINSA BIANCA DA ACCOMPAGNO, olio evo e rosmarino	7

PRIMI Piatti della TRADIZIONE ROMANA.

10) CARBONARA , MATRICIANA ,CACIO E PEPE e LA GRICIA.	12
12) melanzane alla parmigiana	12

VERDURE fresche del giorno

13) INSALATA del giorno dello CHEF.	12
18) INSALATA CON SALMONE AFF.,AVOCATO E PACHINO	15
14) Verdure ripassate O patate al forno	7

PINSE ROMANO

15) Pinsa con Bresaola, scaglie di Parmigiano Reg. 24/m	13
16) pinsa con Prosciutto crudo san Daniele 24/m	13
17) Pinsa con Porchetta ,cicoria ripas. e mozzarella di Bufala	15
19) Pinsa con Mortadella DOP , Pistacchio bronte DOP e	13

Stracciatella di bufala

Allergeni;

1	3	4	5	7.5	8	8.5	9	10	12	15	16	17	18	19
A-G	D	G	A	A.D.G	D-G	P	A	A.C.G	A-G	A.G	A	A.G	D	A.GH

CHEF CHOICES

1) SELECTION OF COLD CUTS,HAM AND CHEESES DOP	15
2) CARPACCIO OF BRESAOLA VALTELLINA WITH FENNEL AND LEMON	17
3) NORWEGIAN SALMON CARPACCIO WITH ORANGES AND ROCKET	19
4) S.DANIELE HAM DOP 24/30 WITH MOZZARELLA BUFALA	19
5) PORCHETTA PLATTER WITH CROSTINI	17
6) S.DANIELE HAM DOP WITH MELON	15
7) BURRATA WITH PUGLIESE PUNCHES TARALLI AND ANCHOVIES	15
8.3) ROMAN STYLE ARTICHOKE WITH MINT	7
9) WHITE PINSA WITH OLI EVO AND ROSEMARY	7

FIRST COURSES OF ROMAN TRADITION (AND MORE..)

10) CARBONARA, MATRICIANA, CACIO E PEPE, e LA GRICIA	12
12) EGGPLANTS WITH PARMESAN	12

FRESH VEGETABLES OF THE DAY

13) CHEF'S SALAD OF THE DAY	12
14) REISEED VEGETABLES OR BAKED POTATOES	7
18) SALAD WITH SALMON AND CHERRY TOMATO PACHINO	15

ROMANS PINSA

15) PINSA WITH BRESAOLA,PARMESAN FLAKES 24/MONTH	13
16) PINSA WITH SAN DANIELE RAW HAM DOP 24/ MONTH	13
17) PINSA WITH PORCHETTA, CICORY,AND BUFFALO MOZZARELLA	15
19) PINSA WITH PISTACHIO MORTADELLA , BUFFALO STRACCIATELLA	13

Allergeni;

1	3	4	5	7.5	8	8.5	9	10	12	15	16	17	18	19
A-G	D	G	A	A.D.G	D-G	P	P	A.C.G	A-G	A.G	A	A.G	D	A.G.H

STARTERS

A1)	SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES D.O.P	9
A2)	CROSTINO WITH SMOKED NORWEGIAN SALMON AND MASCARPONE CREAM	9
A3)	BURRATA WITH PUNTARELLE, TARALLI AND ANCHOVIES	9
A4)	ARTICHOKE ROMANO WITH MINT	7
A5)	ROMANO 'S PEPPERED MUSSELS	9

FIRST ROMAN DISHES (AND MORE..)

A6)	CARBONARA (LARD CHEEK, EGGS, PEPPER)	14
A7)	MATRICIANA (LARD CHEEK, AND TOMATO SAUCE)	14
A8)	CACIO E PEPE (PECORIN, PEPPER)	14
A9)	GRICIA (DOUBLE LARD CHEEK, PECORIN D.O.P CREAM, PEPPER)	14
A10)	ARTICHOKE FETTUCCINI WITH LARD CHEEK AND PECORIN DOP	16
A11)	GNOCCHI ROMAN, LARD CHEEK, TOMATO SAUCE AND PECORIN	15
A12)	SEAFOOD GNOCCHI, MUSSELS AND ANCHOVIES	19

Allergeni;

A1	A2	A3	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12
G	A.D.G	A.D.G	P	A.C	A	A.G	A	A.G	A.G	A.P

*(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

SECOND COURSES

B1)	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	17
B2)	BAKED HERRING WITH CITRUS AND POTATOES*	19
B4)	CULT OF BLAK ANGUS, HEIFER	25
B5)	CRISPY BAKED CHICKEN WITH ERBS AND POTATOTOS	16
B6)	LEMON AND LEMONCELLO ESCALOPES	15
B7)	PARMESAN EGGPLANTS	15

SIDE DISHES AND DELIGHTS FROM THE GARDEN

B5)	BAKED POTATOES WITH SALT AND ROSEMARY	7
B6)	HEATED CHICORY OR GARLIC CHICORY	7
B7)	ROMAN ARTCHOKE	7
B8)	HEATED BROCCOLI WITH HOT PEPPER SILICES	7
B9)	MIXED SALAD WITH PACHINO TOMATOES	10

SIGNATURE CHEESES

UNIQUE SENSORY EXPERIENCE

B11)	AGED CHEESES OF THE MASTER	<u>ELIO TESTA</u>	25
Champagne or franciacorta are recommended			

Allergeni;

B1	B2	B3	B7	B10	B11
A	D.H	A.D	G	G	G

(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

SWEET TREATS

C1) APPLE AND PEAR PIE WITH VANILLA MASCARPONE *	8
C2) CHOCOLATE HOT HEART PIE WITH ORANGES AND HOT PEPPER*	8
C3) TIRAMISU WITH CHOCOLATE TOZZETTI	8
C4) LEMON RICOTTA CREAM WITH PINE NUTS AND CRUMBLE	8
C5) SALTED CARAMEL RICOTTA CREAM WITH CRUMBLE	8
C12) RUM BABA, COFFE AND MASCARPONE CREAM	8

DRINKS

Coca Cola Bottiglia di glass 33cl	4
Coca Cola Zero Bottiglia di glass 33cl	4
Fanta Bottiglia di glass 33cl	4
Chinotto Bottiglia di glass 33cl	4
Acqua Naturale/ Effervescente Bottiglia di glass 1lt	3

STRONZA BEERS

C6) Pungente (Double Ipa Vol. 7,5%)	7
C7) Ti Amo (Blonde Ale Vol. 5,5%)	7
C8) Da Urlo (Blanche Vol. 4,4%)	7
C9) Ribelle (Session Ipa Vol. 3,9%)	7
C10) Lunatica (Strong Lager Vol. 8,5%)	7
C11) Audace (Red Ale Vol. 8,5%)	7

Allergeni;

C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11
C.G	A.C.G	A.G	A.G	A.G	A	A	A	A	A	A

(I PRODOTTI CON * SONO CUCINATI E ABBATTUTI NEL NOSTRO LOCALE)

COFFEES

CREAMY COFFEE INTENSE AROMA	2
DECAFFEINATED COFFEE DELICATE AND LIGHT	2
AMERICAN COFFEE	3

BITTER AND DIGESTIVES

_Amaro Jefferson	5
Amaro Amaro Amara	5
Amaro del Ciclista	4
Amaro del Capo	4
Amaro Nonnino Quintessa di Erbe o Riserva	5

LIQUOR AND GRAPPA

Grappa bianca o invecchiata	4
Grappe Nonnino Moscata	5
Grappa Nonnino Prosecco	4
Grappa Nonnino Sauvignon	4
Grappa Nonnino Vendemmia	4
Grappa Nonnino Riserva 24 mesi	5
Liquore Agricanto	4
Vermouth bianco, rosso e rosa	5
Limoncello	4

RED WINE BY THE GLASS

MONTEPULCIANO

Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC

WINE OF GREAT COMPLEXITY, AROMATIC, FULL-BODIED AND BALANCED

Alcol 14% Glass 6

BRUNELLO DI MONTALCINO

Corte Pavone DOCG vitigno sangiovese 100%, Alcohol 14,5%

Red wine, fermo secco vegan, elegante con tannini equilibrati

profumi ben definiti e spiccati aromi naturali. Glass 12

CABERNET FRANC

Rocca Bernarda DOC (Friuli) Alcohol 13,5%

RED WINE, Rubino, 100% cabernet franc Corposo e Vellutato

Bouquet dagli aromatici intensi e armoniosi, fruit, Glass 6

CESANESE

Federici Cesanese IGP (LAZIO) Alcohol 13%

RED WINE, 2023 uvaggio cesanese 100% (Zagarolo)

Con note di fruit and forest, soft red intens. Glass 6

WHITE WINE BY THE GLASS

MULLER THURGAU

Castelfeder GASSNER IGT-(TRENTINO) 2022 Alcohol 12,5%

Color yellow intenso e brillante, floral and fruity flavours

Glass 7

TREBIANO D'ABBRUZZO

Masciarelli 2023 DOC

Alcohol 12,5%

Uvaggio Trebiano d'Abbruzzo 100%

Glass 5

VERMENTINO

Le Coste Federici IGT 2024 - (Lazio) Alcol 13,5%

White wine dal color yellow paglierino, note di fruit exotic,
white flowers, fresh and savoury palate

Glass 6

CARRICANTE

Nostru Terre Siciliane IGP (Sicilia) 2023 Alcohol 13%

White wine wiyh strong personality and minerality

Glass 7

CERSASUOLO D'ABBRUZZO

Masciarelli Gianni, wine fermo rose', (Abruzzo) Alcohol 13%

Vitigno Montepulciano, bouquet floreal, al naso cherry, ribes e
Fruits of the forest, on the fresh and intense palate in the final.

Glass 7

SPARTKLING WINE BY THE GLASS

FRANCIACORTA

Castello Bonomi Cruperdù D.O.C.G. Millesimato 2019 – Lombardy

Chardonnay 70% e 30% Pinot Nero. Alcohol 12,5% Glass 10

TRENTO DOC

Klinger extra brut classic method Alcohol 12,5%

Uvaggio chardonnay and pinot noir, elegant with aromas of ripe apple and mango, excellent acidity. Trentino Glass 8

LE VELINE

Le Perle di Pavone Extra Brut Millesimato del 2016

Una delizia, metodo classico, fruttato con aromi di mela verde

Kiwi, perlage vivace e freschezza, riconoscibile in 80 MESI di

affinamento in bottiglia, Vino Sangiovese 100%

Tuscany Alcohol 12,5% Glass 8

SPUMANTE DRY CRUNER

Le Culture Valdobbiadene Superiore D.O.C.G Extra dry -

FINE PERLAGE, DELICATE AROMAS AND FLAVORS OF FRUIT AND

FLOWERS, FRESH AND PLEASANT VENETO Alcohol 11% Glass 6

ROMANO'S APERITIF

1f) FINGER SPRITZ (GLASScon finger)	10
2f) FINGER SPRITZ (con pinsa a scelta)	17
3f) FINGER SPRITZ (bevuta con tagliere)	19

APERICENA

1) Tagliere di Salumi, Prosciutto e Formaggi DOP	15
2) Carpaccio di Bresaola <u>Valtellina</u> IGP con finocchio R. limone	17
3) Carpaccio di salmone Norvegese con arance e rucola	19
4) Prosciutto S. Daniele DOP 24/30 con Mozzarella di Bufala	19
5) Tagliere con <u>Porchetta e crostini dorati</u> (Isabella Leoni) Q.TOP	17
7) Prosciutto San Daniele DOP E Melone	15
8) Burrata con Salmone aff.to, Asparagi e marmellata di fichi	15
A2) Crostino con Salmone Norvegese, affum. e Mascarpone	9
A3) Burrata con Puntarelle Pugliese, taralli e Alici	12
A4) Carciofo alla Romano con mentuccia	7
A5) *Impepata di cozze alla Romano	9

Allergeni;

1	3	4	5	8	A2 –A3	A5	1f	2F	EF
G	D	G	A	G	A.D.G	H	A.G	A.G	A.G

APERICENA

F ORMAGGI D'AUTORE

Esperienza sensoriale unica

B11) GLI AFFINATI del MAESTRO ELIO TESTA. 25

Si consiglia accompagnarli con champagne o bollicina

PINSE ROMANO

9) Pinsa bianca da accompagnare con olio evo e rosmarino 7

15) Pinsa con Bresaola, scaglie di Parmigiano Reg. 24/m 13

16) pinsa con Prosciutto crudo San Daniele 24/m 13

17) Pinsa con Porchetta, cicoria ripas. e mozzarella di Bufala 15

18) Pinsa con Salmone affumicato, rugola e lime 19

19) Pinsa con Mortadella DOP, con Pistacchio di Bronte

DOP e Stracciatella di Bufala 15

20) Pinsa ROMANO con pomodoro, guanciale croccante

E Pecorino Romano coccia nera 13

ALLERGENI;

B11 9 15 16 17 18 19 20

G A A.G A A.G A.D A.G.H A.G

