



ANTIPASTI

TAGLIERE NELLO (PER 2 PERSONE) (1,7,8,9)	20 €	SAUTE' DI COZZE (14)	10 €
Selezione di salumi e formaggi Paciotti: Prosciutto crudo di Norcia IGP, Salame Napoli, Mortadella al tartufo, Riserva bianca di latte di bufala, Sedano con Gorgonzola dop e noci, Cacio Ercole, Crostini a fantasia dello Chef		MOSCARDINI FRITTI (1,2)	13 €
BUFALA E PROSCIUTTO (7)	10 €	SALMONE MARINATO (4)	12 €
Prosciutto crudo di Norcia IGP e Mozzarella di bufala DOP		Servito con rucola e citronette	
TORTINO DI PATATE E FUNGHI (3,7)	9 €	INSALATA DI MARE (2,4,9,14)	14 €
con crema di parmigiano 24 mesi		Polpo, Seppia, Cozze, Gamberi, Carote, Sedano e Olive nere	
FLAN DI ZUCCHINE O CARCIOFI * (3,7)	9 €		
(*secondo disponibilità) con cuore di taleggio			
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7)	9 €		

PRIMI

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (1,7)	12 €	SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,7,14)	14 €
MEZZI RIGATONI ALLA GRICIA (1,7)	12 €	Vongole veraci	
SPAGHETTI CACIO E PEPE (1,7)	12 €	CALAMARATA COZZE, ERBETTE E POMODORINI (1,14)	15 €
TONNARELLI ALLA CARBONARA (1,3,7)	12 €	TONNARELLI CREMA DI LIMONE E TARTARE DI GAMBERI* (1,2,3,7)	16 €
PACCHERI FRESCHI AI 3 POMODORI (1,3,7)	13 €	(*prodotto congelato a bordo)	
FETTUCINE ALFREDO (1,3,7)	14 €	FETTUCINE ALLA NELLO (1,3)	17 €
con parmigiano 24 mesi e burro di centrifuga		Cipolla e Zafferano	
ZUPPA/ MINESTRA DEL GIORNO	14€		
chiedere allo Chef			
FETTUCINE AI FUNGHI PORCINI (1,3)	15 €		
disponibile secondo stagionalità del prodotto			

Le nostre paste secche sono 100% grano italiano del Pastificio Di Martino

Tutta la pasta fresca proviene dal Pastificio PICA



SECONDI

POLPETTE ALLA ROMANA (1,3)	12€	FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE (4)	16 €
Al sugo con carne di bovino e suino		(Secondo disponibilità giornaliera)	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1,7)	14 €	FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (1,2,4)	18 €
STRACCETTI DI MANZO	15 €	BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA (4)	19 €
Servita con rucola, grana e pomodorini			
STRACOTTO AL VINO ROSSO	18 €	GAMBERONI AL COGNAC FLAMBE' (2)	22 €
Con polenta alla griglia			
GUANCIA DI VITELLA	18 €	CASSERUOLA DI MARE (2,4,14)	25 €
Servito con puré di patate		Baccalà, Gamberoni, Cozze e Vongole	
FILETTO (7,10)	24 €		
Filetto di manzo al pepe verde 250gr			

DALLA GRIGLIA

Selezione carni Feroci

ENTRECOTE DI MANZO	6,5 €/ETTO
FIorentina	7 €/ETTO
FILETTO	22 €
Filetto di manzo alla griglia 250gr	

CONTORNI

INSALATA MISTA	6 €	BROCCOLETTI*	7 €
CICORIA RIPASSATA	6 €	PUNTARELLE*	8 €
PATATE AL FORNO	6 €	CARCIOFI ALLA GIUDIA*	8 €
VERDURE ALLA GRIGLIA	6 €	CARCIOFI ALLA ROMANA*	9 €

(*prodotto soggetto a stagionalità)



DESSERT

TIRAMISU' Tiramisù classico fatto in casa	(1,3,7)	7 €	CAPRESINA AL CIOCCOLATO (1,3,7,8) servita con panna	8 €
CHEESECAKE con salsa di frutti di bosco	(1,3,7)	7 €	STRUDEL DI MELE (1,7,8) Pasta sfoglia con mele golden, cannella e frutta secca	8 €
CROSTATA CON CONFETTURA		7 €	BISCOTTI E PASSITO (1,7,8) Tris di biscotti pasticceria Attilio Servi caramello e sale marino, avena uvetta e zenzero, fichi e anice stellato, servito con vino passito o moscato	10 €
FRUTTA SECONDO STAGIONALITA		7 €		

AMARI E LIQUORI

VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 €	VIN SANTO "IL SANTO DELLA CROCE"	4 €
AVERNA	4 €	MOSCATO DI SICILIA "LOMBARDO"	4 €
MONTENEGRO	4 €	PASSITO DI PANTELLERIA "PELLEGRINO"	8 €
JEFFERSON	7 €	RUM AGRICOLO "SAINT JAMES"	6 €
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA "IL BENEDUCE"	4 €	RUM CUBANO 12 ANNI "ISLA COIBA"	8 €
LIMONCELLO	4 €		

GRAPPE E WHISKY

GRAPPA VENETA BIANCA "POLI"	5 €	WHISKY BLENDED SCOTCH "LABEL 5"	5 €
GRAPPA DICIOTTO LUNE "MARZARDO"	6 €	KENTUCKY STRAIGHT BOURBON "JIM BEAM"	7 €
GRAPPA STORICA NERA "DOMENIS 1898"	8 €	SINGLE MALT SCOTCH "TALISKER SKYE"	10 €

CAFFETTERIA

CAFFE' / DECAFFEINATO	2 €
CAFFE CORRETTO	3 €
ORZO / GINSENG	2 €



BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	0,75 lt	2,5 €
COCA COLA / COCA ZERO	33 cl	3 €
FANTA	33 cl	3 €

BIRRE

MENABREA	33 cl	5 €
ICHNUSA NON FILTRATA		5 €

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10 €
CAMPARI SPRITZ	10 €
GIN TONIC	10 €