

MENU FOOD

Atmosfera
Food, Wine & Spirits

ANTIPASTI

APPETIZER

Gran Tagliere Atmosfera ^(1,7,8) <i>Grand Mix of assorted Cold Cuts and Cheeses</i>	€ 18,00
Parmigiana di Melanzane ^(1,3,7) <i>Eggplant Parmigiana</i>	€ 12,00
Battuto di Gambero Rosso*, Rucola e Olio EVO agli agrumi ⁽²⁾ <i>Red Shrimp Battered, Rocket and Citrus EVO Oil</i>	€ 16,00
Tartare di Manzo, Tuorlo Croccante, Capperi di Pantelleria e Limone ^(1,3,11) <i>Beef Tartare, Crispy Egg Yolk, Pantelleria Capers and Lemon</i>	€ 16,00
Tartare di Spigola* Marinata all'Arancia, Olive Taggiasche e Finocchio ⁽⁴⁾ <i>Sea Bass Tartare Marinated with Orange, Taggiasca Olives and Fennel</i>	€ 16,00
Focaccina con Straciatella, Pomodorino Confit, Olio alle erbe, Pinoli ^(1,2,7,8) <i>Focaccia with Straciatella Cheese, Confit Cherry Tomato, Herb Oil, Pine Nuts</i>	€ 15,00
Focaccina con Burrata di Bufala, Crudo di Gambero* e Zest di Limone ^(1,4,7) <i>Focaccia with Buffalo Burrata Cheese, Raw Shrimp and Lemon Zest</i>	€ 15,00
Polpettine di Melanzane con Crema al Pecorino ^(1,3,7,8) <i>Eggplant Meatballs with Pecorino Cheese Cream</i>	€ 15,00

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Tonnarelli Cacio & Pepe su Tartare di Gamberi* ^(1,2,3,7) <i>Tonnarelli "Cacio & Pepe" on Shrimps Tartare</i>	€ 18,00
Mezze Maniche con Crema di Zucca, Guanciale Croccante e Pecorino ^(1,7) <i>Mezze Maniche Pasta with Pumpkin Cream, Crispy Bacon and Pecorino Cheese</i>	€ 15,00
Spaghettoni ai Tre Pomodori e Basilico ⁽¹⁾ <i>Spaghettoni Pasta with Three Tomatoes and Basil</i>	€ 13,00
Della tradizione Romana: Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio & Pepe ^(1,3,7) <i>Pasta from the Roman tradition: Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio & Pepe</i>	€ 13,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Polpo* C.B.T. su Crema di Patate al Rosmarino ^(1,3) <i>Octopus L.T.C. on Rosemary Potato Cream</i>	€ 22,00
Tagliata di Manzo, con Rucola e Pomodorini <i>Sliced Beef, with Rocket and Cherry Tomatoes</i>	€ 24,00
Saltimbocca alla Romana ^(1,7) <i>Saltimbocca Roman Style</i>	€ 16,00
Polpette della Nonna al Sugo di Pomodoro ^(1,3,7) <i>Grandma's Meatballs with Tomato Sauce</i>	€ 18,00
Trancio di Salmone* scottato, Spinacini al Burro e Salsa allo Yogurt ^(4,7) <i>Seared Salmon Steak, Buttered Spinach and Yogurt Sauce</i>	€ 22,00
Cotolettona con Panatura alle Erbe ^(1,3) <i>Breaded Cutlet with Herbs</i>	€ 18,00

INSALATONE SALADS

Insalata Mista / <i>Mixed Salad</i> ⁽⁴⁾ Lattuga, Pomodori, Tonno, Olive, Carote, Mais <i>Lettuce, Tomatoes, Tuna, Olives, Carrots, Mais</i>	€ 10,00
Caesar Salad ^(1,3,7,10) Insalata Verde, Pollo, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Crostini di Pane, Salsa Caesar <i>Green Salad, Chicken, Parmigiano Reggiano Flakes, Bread Croutons, Ceasar Sauce</i>	€ 14,00
Nizzarda / <i>Niçoise Salad</i> ^(3,4) Insalata Verde, Fagiolini*, Pomodori, Patate, Tonno Sott'Olio, Olive Nere, Uova Sode <i>Green Salad, Green Beans, Tomatoes, Potatoes, Tuna in Oil, Olives, Boiled Eggs</i>	€ 12,00
Caprese / <i>Caprese Salad</i> ⁽⁷⁾ Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico <i>Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil</i>	€ 12,00

PINSE & SFIZI CHEF SELECTION

Pinsa Margherita ^(1,7) Pomodoro e Mozzarella <i>Tomato and Mozzarella Cheese</i>	€ 10,00
Pinsa Capricciosa ^(1,3,7) Pomodoro, Uova, Funghi*, Olive, Carciofini, Prosciutto Crudo, Mozzarella Tomato, Eggs, Mushrooms*, Olives, Artichokes, Ham, Mozzarella Cheese	€ 12,00
Pinsa Diavola ^(1,7) Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salami	€ 11,00
Pinsa Atmosfera ^(1,7) Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano Buffalo Mozzarella Cheese, Ham, Rocket, Parmesan Flakes	€ 13,00
Club Sandwich ^(1,3) Pollo, Pomodoro, Insalata, Uovo, Bacon, Maionese, Patate Fritte <i>Chicken, Tomato, Salad, Egg, Bacon, Mayonnaise, French Fries</i>	€ 16,00
Cheeseburger ^(1,7) Cheddar, Hamburger, Pomodoro, Cetriolo, Insalata, Patate Fritte <i>Cheddar, Hamburger, Tomato, Cucumber, Salad, French Fries</i>	€ 15,00

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure di Stagione* all'Agro o Ripassate <i>Seasonal Vegetables in Sour or Sautéed Style</i>	€ 7,00
Caponatina di Verdure ^(8,9) <i>Vegetable Caponata</i>	€ 8,00
Patate Arrosto <i>Seasoned and Roasted Potatoes</i>	€ 6,00
Grigliata di Verdure <i>Grilled Vegetables</i>	€ 10,00

DOLCI

DESSERT

Tiramisù ^(3,7,8)	€ 8,00
Mini Cheesecake (Cioccolato – Fragola - Caramello Salato) ^(3,7,8) <i>Mini Cheesecake (Chocolate – Strawberry – Salted Caramel)</i>	€ 8,00
Panna Cotta (Fragola – Mango - Cioccolato) ^(1,3,7) <i>Panna Cotta (Strawberry – Mango – Chocolate)</i>	€ 8,00
Tagliata di Frutta di Stagione <i>Sliced Seasonal Fruit</i>	€ 8,00

NOTE

NOTES

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. Comunicare al momento dell'ordine eventuali intolleranze alimentari al nostro staff.

*Dishes or ingredients marked with * are frozen or deep-frozen at the origin by the producer or they can be subjected to on-site blast chilling at negative temperature to ensure their quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan according to EC Reg. 853/04. If you have any special diet requirement or food intolerance, please inform our staff.*

LEGENDA ALLERGENI

ALLERGENS CHART

1. Cereali e Derivati / *Cereals and Derivatives*
2. Crostacei / *Shellfish*
3. Uova / *Eggs*
4. Pesce / *Fish*
5. Arachidi / *Peanuts*
6. Soia / *Soy*
7. Latte / *Milk*
8. Frutta a Guscio / *Nuts*
9. Sedano / *Celery*
10. Senape / *Mustard*
11. Sesamo / *Sesame*
12. Lupini / *Lupines*
13. Molluschi / *Mollusks*