

ANTIPASTI

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 7, 8, 14)*
calamari con panatura alle erbe aromatiche e limone e
gamberi con panatura di mandorle e cereali, guacamole
16

MOZZARELLA DI BUFALA (7)
variazioni di pomodorini e basilico
15

TARTARE DI MANZO (3, 7)
con funghi cardoncelli, spuma di parmigiano
21 **supplemento tartufo: € 5**

TATAKI DI TONNO FRESCO (1, 3, 4, 9)
Pomodorini, pane croccante e mayo al lampone
19

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP REGIONE LAZIO (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
Ricottina di mucca dell'Agro Pontino, camosciato di capra alla salvia di
Montefiascone, Fiore di Rocca stagionato, Fiocco della Tuscia
14

SELEZIONE DI SALUMI DOP REGIONE LAZIO con focaccia (1, 8)
Prosciutto di Campocatino, Corallina di Montefiascone, Capocollo di
Montefiascone, Mortadella Mangalitza, Salsicce di suino secche al camino
16

SELEZIONE DELLO CHEF DI SALUMI E FORMAGGI DOP (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soya 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

PRIMI DELLA TRADIZIONE

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 9, 12)

pasta all'uovo con ragu classico di manzo

18

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA (1, 7)

Pasta Mancini, Guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro San Marzano, Pecorino Romano DOP, pepe nero

18

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (1, 3, 7)

Pasta Mancini, uova pastorizzate, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano D.O.P., pepe nero

18

supplemento tartufo: € 5

TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)

Tonnarelli acqua e farina, Pecorino Romano D.O.P., pepe

18

supplemento tartufo: € 5

PRIMI PIATTI

GNOCCHI CON FIORI DI ZUCCA (1, 7)

con zafferano e Parmigiano DOP

19

IDEA ALLA NORMA (1, 3)

orecchiette fresche con pomodoro, basilico, melanzane e cacioricotta

17

SPAGHETTINI GAMBERI, ZUCCHINE E LIME (1, 2, 3, 7)

Pasta Mancini, zucchine, lime

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

SECONDI

TRANCIO DI SALMONE (3, 4, 7, 9, 12)
con maionese all'arancia e patate al forno
27

**FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE
AI SAPORI DEL MEDITERRANEO** (4, 7)
con olive, capperi e pomodorini
29

GALLETTO IN DUE COTTURE (1, 3, 7, 9, 12)
con rosti di patate speziate, estratto di peperoni dolci e salsa alla cacciatora
26

FILETTO DI MANZO (7, 10) gr. min. 250
manzo di fassona semplice o al pepe verde o al rosmarino
29 **supplemento tartufo: € 5**

GUANCIA DI VITELLA BRASATA (1, 9, 12)
con zucca alla brace, foglie di verza, nocciole e salsa al tartufo
26

CLASSIC BURGER (1, 7, 11) gr. 200
macinato di scottona, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante
25

SMASHED BURGER TRILUSSA (1, 3, 4, 7, 12) gr. 200
macinato di scottona, insalata iceberg, cheddar, bacon croccante e salsa
25

CONTORNI

Patate al forno	Patate fritte	Cicoria ripassata	Insalata Mista
8	8	9	7

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP
Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

LE NOSTRE INSALATE

GRECA (7)

songino, feta, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro e olive leccino

14

ADRIATICA (4)

cuor di lattuga, filetti di tonno, mais e pomodorini

14

NORDICA (4, 8)

spinacino, salmone affumicato, pomodorini e mandorle

14

PINSE*

FOCACCIA BIANCA (1)

Olio Evo e rosmarino

10

NAPOLI (1, 4)

Salsa di pomodoro, alici, origano

15

MARGHERITA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

15

VEGETARIANA (1, 7)

Mozzarella, verdure di stagione

15

DIAVOLA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

15

ROMA (1, 7, 8)

Focaccia, mortadella Mangalitza, pistacchio e bufala

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

DESSERT

TIRAMISÙ A MODO MIO (1, 3, 7)
11

TORTINO DI MELE (3, 7)
con gelato alla vaniglia
10

PANNA COTTA (7)
con frutti di bosco o caramello salato o cioccolato
9

CHEESECAKE SCOMPOSTA (1, 7)
con salsa al mango, ananas, spuma di cocco e lime
11

SORBETTI

Lampone Lime e zenzero
7

GELATI

Nocciola (3, 7, 8) Vaniglia (7) Pistacchio (3, 7, 8)
8

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
12