

PER INIZIARE-APPETIZER

BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA DI BURRATA DOP BOTTARGA DI MUGGINE E ZESTE DI LIMONE

ROAST BREAD WITH BURRATA CHEESE AND ZEST LEMON AND MULLET ROE

€ 8,00

PICCOLO CROSTINO ALLE ALICI

CIRIOLA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE E CREMA DI ALICI DI SICILIA

CROUTON BREAD WITH CREAM ANCHOVY AND MOZZARELLA CHEESE

€ 8,00

PICCOLO CROSTINO AL ROQUEFORT

CIRIOLA ROMANA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE E CREMA AL ROQUEFORT

LITTLE TOAST WITH ROQUEFORT CREAM, MOZZARELLA CHEESE

€ 8,00

PICCOLA SCAMORZA CON RUGHETTA E ALICI

SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA, RUGHETTA E ALICI DI SICILIA

SMALL SCAMORZA CHEESE WITH RUGHETTA AND ANCHOVY FILLET

€ 8,50

PICCOLA SCAMORZA CON RADICCHIO

SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA E RADICCHIO DI TREVISO

SMALL SCAMORZA CHEESE WITH RED CHICORY

€ 8,50

STRACCIATELLA DI BURRATA DOP CON LONZARDA DI NERO CASERTANO

CHEESE STRACCIATELLA WITH LONZARDA CASERTANO BLACK PORK

€ 25,00

JAMON IBERICO DE BELLOTA "JABU" GRAN RISERVA

SPANISH HAM "JABU" HAND CUTTED

€ 30,00

ALICI MARINATE FATTE IN CASA

MARINATED ANCHOVIES

€ 16,00

INSALATA DI SEDANO RAPA

CON SCAGLIE DI PARMIGIANO ED ACETO BALSAMICO IGT

CELERIA SALAD WITH PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR

€ 13,00

I NOSTRI PRIMI

PENNÉTTE AL SALMONE

GRATINATE AL FORNO A LEGNA
SALMON PENNETE AU GRATIN IN THE WOOD OVEN

€ 16,00

CANNELLONI DI MARE

CALAMARI SPILLO SCAMPETTI MOZZARELLA BESCIAMELLA

€20,00

I NOSTRI SECONDI COTTI NEL FORNO A LEGNA

HAMBURGER DI CHIANINA

CON PATATE ARROSTO
CHIANINA HAMBURGER WITH BAKED POTATOES

€ 16,00

FETTINA DI VETILLA ALLA ROMANA AL FORNO A LEGNA

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA ED INDIVIA BELGA

€ 16,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA

CON RADICCHIO DI TREVISO
SIRLOIN CUT OF PRUSSIAN BEEF AND BELGIAN ENDIVE

€ 28,00

STACCETTI DI CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA CON TARTUFO NERO

E RADICCHIO DI TREVISO

€ 35,00

CALAMARI DI PARANZA GRATINATI

CON INDIVIA BELGA
SQUID AU GRATIN WITH BELGIAN ENDIVE

€ 29,00

PESCE SPADA

TRANCIA DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
CONTORNO DI INDIVIA BELGA

€ 28,00

PIZZE LE CLASSICHE

MARINARA

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
DOP, ORIGANO E AGLIO

TOMATO SAUCE, SAN MARZANO, EXTRA VIRGIN OIL, ORIGAN, GARLIC

€ 9,00

MARGHERITA

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE

€ 10,00

NAPOLI

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE E

ALICI DI SICILIA

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SICILIAN ANCHOVIES FILLET

€ 12,00

SALSICCIA

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE

E SALSICCIA DI NORCIA

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, AND SAUSAGE

€ 12,00

SALAME SEMI PICCANTE

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE

TOMATO MOZZARELLA CHEESE AND CALABRIAN VENTRICINA SALAMI

€ 13,00

FUNGHI

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE

FUNGHI CHAMPIGNON

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, FRESH MUSHROOMS

€ 12,00

FUNGHI E SALSICCIA

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE

FUNGHI CHAMPIGNON E SALSICCIA DI NORCIA

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, FRESH MUSHROOMS AND NORCIA SAUSAGE

€ 13,00

CARCIOFI E SALSICCIA

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, JULIENNE DI CARCIOFI FRESCHI E SALSICCIA DI NORCIA
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE FRESH ARTICHOKE AND NORCI SAUSAGE
€ 14,00

ESTATE

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, LA NOSTRA SALSA DI ALICI SICILIANE, RUGOLA E
POMODOTINI PACHINO
MOZZARELLA CHEESE, SICILIAN ANCHOVIES SAUCE, PACHINO TOMATO AND ROCKET SALAD.
€ 14,00

CRUDO E TARTUFO

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI E SCAGLIE DI
TARTUFO NERO DI NORCIA
MOZZARELLA CHEESE, VENETO HAM AND BLACK TRUFFLE
€ 25,00

ULTIME NATE

GRICIA CON I CARCIOFI

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, JULIENNE DI CARCIOFI FRESCHI,
GUANCIALE CROCCANTE AFFUMICATO E PECORINO STAGIONATO "DE JULIS"
MOZZARELLA CHEESE, FRESH ARTICHOKE CRISPY SMOKED BACON AND PECORINO CHEESE FROM
DE JULIS
€ 16,00

LA SICILIANA

PASSATA DI POMODORO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, MELANZANE GRIGLiate,
RICOTTINA DI BUFALA CAMPANA, ALICI DI SICILIA, SCAGLIE DI RICOTTA STAGIONATA
E BASILICO
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GRILLED EGGPLANT, BUFFALO RICOTTA, SICILIAN ANCHOVIES AND
SALTED CHEESE RICOTTA AND BASIL
€ 16,00

BLACK ANGUS

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, RUGHETTA, BLACK ANGUS, PARMIGGIANO
REGGIANO E ZESTE DI LIMONE
MOZZARELLA CHEESE, BLACK ANGUS, ROCKET SALAD, PARMISAN ZEST LEMON
€ 18,00

BROCCOLETTI LARDO E FORMAGGIO DI CAPRA

Fior di latte artigianale broccoletti lardo di colonnata e formaggio di capra
Mozzarella cheese broccoli lard and goat cheese
€ 16,00

DOLCI FATTI IN CASA

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

TIRAMISU CLASSIC

€ 8,00

TIRAMISU ALLE FRAGOLE

WITH STRAWBERR

€ 8,00

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

COOKED CREAM "PANNA COTTA"

WITH CHOCOLATE

€ 8,00

PANNA COTTA AL CARMELLO

WITH CARMEL

€ 8,00

PANNA COTTA AL CAFFE

€ 8,00

CREME CARMEL

€ 7,00

CANNOLO SICILIANO

DA RIEMPIRE AL MOMENTO

CANNOLI, FILLED AT MOMENT, WITH RICOTTA CHEESE AND DARK CHOCOLATE OR
CANDIED FRUITOR

€ 7,00

FRUTTA

SEASONAL FRUIT

€ 7,00

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

€3,00

COCA COLA, ARANCIATA, CHINOTTO

€ 3,00

CAFFE'

ESPRESSO

€ 2,50

SERVIZIO

€ 2,00

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

BIRRIFICIO CASTELLO

BIRRA CHIARA

BIRRA MEDIA	€ 6,00
BIRRA PICCOLA	€ 4,00

BIRRIFICIO CASTELLO LA RUBINA

BIRRA ROSSA

BIRRA MEDIA	€ 7,00
BIRRA PICCOLA	€ 4,50

BIRRIFICIO FEDERICO II FLEA

IPA EXTRA

BIRRA MEDIA	€ 7,00
BIRRA PICCOLA	€ 4,50