

MENU A LA CARTE
5 e 6 APRILE 2026

Minimo 2 piatti a persona -Minimum 2 dishes per person

Antipasti – Starter

**Bruschetta Carciofo Matticella | Ricotta infornata | Crema di mentuccia
(1,5,7)**

Charred artichoke bruschetta | Baked ricotta | Mint cream
€14

**Tartare di Manzo | Tuorlo d'uovo grattugiato | Misticanza Fresca
| Nocciola Viterbese | Senape di Digione (3,8 Nocciola,10)**

Beef tartare | Grated egg yolk | Viterbo hazelnut | Dijon mustard with honey
€19

Hummus di Ceci del Solco Dritto | Vignarola (8)

"Solco Dritto" chickpea hummus | Roman spring vegetable stew (vignarola)
€14

Trippa frita con crema di piselli e pecorino (1,5,7)

Crispy fried tripe with pea cream and pecorino Romano
€14

Primi - Pasta

Carbonara di Carciofi (1,3,7)

Carbonara pasta with artichokes
€20

**Tonnarello | Panna | Pecorino Romano | Profumo di pepe | Mela Red
Love marinata (1,3,7)**

*Tonnarello pasta | Cream | Pecorino Romano | Black pepper aroma |
Marinated Red Love apple*
€20

**Strozzaprete | Ragù di Ventrigli di Pollo con Maggiorana e Ginepro
(1,3,7,12)**

Strozzapreti pasta | Chicken gizzard Ragù | Juniper berries and marjoram
€20

Pasta Mista | Pesto di Zucchini e Menta Romana (1,7,8 mandorle)

Mixed Pasta | Zucchini. Almond and Mint Pesto
€20

Secondi - Main Course

Agnello | Fondo | Patata della Tuscia schiacciata (1,7)

Lamb | Natural jus | Mashed Tuscia potatoes

€25

Vitello | Salsa tonnata | Fior di capperi (3,5)

Veal | Tuna sauce | Caper flower

€25

Coratella | Carciofi bruciati | Menta e Origano

Roman-style offal (coratella) | Charred artichokes | Mint and oregano

€20

Trippa alla Romana | Menta e Pecorino Romano

Tripe Roman Style

€20

Contorni – Side Dishes

Carciofo alla Giudea (4)

Jewish-style fried artichokes

€9

Puntarelle | Salsa acciughe e miele (5)

Puntarelle chicory | Anchovy and honey dressing

€9

Dessert

Selezione di Formaggi Laziali (7)

Azienda Pitzalis e Azienda Benacquista

Selection of local cheeses from Lazio – Pitzalis Farm & Benacquista Farm

€17

Ciambelline al Cesanese | Crema zabaione (1,3,7)

Cesanese wine doughnuts | Zabaglione cream

€8

Tiramisù affogato (1,3,9)

Affogato-style tiramisù

€9

Torta Cassola Ebraica Romana (3,12)

Ricotta and Raisin Cake

€9

Pane €3 | Acqua €2 | Servizio €2 a persona

Bread €3 | Water €2 | Service €2 per person