



Menú À la Carte

**Minimo 2 piatti a commensale*

**Minimum 2 dishes per person*

ANTIPASTI – Starter

- Trippa Fritta (1,5)
Croccante, leggera, irresistibile.
Fried Roman-style tripe... like chips.
12
- Mozzarella in Carrozza (1,3,5,7)
Fried mozzarella sandwich (2 pieces)
12
- Frittata Romana di Patate 🌿
Patate, salsa di pomodoro, senza uova.
Roman-style potato tart — egg-free.
11
- Pallotta Cacio e Ova (1,3,5,7)
Vegetarian bread & cheese balls (3 pieces)
€14

PRIMI - Pasta

Pastificio Lagano, Guanciale Coccia Sesto, Pecorino Romano Fulvi.

- Carbonara (1,3,7)
Pasta, Eggs, Pecorino Romano cheese, Parmigiano
Reggiano, pork cheek
16
- Amatriciana (1,7,12)
Pasta, Tomatoes, Pecorino Romano cheese, pork
cheek
16
- Tonnarello Cacio e Pepe (1,3,7)
Artisan Fresh Pasta, Pecorino Romano cheese, Black
pepper
18

SECONDI — Main Courses

- Trippa alla Romana (7,9,12)
Tripe with Tomatoes and Pecorino Romano Cheese
19
- Lesso alla Picchiapò (9)
Slow-cooked beef, gently simmered in tomato and chili
22
- Coratella* di Stagione (12)
Stew of Lamb liver, heart and lung with seasonal
vegetables
18

CONTORNI — Side Dishes

- Cicoria Ripassata
Sautéed chicory with garlic and chili
8
- Patate della Tuscia al Finocchietto Selvatico
Tuscia potatoes with wild fennel
8

PANE Bread (1)

- Cestino del Pane – “Al Forno di Trastevere”
Bread Basket
3
- Pane & Olio Evo Regionale (1)
Bread With a Selection of Extra Virgin Olive Oils from
the Lazio Region
6

DESSERT

Homemade Dessert

- Il nostro Tiramisù cremoso al bicchiere (1,3,7)
Our creamy Tiramisù in the glass
8
- Biscotteria secca Laziale e Vino dolce
Forno Nisati Giardini – Bassano Romano VT
(1,3,5,8,12) nocciole, mandorle, noci, pinoli
Dry Biscuits from Lazio with Sweet Wine
12
- Zuppa Inglese (1,3,7,12)
Our Zuppa Inglese- Italian Trifle
7
- Pere e cannella cotte nel Cesanese (12)
Pears and Cinnamon Poached in Cesanese Wine
€8

Le paste al pomodoro / olio evo / burro e parmigiano: 16
Pasta with tomato / extra virgin olive oil / butter & parmesan: 16

Le mezze porzioni verranno conteggiate come intere / Half portions will
be charged as whole portions

BEVANDE

Drink – NO TAP WATER

filtrata depurata secondo legge D.M. 25/2012 Regolamento UE10/2001 -DM 174/2004

Acqua microfiltrata

Microfiltered Sparkling / Still Water 0,75 lt

2

SOFT DRINK

Gassosa Neri, Chinotto Neri, CocaCola cl33

Tè Freddo Limone o Pesca

Cold Iced Tea Lemon or Peach

Succo di Albicocca o Pesca

Apricot or Peach fruit juice

4

BIRRA

Beer

NASTRO AZZURRO Birra Analcolica- Alcool Free 33ml

5

BIIRRA ARTIGIANALE HILLTOP BREWERY

BASSANO ROMANO VT

Lattina da 33 cl

Artisan Beer

La nostra selezione di birre è stagionale e in rotazione chiedi allo staff, cosa c'è oggi.

Our beer selection is seasonal and rotates. Ask our staff what's available today.

7

VINO A CALICE

Glass Wine

Vini al Calice Rossi/Bianchi/Rosé/Bollicine prezzo da 8 a 13 esposti sulla lavagna o chiedi allo staff

Wine by the Glass Red/White/Rosè and Sparkling is between €8 and €13

look at the blackboard inside or ask the staff

COCKTAILS

11

Americano, Negroni, Spritz, Gin & Tonic, Fernandito, Mi-To, Negroni Sbagliato

ANALCOLICO ARANCIO, BIANCO o ROSSO

Sanbittèr Alcool Free- Orange, White or Red

8

AMARI, GRAPPE E GIN ARTIGIANALI

Artisan Digestive, Grapes and Gin

6

Formidabile, Bombastus Venenum Nera, Bombastus Primum balsamico Verde, Bombastus Centaurus
Speziato Orange, Criside, Amarartis, , Amaro Gran Sasso, Gran Sasso Forte, Genziana, Genziana L'Amara,

Ratafia, Liquirizia , Genepi, Rabarbaro, Fernet, Fernet Menta, Sambuca, Limoncello, Amaro Neri, Ambrosia, Fico d'India, Cannella Pistacchio, Amaretto di Saronno, Amaro castagna Viterbese, Crema di Nocciola della Toscana, Cantina Sant'Andrea Grappa di Moscato bianca e Grappa di Moscato Barrique Sogno, Amari Paesani Grappa Bianca e Barrique,, D.S. bio bianca Lecina –GIN Er Gin Distillerie Capitoline, Braininfusion Prubugin

MOSCATI, PASSITI, MUFFATI E VERMUTH

10

Cantina Sant'Andrea Moscato di Terracina

Cantina Sant'Andrea Passito di Moscato di Terracina

Distillerie Capitoline Vermut, Lenci Vernouth bianco, Mr. Liquor Vermuth Fresco Rosé, Vermut Oppium e Vermut Rosato Riflessi Cantina Sant'Andrea, Muffo Bio Mottura

DISTILLATI – SPIRITS

14

Bourbon Jim Bean Single Malt Scotch Whisky Glen Grant age 5 years, Schotch Whisky Johnnie Walker age 12 years, Schotch Whisky single Malt Talisker age 10 years

Scotch Whisky single malt Talisker Skye, Islay Single Malt Scotch Whisky Laphroaig , Bushmilles Irish Whiskey , Rum Venezuela Santa Teresa, Rum Venezuela Santa Teresa Riseva Ron Anejo, Rum Santiago de Cuba Matusalem Gran Reserva age 15 years, Armagnac Ducastaing,

Servizio

Sit-down fee

2/ pax

WF Fastweb 5615B - RHRFEAP9ZA

Se si soffre di intolleranze o allergie chiedere a personale e consultare le tabelle allegate nei menu. I prodotti segnati con sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa di -18° conformi alle prescrizioni del reg. CE 853/2004*

*If you from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff and and consult the tables attached to the menus The products marked with * are subjected to rapid blast chilling and stored a negative temperature of -18 ° reg. CE 853/2004*

Servizio torta dall'esterno con tracciabilità per persona €2 - Service charge from outside for person €2

Diritto di tappo per bottiglie dall'esterno per persona € 5 - Service bottle from outside per person €5

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereali - Cereal
2. Crostacei - Shellfish
3. Uova -Egg
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soya
7. Latte -Milk
8. Frutta a guscio – Nuts
9. Sedano- Celery
10. Senape- Mustard
11. Semi di sesamo- Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti -Sulphur dioxide
13. Lupini-Lupins
14. Molluschi-Molluscs