



Dal 3 dicembre 2011 proviamo con cortesia ed
attenzione a rendere unici i sapori della tradizione
enogastronomica italiana e romana.

I nostri prodotti sono di altissima qualità, frutto di
un'attenta ricerca portata avanti con grande
passione.

La ricerca accurata di prodotti di elevata qualità,
unita ad un'attenta lavorazione, nel rispetto delle
nostre tradizioni,

ci permette di realizzare
una cucina di primissimo livello!

Siamo lieti se ci seguite sui nostri social
We will be very happy if you follow our social media accounts



Password: biscione84bis

Vini al calice

Bollicine

Millesimato Blanc de Blancs (Bottega ~ Veneto)	8.00€
47-Prosecco Superiore D.O.C.G. ExtraDry (Bortolotti--Veneto)	9.00€

Vino Bianco

Chardonnay D.O.P. (Kurtin-Friuli-Collio)	9.00€
Incrocio Manzoni I.G.T. (Cecchetto-Veneto)	8.50€
Vermentino di Sardegna - Tyrsos D.O.C. (Contini-Sardegna)	9.00€
Grillo D.O.P. (Az.Agr.Rallo-Sicilia)	9.00€
Arneis Langhe D.O.C. (Dante Rivetti ~ Piemonte)	8.50€

Rosati

Equo Rosè I.G.P. (Migrante ~ Lazio)	8.50€
Bombo Rosato I.G.T (Cincinnato-Lazio)	8.50€

Vino Rosso

Nebbiolo ~ Langhe D.O.C. (Dante Rivetti ~ Piemonte)	9.00€
Primitivo del Salento I.G.P. (Varvaglione ~ Puglia)	8.50€
Nero Buono ~ Lelio - I.G.T. Bio (Cinccinato- Lazio)	8.50€
Syrha 'Nasyr I.G.T.. (Tenuta Le Quinte-Lazio)	9.00€
Rosso di Montalcino D.O.C (Poggio Salvi - Toscana)	9.00€

Vino Dolce

Moscato d'Asti ~ Riveto (Dante Rivetti ~ Piemonte)	7.00€
Vino di visciole ~ Querciantica (Velenosi ~ Marche)	7.00€

Birre

Pedavena bionda superior pils 0.20L	5.00€
Pedavena bionda superior pils 0.40L	7.00€

Per ben cominciare

Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾	5.00€
<i>Toasted bread topped with fresh tomatoes</i> ⁽¹⁾	
Bruschetta con Pancetta di 'cinta senese' ⁽¹⁾	6.00€
<i>Toasted bread topped cinta senese bacon</i> ⁽¹⁾	
Bruschetta alicí e mozzarella ^(1, 9, 12)	6.00€
<i>Anchovy and mozzarella crostini</i> ^(1, 9, 12)	
Tartare di Salmone con Avocado ⁽¹²⁾ 	15.00€
<i>Salmon tartare with Avocado</i> ⁽¹²⁾	
Olive all'ascolana fatte in casa (8pz) ^(1, 3, 8, 9, 10)	10.00€
<i>Homemade fried olives filled with minced meat (8pz)</i> ^(1, 3, 8, 9, 10)	
I nostri suppli fatti in casa (2pz) ^(1, 8, 9)	5.00€
<i>Homemade suppli (2pz)</i> ^(1, 8, 9)	
Fiori di zucca fatti in casa (4pz) ^(1, 3, 9, 12)	10.00€
<i>Homemade zucchini flowers fried with anchovies & mozzarella cheese</i> ^(1, 3, 9, 12)	
Tagliere di salumi e formaggi ⁽⁹⁾	18.00€
<i>Italian cheese & ham selection</i> ⁽⁹⁾	
Tagliere dei nostri formaggi ⁽⁹⁾	16.00€
<i>Italian cheese selection</i> ⁽⁹⁾	
Fritto "Verso Sera" (1 carciofo Giudia, 1 suppli, 1 fiore, 2 olive all'ascolana)	14.00€
<i>Mix fried "Verso Sera" (1 fried artichokes, 1 suppli, 1 zucchini flower 2 fried olives)</i>	
Filetti di Baccala' in pastella (2pz)	12.00€
<i>Fried fish code filet</i>	

I nostri primi piatti della Tradizione

Amatriciana (1, 9) 14.00€

Rigatoni with tomato sauce, bacon & pecorino cheese (1, 9)

Cacio e pepe (1, 9) 14.00€

Spaghetti with black pepper & pecorino cheese (1, 9)

Carbonara (1, 8, 9) 14.00€

Spaghetti with egg, bacon & pecorino cheese (1, 8, 9)

Gricia (1, 9) 14.00€

Rigatoni with bacon, parmesan & pecorino cheese (1, 9)

Spaghetti pomodoro, basilico, grana 13.00€

Spaghetti with tomato, basil and parmesan (1, 9, 10)

I nostri primi Fatti in casa

Tagliolini fatti in casa al tartufo e grana 25.00€

Homemade tagliolini with truffles and parmesan (1, 8, 9)

Tagliolini fatti in casa Zucchine, limone e menta 16,00€

Homemade tagliolini with zucchini, lemon and, mint (1, 8)

Ravioli di ricotta con pachino fresco e grana 18.00€

Homemade ravioli filled with "ricotta" cheese & tomato sauce (1, 8, 9)

Melanzane alla parmigiana 15.00€

Eggplant parmesan with mozzarella, tomato sauce, basil, oregano e parmesan cheese (1, 8, 9, 10)

Lasagna fatta in casa al ragù 16.00€

Homemade Lasagna with ragù (1, 8, 9, 1)

Fettuccine fatte in casa al ragù e grana 18.00€

Homemade fettuccine with ragù e parmesan cheese (1, 8, 9, 10)

Fettuccine fatte in casa al ragù di cinghiale 19.00€

Homemade fettuccine with wild boar ragù (1, 8, 10)

Fettuccine fatte in casa con carciofi e pecorino 18.00€

Homemade fettuccine with artichokes & pecorino cheese (1, 8, 9)

Tortellini fatti in casa in Brodo / Burro e Salvia 19.00€

Homemade tortellini in Broth / butter and sage (1, 8, 9)

Dalla Nostra macelleria Orelli

Pollo ruspante alla romana con peperoni⁽¹⁰⁾ 15.00€

Roman style rustic chicken with peppers⁽¹⁰⁾

Bracirole di abbacchio scottadito 20.00€

Roman style grilled lamb chops

Coda alla vaccinara⁽¹⁰⁾ 18.00€

Roman style oxtail with tomato sauce⁽¹⁰⁾

Trippa al sugo e pecorino 15.00€

Roman style tripes with goat cheese⁽⁹⁾

Polpette di vitello al sugo^(1, 3, 8, 9, 10) 15.00€

Veal meatballs with tomato sauce^(1, 3, 8, 9, 10)

Polpettine di pollo in bianco alle erbe aromatiche 14.00€

Chicken meatballs with aromatic herbs and white sauce

Costata di manzo con osso 600/800 gr 45.00€

Beef coast with bone 600/800 gr

Dalla nostra Macelleria Orelli

Saltimbocca alla romana ^(1,9) 16.00€

Slices of veal with raw ham & sage cooked in wine ^(1,9)

Filetto di manzo al Porto ^(1,9) 28.00€

Beef fillet with port wine ^(1,9)

Filetto di manzo al Tartufo 28.00€

Beef fillet with truffles

Tagliata di manzo con rucola 22.00€

Sliced beef with arugula

Straccetti di manzo con rucola e pachino 16.00€

Beef strips with arugula salad & cherry tomatoes

Straccetti di pollo con pomodorini secchi e olive ⁽¹⁾ 14.00€

Chicken strips with dried tomatoes and olives ⁽¹⁾

Rotolo di coniglio in porchetta ⁽³⁾ 15.00€

Bacon-wrapped roast rabbit ⁽³⁾

Polpo rosticciato con purè, olive e pomodorini ^(11,12,13)  24.00€

Roasted Octopus with puree, olives and confit tomatoes ^(11,12,13)

Insalate

Insalata caesar (lattuga, pollo, scaglie di grana e salsa caesar)

*Caesar salad (lettuce salad, chicken strips, parmesan flakes & caesar sauce)*_(8, 9, 12) 13.00€

Insalata romana (carciofi, radicchio e pecorino)₍₉₎

Roman style salad (artichokes, radicchio & pecorino cheese)₍₉₎ 12.00€

Insalata verso sera (rucola, noci, melograno, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo)_(7, 9) 12.00€

*Verso sera salad (arugula, walnuts, pomegranate, parmesan flakes & raw ham)*_(7, 9)

Insalata del campo (lattuga, grana, pere, noci, melograno)

Del Campo Salad (lettuce salad, parmesan flakes, pear, walnuts, pomegranate)₍₇₋₉₎ 12.00€

Insalata mista Mixed Salad 5.00€

Contorni

Carcíofi alla Giudia (2pz)	
Giudia style (fried) artichokes	12.00€
Carcíofi alla Romana (2pz)	
Roman style (boiled) artichokes	12.00€
Puntarelle (Raw chicory salad)	10.00€
Verdure grigliate (Melanzane e Zucchine)	
(Grilled vegetables- Eggplants and zucchiní)	10.00€
Patate al forno (Roasted potatoes)	6.00€
Cicoria ripassata o all'agro	
(Chicory simply boiled or sautéed)	6.00€
Cestíno di pane (Bread)	2.00€

Dolcí e Frutta

Cheesecake cotta fatta in casa (1,7,8,9)	8.00€
Coppettina di Mascarpone con cioccolato (7,8,9)	8.00€
Tiramisù fatto in casa (1,8,9)	8.00€
Panna cotta al cioccolato o frutti di bosco (9)	7.00€
Torta caprese al cioccolato (Chocolate cake)	8.00€
Cantucci e Passito (1,7,8,9)	10.00€
Ananas (Pineapple)	6,00€

Caffetteria

Espresso	2.50€
Espresso doppio	3.50€
Espresso decaffeinato	2.50€
Espresso decaffeinato doppio	3.50€
Caffè marocchino	3.50€
Caffè americano	3.50€
Cappuccino	3.50€
Cappuccino decaffeinato	3.50€
Caffè latte / Latte macchiato	3.50€
Caffè shakerato	4.00€
Tè caldo	4.00€
Cioccolata calda	5.00€
Acqua microfiltrata naturale/frizzante 1lt	2.50€

Bevande 5.00€

Coca-cola / Coca-cola zero

Sweppes Lemon / Tonic

Fanta / Sprite

Chinotto / Crodino

Cedrata Tassoni

Ginger Beer / Ginger Ale

Sanbitter Rosso

Tè freddo limone o pesca

Succo di frutta (Pesca, Albicocca, Arancia Rossa, Pera, Pomodoro)

Amarí

Amaro del capo / Averna	5.00€
-------------------------	-------

Baileys / Fernet branca / Branca Menta	5.00€
--	-------

Jagermeister / Mirto	5.00€
----------------------	-------

Limoncello / Liquirizia	5.00€
-------------------------	-------

Lucano / Montenegro	5.00€
---------------------	-------

Sambuca / Strega / Anisetta Meletti	5.00€
-------------------------------------	-------

Jefferson	7.00€
-----------	-------

Distillati e grappe

Grappe

Grappa Berta invecchiata oltre il Vallo	10.00€
Grappa di Amarone Barrique-Bottega	8.00€
Grappa di Amarone bianca -Bottega	7.00€

Whisky e Scotch

Lagavulin	12.00€
Laphroaig	14.00€
Cao Ila - 12 anni / Oban - 14 anni / Cardu - 12 anni / Islai Mist	10.00€
Jack Daniel's	8.00€

Tequila

José Cuervo - Tequila Reposado / Cazadores Blanco	7.00€
---	-------

Distillati

Calvados Morin - Distillato di Mele	8.00€
Vecchia romagna	8.00€

Rum

Zacapa / Abuelo - 12 anni / Damoiseau VSOP	10.00€
--	--------

Cognac

Camus V.S. / Armagnac Chevalier / Couvoiser	9.00€
---	-------

Gin & Vodka

Gin Mare	14.00€
Tanqueray	10.00€
Absolut	7.00€
Moskovskaya	10.00€

Aperitivo "Verso Sera"

Aperitivo stick di pollo 10€

Drink, o calice di vino, e sticks di pollo

Cocktail or a glass of wine with fried chicken strips

Aperitivo mini tagliere 12€

Drink, o calice di vino, con un mini tagliere di salumi e formaggi

Cocktail or a glass of wine with mini platter of cheese and ham

Aperitivo vegetariano 12€

Drink, o calice di vino, con una bruschetta al pomodoro e verdure pastellate

Cocktail or a glass of wine with a bruschetta pomodoro and fried vegetables in batter

Aperitivo fritto 15€

Drink, o calice di vino, con un fiore di zucca, un'oliva all'ascolana, un suppli ed una bruschetta al pomodoro

Cocktail or a glass of wine with a fried zucchini, one fried olive, one suppli and a bruschetta pomodoro

Cocktail Analcolici

Virgín mojito 8.00€

(Menta, lime, zucchero di canna, ginger ale e zenzero)

(Mint, lime, brown sugar, ginger ale & ginger)

Spritz Alcool Free 9,00€

(Arancia, Prosecco e Spritz zero alcol)

(Orange Prosecco Spritz alcool free)

Orange smile 8.00€

(Succo di arancia, sanbitter e fetta di arancia)

(Orange juice, sanbitter & slice of orange)

Shirley Temple 8.00€

(Cedrata, limone, granatina e germoglio di menta)

(Cedrata, lemon, grenadine & mint)

Fever Time 8.00€

(Ginger beer, zenzero e fetta di arancia)

(Ginger beer, ginger & slice of orange)

Cocktail

Americano	9.00€	Anisetta on The Rocks	7.00€
(Campari, Martini Rosso, soda)		French 75	Calvados 9.00€
Cucumber mule	9.00€	Spritz Aperol	8.00€
(Vodka, ginger beer, cetriolo)		Spritz Campari	8.00€
Gin tonic/lemon	9.00€	Spritz Cynar	8.00€
(Gin, Tonic-Lemon schweppes)		Spritz Hugo	8.00€
		(Sambuco , prosecco, soda)	
Martini "Verso Sera"	9.00€	Spritz Limoncello	8.00€
(Martini bianco, succo alla pesca)		(Limoncello, prosecco, soda)	
Margarita	9.00€	Spritz Peach	8.00€
(Tequila, lime, triple sec)		(Peach-tree, prosecco, soda)	
Moscow mule	9.00€	Spritz Vermouth	8.00€
(Vodka, ginger beer, lime, soda)		(Martini Rosso, prosecco, soda)	
Negroni	9.00€	Vodka tonic/lemon	9.00€
(Campari, gin, Martini Rosso)		Mojito	9.00€
		(Menta, lime, zucchero canna, soda, rum bianco)	
Negroni sbagliato	9.00€	Espresso Martini	10.00€
(Campari, gin, Prosecco)		(Caffè, Baileys e vodka)	
Boulevardier	9.00€		
(Whisky, martini, campari)			

Tabella allergeni

- 1 Cereali (orzo, grano, segale, farro, avena, kamut)
- 1 Cereals (barley, wheat, rye, sly, oats, kamut)
- 2 Soia e derivati
- 2 Soybean & derivatives
- 3 Arachidi e derivati
- 3 Peanuts & derivatives
- 4 Semi di sesame e derivati
- 4 Sesame seeds & derivatives
- 5 Senape e derivati
- 5 Mustard & derivatives
- 6 Lupini e derivati
- 6 Lupini beans & derivatives
- 7 Frutta a guscio
- 7 Nuts
- 8 Uova e derivati
- 8 Eggs & derivatives
- 9 Latte e derivati
- 9 Milk & derivatives
- 10 Sedano e derivati
- 10 Celery & derivatives
- 11 Grostacci
- 11 Crustaceans
- 12 Pesce e derivati
- 12 Fish & derivatives
- 13 Molluschi e derivati
- 13 Clams & derivatives
- 14 Anidride solforosa e solfiti > 10mg/kg