

RISTORANTE
PIZZERIA



DAI SENATORI



ROMA

MENU

ANTIPASTI • APPETIZERS

Selezione di formaggi locali (ricottine, cacio fiore, caciotta romana, pecorino romano, provolone) ^(1,7,13)	€ 20,00
<i>Local cheese board</i>	
Prosciutto tagliato a mano con misticanza	€ 15,00
<i>Hand sliced raw ham with mixed green salad</i>	
Panzanella con datterino giallo e rosso e mozzarella di bufala ^(1,7)	€ 15,00
<i>Bread with red and yellow plum tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
Bao con coda alla vaccinara ^(1,6,8) <i>Bao steamed bun filled with braised oxtail</i>	€ 8,00
Tartare di manzo ^(3,9) <i>Beef Tartare</i>	€ 20,00
Tagliere romano (coppa, mortadella, coppiette di Ariccia, schiacciata romana, salsicette) ^(12,13)	€ 20,00
<i>Charcuterie board</i>	
Polpette di bollito ^(1,3)	€ 8,00
<i>Fried meatballs</i>	
Filetti di baccalà in pastella ^(1,3,4,7) <i>Fried cod fillets</i>	€ 8,00
Suppli alla crema di scampi* ^(1,2,3,7) <i>Rice ball whit scampi cream*</i>	€ 6,00
Tacos con tartare di tonno e crema di stracciatella di bufala ^(1,4,7)	€ 10,00
<i>Tacos with tuna tartare and shredded buffalo mozzarella</i>	
Tartare di tonno ⁽⁴⁾ <i>Tuna Tartare</i>	€ 20,00
Involtini di pesce spada ^(4,13)	€ 15,00
<i>Swordfish rolls with tomato, olives, capers, garlic</i>	
Insalata di mare ^(4,13)	€ 15,00
<i>Italian seafood salad with shrimp, scallops, calamari, mussels, lemon, EVO oil</i>	
Plateau di crudi di pesce* (scampo, gambero rosso, carpaccio misto, ostrica) ^(2,4,5)	€ 40,00
<i>Raw seafood platter (prawns, red shrimps, fish carpaccio, oysters)*</i>	

PRIMI PIATTI • PASTA DISHES

Raviolo cacio e pepe ^(1,3,7)	€ 15,00
<i>Homemade Ravioli pasta with cheese and pepper</i>	
Tonnarello cacio e pepe ^(1,3,7)	€ 14,00
<i>Homemade Tonnarelli pasta with cheese and pepper</i>	
Mezzemaniche alla Carbonara ^(1,3)	€ 14,00
<i>Homemade Tonnarelli pasta with carbonara sauce (pork jowl, eggs, black pepper, Pecorino Romano cheese)</i>	
Bucatini all'Amatriciana ^(1,3,7)	€ 14,00
<i>Bucatini pasta with Amatriciana sauce (tomato and pork jowl)</i>	
Lasagna alla bolognese ^(1,3,7,8)	€ 14,00
<i>Home made lasagna with bolognese sauce</i>	
Tagliatella allo stracotto di pomodoro con crema di basilico, fonduta di Grana e confit di ciliegino ^(1,3,7)	€ 14,00
<i>Homemade Tagliatelle pasta with tomato sauce, basil cream sauce, Grana cheese fondue and plum tomato confit</i>	
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine ^(1,5)	€ 18,00
<i>Spaghettoni pasta with clams and cured mullet roe</i>	
Risotto alla pescatora con pomodori ciliegino* ^(2,4,5)	€ 20,00
<i>Seafood Risotto with plum tomato sauce*</i>	
Risotto agli scampi* ^(1,3,7,8)	€ 20,00
<i>Risotto with scampi cream*</i>	

SECONDI PIATTI • SECOND COURSE

Coda alla vaccinara ^(1,8)	€ 15,00
<i>Braised oxtail</i>	
Polpette al sugo su cialda di pane croccante ^(1,8)	€ 12,00
<i>Meatballs with tomato sauce on crunchy bread</i>	
Guancia di manzo con fondo bruno e crema di patate ^(1,7,13)	€ 18,00
<i>Beef cheek in red wine sauce with creamed potatoes</i>	
Bistecca di manzo <i>Beef Steak</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo <i>Sliced Beef</i>	€ 20,00
Frittura di calamari * ^(1,3,4)	€ 20,00
<i>Fried squid*</i>	
Frittura di moscardini * ^(1,3,4)	€ 20,00
<i>Fried musky octopus*</i>	
Moscardini alla Luciana * ^(4,13)	€ 20,00
<i>Musky octopus with tomato sauce, garlic, olive, capers*</i>	
Trancio di salmone alle erbe aromatiche ⁽⁴⁾	€ 19,00
<i>Salmon steak with aromatic herbs</i>	
Tataki di tonno con salsa teriyaki ^(4,6,8,12)	€ 20,00
<i>Tuna tataki with teriyaki sauce</i>	
Catalana di crostacei con pomodori zebrino, olive taggiasche e cipolla rossa di Tropea * ^(2,4,5)	€ 60,00
<i>Catalan seafood stew with zebrino tomato sauce, Taggiasca olives and Tropea red onion*</i>	

CONTORNI • SIDE DISHES

Carciofo alla romana	€ 7,00
<i>Braised artichokes</i>	
Puntarelle ⁽⁴⁾	€ 6,00
<i>Catalonian chicory stalks salad</i> ⁽⁴⁾	
Patate di Avezzano al forno	€ 5,00
<i>Baked Avezzano potatoes</i>	
Misticanza	€ 5,00
<i>Mixed green salad</i>	



La nostra selezione di carni è curata dalla macelleria Fratelli Galli dal 1951

(www.gruppogalli.it)

LE PIZZE • PIZZA

Focaccia bianca con rosmarino e olio EVO ⁽¹⁾	€ 6,00
<i>Flat bread with rosemary and EVO oil</i>	
Focaccia e mortadella di Bologna Dop ^(1,12)	€ 10,00
<i>Flat bread with mortadella (cooked cured pork meat sausage)</i>	
Marinara (pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, olio EVO) ⁽¹⁾	€ 12,00
<i>San Marzano tomato sauce, red garlic, oregano, EVO oil</i>	
Margherita (pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO) ^(1,7)	€ 13,00
<i>San Marzano tomato sauce, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil</i>	
Napoletana (pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio EVO) ^(1,4,7)	€ 13,00
<i>San Marzano tomato sauce, Agerola mozzarella cheese, Cetara anchovies, EVO oil</i>	
Datterino (pomodoro San Marzano Dop, pomodorino datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO) ^(1,7)	€ 13,00
<i>San Marzano tomato sauce, red and yellow plum tomatoes, Agerola mozzarella cheese, basil, EVO oil</i>	
Italiana (focaccia con rucola, pomodoro Pachino, burrata di bufala, olio EVO) ^(1,7)	€ 13,00
<i>Flat bread with rocket leaves, Pachino tomatoes, buffalo burrata, EVO oil</i>	
Prosciutto cotto e stracchino (fior di latte di Agerola, stracchino, prosciutto cotto) ^(1,7) ..	€ 13,00
<i>Agerola mozzarella cheese, stracchino soft cheese, cooked ham</i>	
Fior di zucca (fior di latte di Agerola, fiori di zucca, alici di Cetara, olio EVO) ^(1,4,7)	€ 13,00
<i>Agerola mozzarella cheese, zucchini flowers, Cetara anchovies, EVO oil</i>	
Diavola (pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, salame piccante, olio EVO) ^(1,7)	€ 13,00
<i>San Marzano tomato sauce, Agerola mozzarella cheese, spicy salami, EVO oil</i>	
Boscaiola (fior di latte di Agerola, funghi Champignon, salsiccia) ^(1,7)	€ 13,00
<i>Agerola mozzarella cheese, Champignon mushrooms, pork sausage</i>	

DESSERT

Tiramisù ^(1,3,7) <i>Tiramisù</i>	€ 8,00
Cheesecake con gelée di mango ^(1,3,7)	€ 8,00
<i>Cheesecake with mango jelly</i>	
Tagliata di frutta (per due persone)	€ 15,00
<i>Sliced fruit platter (for two people)</i>	
Fruttino gelato ^(1,3,7) <i>Fruit ice-cream</i>	€ 8,00
Le crostate con marmellata dello Chef ^(1,3,7,12)	€ 8,00
<i>Chef traditional tart with marmelade</i>	

ALLERGENI

 1 cereali	 4 pesce	 7 latte	 10 semi di sesamo	 13 solfiti
 2 crostacei	 5 molluschi	 8 sedano	 11 arachidi	 14 lupini
 3 uova	 6 soia	 9 senape	 12 frutta secca	

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa vigente. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate | Some foods may have been frozen or frozen on the spot in accordance with the company's self-control procedure. Ask our staff for information on food frozen food.

BEVANDE • DRINKS

Acqua 75 cl (San Pellegrino, Panna) € 3,00
San Pellegrino sparkling natural mineral water or Panna still natural spring water, 75 cl

Bicchieri di vino bianco € 5,00
Glass of white wine

Birra alla spina grande (Moretti, IPA) € 7,00
Draught beer, large (Moretti, Ipa)

Birra alla spina piccola (Moretti, IPA) € 5,00
Draught beer, small (Moretti, Ipa)

Birra in bottiglia 33 cl € 7,00
Bottled beer, 33 cl

Soft Drinks € 4,00
Ice tea, coke, fanta, sprite, fruit juice

Cocktails € 12,00

Spritz € 10,00

Amari nazionali | Italian Amaro € 5,00

Amari internazionali | foreign Amaro € 6,00

Espresso € 3,00

Cappuccino € 6,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

BOLLICINE

Ca del Bosco	€ 55,00
Ca di Rajo	€ 25,00
Sphere	€ 25,00
Mirabella Francia Corta	€ 40,00
Mirabella Rosè	€ 45,00
Santus Franciacorta	€ 50,00
HR Brut	€ 35,00

CHAMPAGNE

A Robert	€ 60,00
A. Robert Blanc de Blancs	€ 60,00
A. Robert Rosè	€ 65,00
Jacquart Mosaïque	€ 75,00

VINI ROSÈ

Brancaia	€ 30,00
----------------	---------

VINI ROSSI

Madonna Nera Brunello 2018	€ 80,00
Kaltern Pinot Nero	€ 30,00
Kaltern Lagrein	€ 30,00
San Jacopo Chianti 2022	€ 25,00
Sordo Barolo	€ 65,00
Valpantena Amarone della Valpolicella	€ 70,00
Valpolicella Ripasso.	€ 30,00

VINI BIANCHI

Kalter Chardonnay	€ 27,00
Kalter Pinot Grigio	€ 30,00
Kalter Gewurztraminer	€ 30,00
Kalter Pinot Bianco	€ 28,00
Le Monde Ribolla Gialla	€ 28,00
Costamolino Vermentino	€ 30,00
Ronci Nepi Grechetto	€ 28,00
Ronci Nepi Bianco di Nè	€ 25,00
Branko Ribolla Gialla	€ 25,00
Branko Chardonnay	€ 25,00
Platone Bellone	€ 35,00
Duca Thaulero Pecorino	€ 26,00
Valle Reale Trebbiano d'Abruzzo	€ 35,00
Branko Sauvignon Blanc	€ 25,00
Jermann Sauvignon	€ 38,00
Jermann Ribolla Gialla	€ 38,00
Jermann Pinot Bianco	€ 38,00
Jermann Vintage Tunina	€ 65,00
Endrizzi Riesling 2022	€ 32,00

BIRRE

Messina Cristalli di Sale	€ 6,00
Eil Hibu	€ 6,00
Cuvée	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Super Bitter	€ 6,00
Birra alla spina 25 cl	€ 5,00
Birra alla spina 40 cl	€ 7,00

