

BEVANDE - DRINKS		
Acqua di Nepi, Tullia 0,75		€ 4,00
Coca-Cola		€ 4,00
Fanta		€ 4,00
Sprite		€ 4,00
Birra Poretti 0,33		€ 4,00
Birra Poretti 0,66		€ 6,00
Birra Poretti rossa 0,33		€ 4,00
Birra Brooklyn east ipa 0,33		€ 6,00
Caffè		€ 3,00
Cappuccino		€ 4,00
Thè / Camomilla		€ 5,00
Ginseng / Orzo	Piccolo	€ 3,00
	Grande	€ 4,50

DRINK LIST		
Aperol spritz		€ 12,00
Campari spritz		€ 12,00
Vodka lemon / tonic		€ 14,00
Gin lemon / tonic		€ 14,00
Negroni /americano		€ 14,00

ALLERGENI

1. **Glutine** - cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. **Crostacei e derivati** *Crustaceans and products thereof*
3. **Uova e derivati** *Eggs and products thereof*
4. **Pesce e derivati** *Fish and products thereof*
5. **Arachidi e derivati** *Peanuts and products thereof*
6. **Soia e derivati** *Soybeans and products thereof*
7. **Latte e derivati** - (incluso lattosio) *Milk and products thereof (including lactose)*
8. **Frutta a guscio e derivati** - tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof
9. **Sedano e derivati** *Celery and products thereof*
10. **Senape e derivati** *Mustard and products thereof*
11. **Semi di sesamo e derivati** *Sesame seeds and products thereof*
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2**
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2
13. **Lupino e derivati** *Lupin and products thereof*
14. **Molluschi e derivati** *Molluscs and products thereof*



ANTIPASTI - STARTERS		
Fiori di zucca con mozzarella e alici (2pz) (1,4,7)		€ 8,00
Deep fried courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies		
Carciofo alla romana (secondo stagione)		€ 9,00
Roman style Artichoke (parsley, mint and olive oil) (depending on the season)		
Maritozzo del forno Roscioli ripieno di maiale sfilacciato con salsa barbecue (1,3,7)		€ 14,00
Maritozzo stuffed with pulled pork and barbecue sauce		
Mozzarella di bufala e prosciutto di Parma 24 Mesi (7)		€ 15,00
Buffalo mozzarella with Parma ham		
Polpette di bollito con salsa verde (1,7,9)		€ 15,00
Beef meatballs with green sauce		
Bocconcini di baccalà mantecato con marmellata di peperoncino in agrodolce (1,4,7,9)		€ 16,00
Tempura creamed cod with sweet and sour chili jam		
Maritozzo del forno Roscioli ripieno di burrata, alici del cantabrico e datterino giallo (1,3,4,7)		€ 16,00
Maritozzo stuffed with burrata cheese, anchovies from cantabrian sea and yellow cherry tomatoes		
Polpo rosticciato con purea di patate (14,7)		€ 22,00
Roasted octopus with mashed potatoes		
Tartare di tonno con avocado (4)		€ 25,00
Tuna tartare with avocado		
Tartare di scampo con pappa al pomodoro (1,2)		€ 28,00
Langoustine tartare with “pappa al pomodoro” (soaker bread , tomato , basil)		

PRIMI DI TERRA - FIRST MEAT COURSES	
Tonnarelli cacio e pepe (1,3,7)	€ 18,00
Tonnarelli fresh pasta with pecorino cheese and black pepper	
Bucatini all’amatriciana (1,7)	€ 18,00
Bucatini pasta with “amatriciana sauce” (tomato, porkjowl, pecorino cheese)	
Mezzo paccheri alla carbonara (1,3,7)	€ 18,00
Mezzo paccheri fresh pasta with carbonara sauce (egg’s, salt cured porkjowl, pecorino cheese and pepper)	
Mezzo paccheri alla gricia (1,7)	€ 18,00
Mezzo paccheri fresh pasta with “gricia sauce” (salt cured porkjowl, pecorino cheese and pepper)	
Gnocchi di zucca con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi (1,7)	€ 24,00
Pumpkin gnocchi fresh pasta with melted parmesan cheese	

	Aggiunta di tartufo nero	€ 12,00
	Additional of black truffle	

PRIMI DI MARE - FIRST FISH COURSES	
Primi del giorno in base al pescato	
First courses of the day based on the catch	
Spaghetti alle vongole/con bottarga (1,4,14)	€ 22,00/26,00
Spaghetti pasta with clams/with bottarga	
Ravioli ripieni di baccalà ai due pomodori (1,4,7)	€ 25,00
Handmade ravioli stuffed with cod in cherry tomatoes sauce	
Tonnarelli con moscardini* e broccolo romano (1,14)	€ 25,00
Tonnarelli fresh pasta with baby octopus and broccolis	

SECONDI DI PESCE - FISH MAIN COURSES		
Pescato fresco mare nostro provenienza Tirreno, Jonio e Mediterraneo preparato secondo i vostri gusti	al kg	€ 120,00/150,00
Catch of the day from tirreno, jonio and mediteranean seas prepared according to your taste		
Frittura di calamaro* (1,14)	Fried squid*	€ 25,00
Trancio di dentice alla siciliana (4)		€ 25,00
Fillet of red snapper “sicilian style” (olives, capers and tomatoes)		

SECONDI DI CARNE - MEAT MAIN COURSES		
Galletto alla diavola con patate al forno (10)		€ 25,00
Grilled rooster with roasted potatoes		
La nostra tartare di filetto di manzo (capperi, senape e tuorlo d'uovo) (3,10)		€ 30,00
Our steak tartare (capers, mustard and yolk egg)		
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno		€ 30,00
Grilled beef fillet with roasted potatoes		
Tagliata di filetto di manzo con zucca saltata al burro (7)		€ 30,00
Beef tenderloin with pumpkin sauteed in butter		
Guancia di manzo brasata al vino bianco nel suo fondo e purea di patate (7,9)		€ 30,00
Beef cheek braised in white wine with mashed potatoes		
Aggiunta di tartufo nero Additional of black truffle		€ 12,00

CONTORNI - SIDE DISHES		
Cicoria (ripassata o in agro) - Chicory	(sauteed or boiled)	€ 8,00
Patate al forno - Baked potatoes		€ 8,00
Finocchi, arance e olive nere - Fennel salad, oranges and black olives		€ 9,00
Puntarelle con salsa di alici (4) (secondo stagione) - Puntarelle salad with anchovies sauce		€ 10,00
(depending on the season)		

DESSERT	
Crostate - Homemade tarts (1,3,7)	€ 8,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido - Chocolate lava cake (1,3,7)	€ 9,00
Cheesecake con nutella o caramello salato / frutti di bosco (1,7) Cheesecake with nutella or salt caramel / mixed berries	€ 9,00/10,00
Tiramisù - Tiramisù dessert (1,3,7)	€ 9,00
Babà al rum con panna - Rum babà with whipped cream (1,3,7)	€ 10,00
Maritozzo del forno Roscioli con panna o crema al tiramisù (1,3,7) - Maritozzo stuffed with whipped cream or tiramisù cream	€ 10,00
Gelato artigianale della gelateria Tony (cioccolato, crema e limone) - Ice cream (chocolate, vanilla and lemon) (3,7,8)	€ 9,00
Tartufi di Pizzo Calabro / gianduiotto - Pizzo Calabro truffle (1,3,6,7,8)	€ 8,00
Gelatini di «Tony» 3 pz - Small ice cream from Tony's ice cream shop (3,5,7,8)	€ 12,00
Fruttini di Lancusi 5 pz - Frozen fruits of Lancusi (3,5,7,8,9)	€ 14,00
Frutta di stagione / frutti di bosco - Seasonal fruit / mixed berries	€ 8,00/10,00

Servizio dolce dall'esterno (a persona) - Cake service (for person)	€ 3,50
Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco* in mancanza del fresco potrebbero essere congelati tutti i nostri prodotti prima di essere lavorati e serviti vengono sottoposti alla procedura di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare. <i>Dishes marked with an asterisk (*) may be prepared with frozen ingredients if fresh product are unavailable, our products are exposed to low temperatures before preparation in order to preserve the quality of goods.</i>	
Cestino di pane del forno Roscioli - Basket bread (1)	€ 4,00