

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (* *) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin

Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2



CROSTACEI - CRUSTACEANS
e prodotti derivati - and derived products.
- 3



UOVA - EGG
e prodotti derivati - and derived products.
- 4



PESCE - FISH
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5



ARACHIDI - PEANUTS
e prodotti derivati - and derived products.
- 6



SOIA - SOYA
e prodotti derivati - and derived products
- 7



LATTE - MILK
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- 8



FRUTTA A GUSCIO - NUTS
cioè **mandorle** (amygdalus con immis L.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) e **prodotti derivati.** - I.E., **almonds** (amygdalus con immis L.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and **derived products.**
- 9



SEDANO - CELERY
e prodotti derivati - and derived products
- 10



SENAPE - MUSTARD
e prodotti derivati - and derived products.
- 11



Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products.
- 12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- 13



LUPINI - LUPINS
e prodotti derivati - and derived products.
- 14



MOLLUSCHI - MOLLUSCS
e prodotti derivati - and derived products.



Chef Natale Giunta

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



*Per chi farebbe ancora colazione
For late breakfast lovers*

Omelette Romana uova guanciale, salsa di pomodoro, pecorino
Omelette Romana eggs, guanciale bacon, tomato sauce, pecorino cheese

12

Omelette Emiliana uova, prosciutto, formaggio
Omelette Emiliana eggs, ham, cheese

12

Uovo Fritto e Bacon
Fried Egg and Bacon

12

Royal Poché pane tostato, uovo poché, salmone, avocado
Royal Poché toasted bread, poached egg, salmon, avocado

15

Avocado Toast pane tostato, avocado, crème fraîche
Avocado Toast toasted bread, avocado, crème fraîche

13

Antela Scramble pane tostato, uovo strapazzato, prosciutto
Antela Scramble toasted bread, scrambled egg, ham

13,50



Waffle Salato sciroppo d'acero, bacon, nocciole, sale Maldon
Savory Waffle maple syrup, bacon, hazelnuts, Maldon salt

13

Selezione di salumi e formaggi del Lazio
Selection of cold cuts and cheeses from Lazio

35

Pancake, fragole, lamponi e panna alla vaniglia
Pancake, strawberries, raspberries, vanilla cream

10

Brownies, nocciole, gelato alla vaniglia
Brownies, hazelnuts, vanilla ice cream

10

Banana Bread Vegan e panna
Vegan Banana Bread with fresh cream

10

Torta del Giorno
Cake of the Day

10



Le nostre Insalate - Our Salads

Rucola, pecorino, miele, mandorle, pere

7-8

Rocket salad, pecorino cheese, honey, almonds, pears

15

Spinacino, prosciutto crudo, parmigiano, noci, senape antica

7-8-10

Baby spinach, cured ham, parmesan, walnuts, whole grain mustard

16

Songino, salmone affumicato, cetrioli, mango, semi di lino

4

Songino salad, smoked salmon, cucumbers, mango, flax seeds

16

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cipolla brasata, bacon,
crema di pecorino, tartufo**

1-7

*Beef burger**, lettuce, fresh tomato, braised onion, bacon, pecorino cheese cream, truffle*

18

Pane nero, polpo rosticciato, nduja, stracciatella, pomodoro secco, cicoria

1-7-14

Black bread, roasted octopus, salami nduja, stracciatella cheese, dried tomato, chicory

19

Hamburger vegetariano*, hummus di piselli, feta, pomodoro, lattuga

1-7

Vegetarian burger, pea hummus, feta cheese, fresh tomato, lettuce*

17



Gli Antipasti - Appetizers

Carpaccio di manzo, zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo nero

7-12

Beef carpaccio, zucchini, parmesan cheese fondue, black truffle

20

Tartare di gambero rosso *

2-4-14

Red prawn tartare*

25

Mozzarella, barbabietola, arancia, aneto, lamponi

7

Mozzarella cheese, beetroot, orange, dill, raspberries

18

La Parmigiana

1-7-8

Eggplant Parmigiana

17

Servizio Pane & Olio a persona - Bread service with extra virgin olive oil 2

I Primi - First Course

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone, caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon, caviar*

1-2-3-7

25

Spaghettone con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghettone in lemon - scented coconut milk, olive crumble, toasted hazelnuts

1-8

20

Pappardelle ragù di agnello, pecorino, maggiorana**

*Pappardelle with lamb** ragù, pecorino cheese, marjoram*

1-7-9

22

La tradizione romana

The Roman tradition

17

A vostra scelta - Your choice of

Carbonara guanciale bacon, eggs, pecorino cheese

1-3-7

Cacio e Pepe pecorino cheese, black pepper

1-7

Gricia guanciale bacon, pecorino cheese, black pepper

1-7

Amatriciana guanciale bacon, tomato, pecorino cheese

1-7

I Secondi - Main course

Salmone, barbabietola, arancia azotata, zucchine**

*Salmon**, beetroot, nitrogen-infused orange, zucchini*

4

22

Filetto di manzo, cicoria, baby carote

Beef fillet, chicory, baby carrots

9

25

Uova pochè, asparagi, tartufo nero

Poached eggs, asparagus, black truffle

3-12

20

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate

Grilled vegetables

12

Verdure a foglia ripassate

Sautéed leafy greens

8

Patate al forno

Baked Potatoes

8

Dessert

Cannolo Siciliano
Sicilian Cannolo

1-3-7-8

10

Il nostro Tiramisù
Our Tiramisù

1-3-7

10

Cassata Siciliana
Sicilian Cassata

1-3-7-8

10

Gran Pistacchio
Gran Pistachio

1-3-7-8

12

Sorbetto di sambuco e menta, passion fruit, crema chantilly, meringa
Elderberry and mint slush, passion fruit, chantilly cream, meringue ³⁻⁷

10

Coppa gelato
Ice cream

3-7-8

10

Bollicine - Sparkling wine

Prosecco Valdobbiadene Valdo Cuvée del Fondatore



9



25

Franciacorta Brut Ronco Calino

14

53

Alta Langa Cuvee Aurora Rosè

15

55

Vino bianco - White wine

Mastroberardino Vibra Irpinia bianco

9

25

Petra Belvento Vermentino

9

26

Tasca d'Almerita Buonsenso Catarratto

9

30

a.a. Vinica Lame del Sorbo Sauvignon

10

30

Colterenzio Chardonnay 83

11

40

Vino rosato - Rosé wine

Mesa Rosa grande Carignano

9

35

Cà Maiol Roseri

10

36

Vino rosso - Red wine

Tasca d'Almerita Lamuri Nero d'avola

9

30

Petra Hebo Cabernet Sauvignon Merlot San giovese

9

34

Mesa Buio Carignano

9

35

Colterenzio Pinot Nero St. Daniel

11

45

Lamole de Lamole Maggiolo Chianti Classico

12

50

Cocktails

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Bellini	12
Soft Negroni	12
Americano	12
Mojito	12
Espresso Martini	12
Gin Tonic	12
Cuba Libre	12

Mocktails

non - alcoholic cocktails

Spritz analcolico 11

Amarena, crodino, bitter bianco - Black cherry, crodino, white bitter

Jasmine 11

Thè verde, gelsomino, lime, succo di mela verde - Green tea, jasmine, lime, green apple juice

Bar

Soft drinks 7

Birra - Beer (Moretti, Heineken, Ichnusa) 8

Caffè - Coffee 3

Cappuccino 4

The caldo - Hot Tea 4

Succhi di frutta - Fruit juice 7

Spremuta arancia - Fresh squeezed orange juice 8

Acqua - Water 4

acqua potabile trattata - treated drinking water

Distillati - Spirits

Vodka

Belvedere	13
Beluga	11
Grey Goose Pure	12
Tito's	11

Whisky

Bulleit Rye	11
Hibiki Harmony	30
Jack Daniel's Single Barrel	14
Laphroaig 10 y.o.	13
Macallan 12 y.o.	27
Maker's Mark	10
Monkey Shoulder	11
Nikka Miyagiko	20
Tullamore Dew	11

Cognac

Hennessy VS	12
Hennessy XO	43
Martel Cordon Bleu	32
Martel VS	16

Tequila - Mezcal

Casamigos Anejo	18
Casamigos Blanco	13
Mezcal Illiegal Joven	15

Rum

Appleton 21 y.o.	27
Demerara Eldorado 12 y.o.	13
Don Papa Baroko	13
Zacapa 23 y.o.	20

Gin

Etsu	12
Gin Mare 42,7% ABV	11
Hendrick's 44% ABV	11
Monkey 47 Dry Gin 47% ABV	19
Pig Skin Pink	11
Pig Skin Silver	11
Roku 43% ABV	13
Tanqueray No. TEN 47,3% ABV	13

Grappa

Berta Bimba Bianca	12
Berta Roccanivo Barbera Barrique	23
Grappa Duca Enrico	12

Se gradite un cocktail con uno dei nostri distillati, è previsto un supplemento di € 2

Should you wish to enjoy your cocktail with one of our premium spirits, a € 2 supplement will apply