

Antipasti

STARTERS

TARTARE DI TONNO

Tuna tartare

12,00

3 VOLTE POLPO:

POLPO ALLA LUCIANA, GELATINA DI POLPO E POLPO ALLA GRIGLIA

Selection of Octopus: luciana-style octopus, grilled octopus and aspic octopus

15,00

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Curated selection of cured meats and cheese

18,00

TARTARE DI MANZO, MIDOLLO, ERBE, ROSSO D'UOVO DI PARISI

Steak tartare, marrow, herbs and egg yolk

16,00

CARPACCIO DI MANZO CON SALSIA UNIVERSALE

Beef carpaccio with Cipriani sauce

12,00

"ODE" AL CARCIOFO:

ALLA GIUDIA, ALLA ROMANA, FLAN E INSALATA DI CARCIOFI

"Poem" of artichokes: Jewish-style (deep fried), Roman-style, flan and salad

14,00

FRITTURA MISTA DI VERDURE PASTELLATE

Fried vegetables

12,00

Primi

FIRST COURSE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti and clams

14,00

RISOTTO o TONNARELLO GUANCIALE E CARCIOFI

Risotto or Tonnarello with pork jowl and artichokes

12,00

GNOCCHI DI PATATE CON SCAMPI FRESCHI, LIMONE, POMODORO E PECORINO

Gnocchi with prawns, lemon, tomato and pecorino

16,00

TAGLIOLINO ALL'ASTICE

Tagliolini pasta with lobster

22,00

SPAGHETTONE "AJO, OJO" SU BATTUTA DI GAMBERI

Spaghetti with garlic and oil on chopped shrimps

18,00

TORTELLI RIPIENI DI CINGHIALE

CON BURRO E ERBE AROMATICHE

Tortello with wild boar, butter and herbs

14,00

Secondi

MAIN COURSE

FIorentina con contorno di stagione

T-bone steak with seasonal vegetables

7€ x hg

Filetto di manzo con giardiniera al timo

Beef filet with pickled thyme vegetables

22,00

Entrecôte con gâteau di patate

Entrecôte with potato gâteau

22,00

Grigliata di pesce con il suo contorno

Grilled fish with its side dish

24,00

Grande frittura mista del mare

Fried fish

18,00

Pescato del giorno con insalatina

Catch of the Day with salad

7€ x hg

Guazzetto marinaro: gamberi, calamari, scampi e pannocchie

Fish stews: shrimps, squids, prawns and cob sea

20,00

Galletto patate e rosmarino

Cockerel with potatoes and rosemary

14,00

Menu tradizione

TRADITIONAL DISHES

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplants parmigiana

12,00

LASAGNA

Lasagna

13,00

I CLASSICI DELLA CUCINA ROMANA

AMATRICIANA, CARBONARA, CACIO E PEPE, GRICIA

The Roman Pastas

Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe, Gricia

11,00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Roman sautéed veal cutlets with Parma ham and sage

16,00

AGNELLO AL FORNO CON PATATE

Suckling lamb with potatoes

18,00

NON C'È TRIPPA PER GATTI

Tripe sandwich

14,00

Contorni

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

Mixed salad

6,00

SPINACI CON PINOLI E UVETTA

Spinach with pine nuts and raisin

6,00

PATATE AL FORNO

Roast potatoes

6,00

CICORIA DEL MERCATO DI TESTACCIO

Testaccio market chicory

6,00

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Roman chicory salad

8,00

PANE

Our wood oven bread

2€ pp

Dolci

DESSERTS

TIRAMISÙ

Tiramisù

8,00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

CON RIDUZIONE DI GAMBRINUS E MANDORLE CAMELLATE

Chocolate parfait with gambrinus reduction and caramel almond

8,00

TORTINO MELE, CANNELLA E ZENZERO

CON CAMELLO SALATO

Cinnamon apple pie with ginger and salted caramel

8,00

CANNOLO ALLA SICILIANA

Sicilian Cannoli with ricotta filling

8,00

TAGLIATA DI FRUTTA

Fresh fruit

8,00

GELATO DELLA CASA

Ice cream

8,00