

## MENÙ DI PASQUA

### ANTIPASTI / STARTERS

“ODE” AL CARCIOFO alla giudia, alla romana, flan e insalata di carciofi  
“ODE” TO ARTICHOKEs Jewish-style (deep fried), Roman-style, flan and salad  
16,00

Tartare di tonno / Tuna tartare  
12,00

CAPRESE mozzarella di bufala e pomodoro  
CAPRESE SALAD buffalo mozzarella and tomato  
10,00

### PRIMI / FIRST COURSE

Lasagna con guanciale e carciofi / Lasagna with pancetta and artichokes  
14,00

Tonnarello al ragù di agnello con peperone crusco e pecorino di fossa  
Tonnarello with lamb ragu, dried chilli pepper and pecorino  
16,00

Tonnarello ai frutti di mare / Tonnarello with seafood  
18,00

### SECONDI / MAIN COURSE

Abbacchio al forno con patate / Suckling lamb with roast potatoes  
18,00

Filetto di spigola al forno, in crosta di patate e carciofi  
Fillet of sea bass in a crust of potatoes and artichokes  
19,00

Melanzane alla parmigiana / Eggplant parmigiana  
12,00

### CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista  
Mixed salad  
6,00

Patate al forno  
Roast potatoes  
6,00

Cicoria del mercato di Testaccio  
Wild green chicory from testaccio market  
6,00

Puntarelle alla romana  
Roman chicory salad with anchovy dressing  
8,00

### DESSERTS

Colomba pasquale con zabaione caldo  
Roman easter cake with hot custard  
8,00

Tiramisù  
8,00

Torta Caprese al cioccolato  
Caprese cake, chocolate and almond cake  
8,00

Fragole con la panna  
Strawberries with cream  
8,00

