

Aperitivo	Cocktail	aperitif
Aperol spritz 7,00 (<i>prosecco aperol and soda</i>)	Campari spritz 7,00 (<i>prosecco and campari e soda</i>)	
Calabrese piccante 8,00 (<i>spicy liquor prosecco and soda</i>)	Prosecco 5,00	
Cedrata 5,00 analcolic drink		
Bacardi Cuba libre (<i>rum cola e lime</i>) 8,00	Gin lemon (<i>gin and lemon soda</i>) 8,00	

SOFT DRINK		
Acqua minerale 1/2 LT mineral water 1/lt		2,00
Acqua minerale 1 LT mineral water 1 lt.		3,00
Coca-Cola / fanta / sprite/ lemon soda / chinotto		3,00
Succo di frutta ace - albicocca - mela verde -pera		
Ace - Apricot - Green apple - Pear		

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER		
Peroni 0,2 ALLA spina draft italian beer small		3,00
Peroni 0,4 ALLA spina draft italian beer medium		5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER		
Moretti 66 cl		5,00
leffe 75 cl		8,00
Peroni rossa red italian beer 50 cl		5,50
Peroni doppio malto double malt italian beer 50 cl		5,50
Peroni bianca Whiteitalian beer 5,00cl		5,50
Iknusa non filtrata unfiltered italian beer 50 cl		5,00
Messina cristalli di sale 33 cl		3,50
Nastro azzurro analcolica no alcool beer 33 cl		3,50

Vino di casa	house wine red or wite
Vino della casa 1/4 lt	3,00
Vino della casa 1/2 lt	5,00
Vino della casa 1 lt	10,00

Vini al bicchiere	wines by the glass
Bianco white	Rosso red
Della casa house wine 3,00	Della casa house wine 3,00
Pinot grigio 5,00	Chianti 5,00
Moscato dolce 5,00	Lambrusco 5,00

✓ *vegetariano* *vegetarian*

 **Pane bread** 1,00 a persona/ per person

Antipasti *starters*

- Focaccia semplice olio e rosmarino..........4,50
Simple focaccia with oil and rosemary
- ✓ Carciofo alla giudia.....6,00 
Fried artichokes
- ✓ Bruschetta aglio e olio.....1.50
Toast bred with garlic and oil
- ✓ Bruschetta al pomodoro..........3,00
Toast bred with fresh tomato
- ✓ Bruschetta ai carciofi..........3,00
Toast bred with Artichokes sauce
- ✓ Bruschetta alla crema di Tartufo..........5,00
Toast bred with truffle cream
- Bruschetta con salmone affumicato e rucola..........6,00
Toast bred with smoked salmon ad rucola salad
- ✓ Bruschette miste (pomodoro, carciofi, tartufo, aglio e olio).....  ..6,00
mixed **Toast bred** with fresh tomatoes, artichokes, truffles, garlic and oil
- Prosciutto con mozzarella di bufala o BURRATA.....10,00 
italian ham with buffalo mozzarella or burrata
- Carpaccio di bresaola di manzo con rucole e parmigiano..........12,00 
Bresaola carpaccio with rocket salad and Parmesan cheese
- Focaccia romana(con puntarelle e prosciutto)..........8,00
Focaccia with typical Roman salad with anchovy sauce and ham
- Tagliere di salumi e formaggi .....13,00
mixture of typical salami and cheese
- ✓ Antipasto di verdure miste..........9,00 
mixed vegetables
- Antipasto italiano..... .....10,00
italian dish with ham and salami mixed vegetables and cheeses
- ✓ Insalata caprese (pomodoro basilico e mozzarella)..........10,00 
Tomato buffalo mozzarella and basil
- Soute di cozze alla marinara..........12,00 
mussels Sauted with garlic and oil and red chili
- Insalata di mare..... .....12,00 
mixed seafood salad

Fritti

Fried appetizers

Alici fritte*		12,00
fried anchovies		
Suppli'* di riso (2).....	 	3,00
italian fried riceball		
Fiori di zucca* (2) in pastella	  	6,00
Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella an anchovies		
Filetti di baccalà*(2) pastellati e	 	7,00
Fried fillet of cod fish		
Olive all'ascolana*(6)		4,50
Tipical Fried olives stuffed with meat		
✓ Crocchette di patate*(6)		4,50
Fried Croquettes of potatoes		

*prodotto surgelato se non reperibile fresco * frozen


Formaggi

cheese




























mozzarella di bufala.....	8,00
pecorino del molise	6,00
caciocavallo del molise	6,00
grana/ parmigiano.....	6,00
pecorino romano.....	6,00
gorgonzola	6,00
formaggio misto	12,00

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA **TRADITIONAL ROMAN PASTA**

Spaghetti alla Carbonara..guanciale uovo pepe e pecorino romano..	   10,50
Spaghetti with italian bacon eggs pecorino cheese e blak pepper		
Rigatoni alla Matriciana...guanciale pomodoro e pecorino romano..	 10,50
Short pasta with italian bacon tomato sauce pecorino cheese		
Rigatoni alla Gricia..guanciale pepe e pecorino romano.....	 10,50
Short pasta with italian bacon pecorino cheese e black pepper		
✓ Tonnarelli cacio e pepe...pepe e pecorino romano.....	  10,50
Fresh eggs spaghetti with blak pepper e pecorino cheese		
Tonnarelli guanciale e carciofo alla romana	  12,00
Fresh eggs spaghetti with artichokes , intalian bacon and cheese		
Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara.....	  12,00
rigatoni with oxstail sauce		
Spaghetti cozze e pecorino romano..	  12,00
spaghetti with mussle ,tomato and pecorino chee		

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA **TRADITIONAL ITALIAN PASTA**

✓ Spaghetti burro pomodoro, basilico e parmigiano.....	9,00
Spaghetti with tomato sauce and butter , basil and parmesan cheese		
Fettuccine al ragu' bolognese.....	   10,00
Fettuccine with meat sauge bolognese satyle		
Lasagna al ragu' al forno	   10,00
Lasagna with meat bolognese sauce and mozzarella		
✓ Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro.....	  10,00
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinaci in tomato sauce		
✓ Spaghetti all'arrabbiata.....	 9,00
Spaghetti with oil garlic and red chil ando tomato sauge and parsley		
✓ fettuccine pesto e gamberi	 13,00
fettuccine with pesto and shrimps		
Gnocchi vongole e funghi porcini*.....	 15,00
Gnocchi with clams and porcini mushrooms		
✓ Risotto ai funghi porcini* e salsa tartufata.....	 13,00
risotto with porcini mushrooms and truffle sauge		
spaghetti alle vongole* e bottarga.....	13,00
risotto with cleams and tuna bottarga		
Spaghetti ai frutti di mare*	  14.00
Spaghetti mixed sea food		
Penne al salmone affumicato	 13,00
penne with smoked salmon cream and tomato sauge		

Secondi della cucina romana





main courses roman cuisine

Abbacchio (agnello) allo scottadito		17,00
Grild lamb chops		
Trippa alla romana.	  	14,00
Roman tripe with tomato pecorino cheese and mint		
Saltimbocca alla romana	 	14,00
Escalop with ham, butter sage sauteed in roman stile		
Coda alla vaccinara.....	 	15,00
Oxtail brased in tomato sauce		



Specialita' della casa

our home dishes

Pollo alla romana con peperoni.....		13,00
tipical roman chicken legs with peppers and tomato		
Melanzane alla parmigiana	 	13,00
Eggplant Parmesan		
Mix di Ribs di manzo e maiale cotte a bassa temperatura con patate ..	 	16,00
mix of spiced beef and pork ribs cooked at low temperature for 12 hours		
Mix romano (Trippa alla romana ,coda alla vaccinara e pollo con peperoni).....		20,00



Secondi di carne classici




main courses of meat

Bistecca di manzo alla griglia		15,00
grilled beef steak		
Tagliata di manzo con rucola pachino e scaglie di parmigiano...	 	19,00
grilled sliced beef steak wit rucolasalad fresh tomato and parmesan		
Straccetti di pollo con rucola pachino e scaglie di parmigiano..	 	16,00
Thin slices chicken with rucola salad, fresh tomato and parmesan		
Cotoletta di pollo alla milanese.....	 	12,00
milanese style fried chicken cutlet		
Salsicce ai ferri (3pz).....		11,00
3 grilled italian sausages		
Grigliata mista di carne (salsiccia ,abbacchio petto di pollo braciola di maiale) .		18,00
Mixed grilled meat(sausage , lamb chop, chicken breast, pork)		
Petto di pollo ai ferri.....		12,00
breast grilled		
Scaloppine ai funghi porcini*		15,00
escalope with porcini mushrooms		

Secondi di pesce



fish main courses

Filetto di spigola in crosta di patate..		13,00
roasted filet seabass with potatoes		
Gamberoni* alla griglia. 		18,00
Grilled shrimps		



Salmone alla griglia.....Grilled salmon.....15,00

✓ contorni

SIDE DISHES

Carciofo alla romana		6,00	
<i>Roman artichoke</i>			
Cicoria saltata in padella con aglio olio e peperoncino		6,00	
<i>Cicory saudeed with oil garlic and red chily</i>			
Insalata di puntarelle in salsa di alici (da ottobre a maggio).....		6,00	
<i>typical Roman salad with anchovy sauce</i>			
Insalata mista.....		4,50	
<i>Mixed salad</i>			
Insalata di pomodori, e basilico		6,00	
<i>Tomatoes and basil oregano</i>			
Patate al forno		4,50	
<i>Roasted potatoes</i>			
Patate fritte*		1,50	
<i>fried potatoes</i>			
Melanzane/zucchine grigliate.....		4,50	
<i>Zucchini and eggplant grilled</i>			
Verdura cotta del giorno		4,50	
<i>vegetable of day</i>			

Insalatone

special big salad

Tonno 10,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive e tonno
mixed salad, tomato, carrot, corn, tomato ,olives and tuna



Pollo 12,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive petto di pollo
mixed salad, tomato, corn, carrots, tomato, olive ,chicken breast



✓ Greca 12,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olivecipolla, cetrioli feta greca
mixed salad, tomato, carrot , corn ,tomato olive ,onion, greek cheese, cucumber



Capricciosa 13,00

insalata mista, pomodoro, mais carote pomodoro olive prosciutto e carciofini uovo sodo
mixed salad, tomato, carrot ,tomato, olive ,ham, artichoke ,boiled egg



PIZZA romana(pinsa) 72 ore di lievitazione

THE ORIGINAL PINSA ROMANA 72 HOUR OF LEAVENING

Al 39 (pomodoro, mozzarella salsiccia gorgonzola e basilico).....		10,00
tomato sauce mozzarella cheese sausage gorgonzola and basil		
Romana (pomodoro aglio e puntarelle) da ottobre a maggio		10,00
tomato sauce an puntarelle salad		
Margherita (pomodoro mozzarella).....		8,00
Tomato sauce and mozzarella cheese		
Marinara((pomodoro alici aglio e origano).....		7,50
tomato sauce garlic origano an anchovies		
Primavera (Mozzarella rucola pachino e scaglie di parmigiano e prosciutto)		12,00
Mozzarella cheese wit rucola salad , ham, fresh tomato and parmesan		
Massimo (patate al forno guanciale e pepe)		11,00
mozzarella cheese baked potatoes and italian bacon		
Napoli pomodoro mozzarella e alici		8,50
Tomato sauce garlic oregan and anchovies		
✓ Genovese (mozzarella pesto pachino e olive)		10,00
mozzarella cheese basil pesto , olives and tomato cherry		
✓ Bufalina pomodoro mozzarella di bufala e basilico.....		10,00
tomato sauce ad buffalo mozzarella ad basil		
Prosciutto (pomodoro mozzarella prosciutto crudo).....		9,00
Tomato sauce and mozzarella cheese italian ham		
Funghi e prosciutto cotto (mozzarella funghi e prosciutto).....		9.50
Mozzarella cheese muschrooms and ham		
Diavola (pomodoro mozzarella salame piccante).....		9,00
Tomato sauce and mozzarella cheese and spicy salami		
Capricciosa (pomodoro mozzarella funghi prosciutto olive carciofini).....	 	11,00
Tomato sauce and mozzarella cheese muschrooms olivs ham eggs and artichokes		
Affumicata (provola affumicata e prosciutto cotto).....		10,00
smoked cheese and bakes ham		
Radicchio e gorgonzola		10,00
gorgonzola cheese an red salad		
✓ Verdure (mozzarella melanzane e zucchine funghi).....		9,00
Mozzarella cheese and mix zucchini eggplant and mushrooms		
Tonno e cipolla (pomodoro mozzarella tonno cipolla).....		10,00
Tunna fish onion tomato and mozzarella cheese		
wurstel (pomodoro mozzarella e wurstel).....		9,00
Tomato sauce and mozzarella cheese and wurstel		
Boscaiola (mozzarella salsiccia e funghi)		10,00
Mozzarella cheese muschrooms and italian sausage		
4 formaggi.....		10,00
4 cheeses		
Parmiggiana...(mozzarella pomodo, melanzane fritte,parmigiano e basilico).....		12,00
tomato mozzarella, fried aubergines, parmesan and basil		

Dessert fatti in casa 5,50

Tiramisu   
homemade tiramisu'

Crema catalana   
homemade crema catalana

Panna cotta  
homemade cooked cream with different sauce

Cheeseckake    
homemade cheesecake

Torta al cioccolato    
homemade chocolate cake

GELATI / ice cream 5,50

vaniglia *vanilla* / limone *lemon* /cioccolato *chocolate* /fragola *strawberries*

Tartufo *dark or white chocolate truffle* cassata siciliana al pistacchio 6,00
Pistachio ice cream, egg cream and candied fruit

Cocco *coconut* 6,00

Frutta secondo stagione

Macedonia di frutta fresca 5,00
fresh fruit salad

macedonia di frutta fresca con gelato  6,00
fresh fruit salad with vanilla ice cream

Melone 5,00
fresh melon

Seasonal fruit

Fragole 5,00
strawberries

fragole con gelato  6,00
strawberrie with vanilla ice cream

Ananas 5,00
pineapple

BAR

Caffe' 2,00 *caffè amer* Cappuccino 3,00 *camomilla* *chamomile* 3,00

The classico/ verde/nero/ *classic the /green or black* 3,00

AMARI Liqueurs 4,00

*Amaro del capo Amaro averna Amaro lucano Amaro montenegro Fernet branca
Braulio Amaro Jägermeister Wodka Limoncello Meloncello Nerone di ROMA*

DISTILLATI 5,00

Grappa barricata Grappa bianca morbida Ron zacapa 23 7,00

Whisky Jack Daniel's Glengrant Brandy Vecccchia romagna

Limoncello – Meloncello - Nerone di ROMA

FREE if you write a onest review on our facebook or google page or tripadvisor
GRATIS se lasciate una recensione sulla nostra pagina facebook o google