



GLI ANTIPASTI - Starters

- ✓ **Polpettine di farro servite con salsa al tartufo nero** 15,00 €
(Spelt balls served with black truffle sauce) 1, 3, 7, 9, 15, 16, 17, 18
- Bottoncino di pane con Coratella d'abbacchio e cicoria ripassata** 12,00 €
(Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory) 1, 17, 18
- ✓ **Mozzarella di bufala (125gr) e carciofo alla romana** 12,00 €
(Fresh buffalo mozzarella and 1 pc of toasted bread with tomatoes from vesuvio and oregano) 7, 17
- Crema di zucca con salsiccia sbriciolata e pane croccante** 10,00 €
(Pumpkin cream served with crumbled sausage and roasted bread inside) 1, 17, 18
- Filetto di aringa con fagioli, cipolla rossa, olio e aceto balsamico** 10,00 €
(Herring served with beans, red onion, oil and balsamic vinegar) 4, 16, 17
- Bruschetta burro e alici di Sciacca (2 pz)** 8,00 €
(Toasted bread - 2 pos - with butter and anchovies from Sciacca, Sicily) 1, 4, 7

ZUPPA ROMANA - Roman soup

- ✓ **Zuppa di orzo perlato, lenticchie, funghi e tartufo nero** 12,00 €
(Barley soup with lentins, mushrooms, tomatoe and black truffle) 1, 5, 8, 15, 16, 17
- ✓ **Stracciatella romana - brodo, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo** 9,00 €
(Egg drop soup with parmesan cheese, broth, lemon and parsley) 1, 3, 7

I PRIMI DELLA TRADIZIONE - Roman pastas

- ✓ **Spaghetti al tartufo nero - soggetto a disponibilità** 25,00 €
(Spaghetti with oil and black truffle - subject to availability) 1, 15, 17
- Fettuccine con le "regaje" di pollo (interiora), pomodoro e parmigiano** 14,00 €
(Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomatoe sauce and parmesan cheese) 1, 3, 7, 9, 17, 18
- Rigatoni con la Pajata, pomodoro e parmigiano** 14,00 €
(Short pasta with intestine of young veal, tomatoe sauce and parmesan cheese) 1, 7, 17, 18
- Rigatoni all'Amatriciana** 14,00 €
(Short pasta with tomatoe sauce, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 7, 18
- Spaghetti alla Gricia** 14,00 €
(Spaghetti with pecorino romano cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 7, 18
- Spaghetti alla Carbonara** 14,00 €
(Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper) 1, 3, 7, 18
- ✓ **Spaghetti Cacio e Pepe** 14,00 €
(Spaghetti with pecorino romano cheese and black pepper) 1, 7, 18

*Il prezzo della mezza porzione è pari al 70% del prezzo della porzione intera - The price of half portion is 70% of the full price

I SECONDI PIATTI- Main courses

Faraona ai Funghi porcini secchi, birra nera e pinoli - ricetta di Apicio	19,00 €
(‘Apicio recipe’ - Guinea fowl stew with dry porcini mushrooms, pine nuts and black beer)	1, 11, 15, 17
Abbacchio a scottadito , condito con sale e pepe	18,00 €
(Lamb grilled with salt and black pepper)	18
Bollito di manzo alla “Picchiapò” con pomodoro, cipolla e prezzemolo	17,00 €
(Slice of beef boiled and cooked with tomatoe, onion and parsley)	9, 17
Salsicce della Tuscia servite con contorno del giorno	17,00 €
(Pork sausages served with side dish of the day)	1, 16, 17, 18
Straccetti di manzo con rucola, aceto balsamico e peperoncino	16,00 €
(Strips of beef cooked with chili pepper, rocket and balsamic vinegar)	17, 18
Saltimbocca alla romana	16,00 €
(veal with ham and sage, cooked with white wine)	1, 7
Trippa alla romana , con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta	16,00 €
(Tripe in roman style with tomatoe, pecorino cheese, black pepper and mint)	7, 17, 18

I CONTORNI - Side dishes

Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio	11,00 €
(Rocket salad with parmesan cheese, corn, poppy seeds, peanuts, cashew nuts, walnuts, pistachio nuts)	5, 7, 8, 11
Puntarelle alla romana condite con olio, aceto e salsa di alici e aglio	8,00 €
(Chicory’s sprouts prepared with oil, vinegar and anchovy’s gravy)	4, 17
Carciofo alla romana	6,00 €
(Roman artichoke - 1pz)	17
Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino / agro	5,50 €
(Chicory sauted with garlic, oil and chili pepper)	17, 18
Insalata mista	5,50 €
(Mixed salad)	9
Patate al forno	5,50 €
(Roast potatoes)	

1. Glutine - Gluten	5. Arachidi - Peanuts	9. Sedano - Celery	13. Lupino - Lupin	16. Legumi - Legumes
2. Crostacei - Crustaceans	6. Soia - Soybeans	10. Senape - Mustard	14. Molluschi - Molluscs	17. Cipolla, Aglio - Onion, Garlic
3. Uova - Eggs	7. Latte - Milk	11. Semi di sesamo - Sesame	15. Funghi, Tartufi	18. Pepe, Peperoncino
4. Pesce - Fish	8. Frutta a guscio - Nuts	12. Anidrite solforosa - Sulphure dioxide e solfiti > 10mg/kg	Mushrooms, Truffe	Pepper, Chili

Pane del “Forno Roscioli” - Bread	2,00 € / persona
Acqua di Toscana San Felice naturale / frizzante / Acqua di Nepi - Still / Sparkling water	2,50 €
Coca Cola 33cl / Coca Cola zero 33cl / Acqua tonica / Chinotto Neri	3,50 €
Birra non filtrata BIONDA 33 cl 4,9% / IPA 33cl 5% / ROSSA 33 cl 6,3%	4,50 €
Blonde beer / IPA beer / Red ale beer	
Caffè miscela Sant’Eustachio / caffè decaffeinato - Espresso / decaf	2,00 €
Caffè doppio / Americano - Double espresso / Americano	4,00 €