



Antipasti - Starters

-  **Polpettine di farro** con salsa al tartufo nero - 3 pz^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 18} 15 €
(Spelt balls served with black truffle sauce - 3 pcs)
- Bottoncino di pane** con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata^{1, 17, 18} 12 €
(Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory)
-  **Mozzarella di bufala** (125gr) e **carciofo alla romana**^{7, 17} 12 €
(Fresh buffalo mozzarella 0,27lb and artichoke roman style)
- Crema di zucca** con salsiccia sbriciolata e pane croccante^{1, 17, 18} 10 €
(Pumpkin cream served with crumbled sausage and roasted bread inside)
- Filetto di aringa** con fagioli, cipolla rossa e aceto balsamico^{4, 16, 17} 10 €
(Herring served with beans, red onion and balsamic vinegar)
- Bruschetta burro e alici di Sciacca** - 2 pz^{1, 4, 7} 8 €
(Toasted bread with butter and anchovies from Sciacca, Sicily - 2pcs)

Zuppe e primi piatti - Soups and pasta dishes

Tempi di attesa delle paste: 30-40 minuti
Waiting times for the pasta: 30-40 minutes







-  **Zuppa di orzo perlato** con lenticchie, funghi e tartufo nero^{1, 5, 8, 15, 16, 17} 14 €
(Barley soup with lentins, mushrooms, tomatoe and black truffle)
-  **Stracciatella romana** con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo^{1, 3, 7} 9 €
(Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley)
- Fettuccine con le "regaje" (interiora) di pollo**, pomodoro e parmigiano^{1, 3, 7, 9, 17, 18} 15 €
(Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomatoe sauce and parmigiano cheese)
- Rigatoni con la Pajata**, pomodoro e parmigiano^{1, 7, 9, 17, 18} 15 €
(Short pasta with intestine of young veal, tomatoe sauce and parmigiano cheese)
- Rigatoni all'Amatriciana**^{1, 7, 18} 15 €
(Short pasta with tomatoe sauce, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper)
- Spaghetti alla Gricia** ^{1, 7, 18} 15 €
(Spaghetti with roman pecorino cheese, pork cheeks and black pepper)
- Spaghetti alla Carbonara**^{1, 3, 7, 18} 15 €
(Spaghetti with egg, roman pecorino cheese, pork cheeks and black pepper)
-  **Spaghetti Cacio e Pepe**^{1, 7, 18} 15 €
(Spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper)

Prezzo della mezza porzione: 70% del prezzo intero
Price of half portion: 70% of the full price

Secondi piatti - Main courses

Faraona stufata ai funghi porcini secchi con birra nera e pinoli - ricetta di Apicio ^{1, 11, 15, 17}	19 €
Guinea fowl stew with dry porcini mushrooms, pine nuts and black beer - Apicio's recipe)	
Abbacchio "a scottadito" con sale e pepe ¹⁸	18 €
(Roman lamb grilled with salt and black pepper)	
Bollito di manzo "alla Picchiapò" con pomodoro, cipolla e prezzemolo ^{9, 17}	17 €
(Beef slices, boiled and cooked with tomato sauce, onion and parsley)	
Salsicce della Toscana con contorno del giorno ^{1, 16, 17, 18}	17 €
(Pork sausages served with side dish of the day)	
Straccetti di manzo con rucola, aceto balsamico e peperoncino ^{17, 18}	17 €
(Strips of beef, cooked with chili pepper, arugula and balsamic vinegar)	
Saltimbocca alla romana ^{1, 7}	17 €
(Veal with ham and sage, cooked with white wine)	
Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18}	16 €
(Bovine's stomach in roman style with tomatoe, pecorino cheese, black pepper and mint)	

Contorni - Side dishes

 Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio ^{5, 7, 8, 11}	11 €
(Salad with arugula, parmesan cheese, corn and mix of nuts and dried fruit)	
 Puntarelle alla romana con olio, aceto e salsa di alici e aglio ^{4, 17}	8 €
(Chicory's sprouts prepared with oil, vinegar and anchovy's gravy)	
 Carciofo alla romana ¹⁷	6,5 €
(Roman style artichoke - 1pz)	
 Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino / o all'agro ^{17, 18}	6 €
(Roman chicory sautéed with garlic, oil and chili pepper / or just boiled)	
 Insalata mista ⁹	6 €
(Mixed salad)	
 Patate al forno	6 €
(Roast potatoes)	

Pane Antico Forno Roscioli e Forno Centrale	2€/pax
Acqua San Felice (Toscana)	3 €

1 Glutine - Gluten	5 Arachidi - Peanuts	9 Sedano - Celery	12 Anidride solforosa e solfiti > 10mg/kg - Sulphure dioxide	15 Funghi e tartufi - Mushrooms and truffles
2 Crostacei - Crustaceans	6 Soia - Soyabeans	10 Senape - Mustard	13 Lupino - Lupin	16 Legumi - Legumes
3 Uova - Eggs	7 Latte - Milk	11 Semi di sesamo - Sesame	14 Molluschi - Molluscs	17 Cipolla e aglio - Onion and garlic
4 Pesce - Fish	8 Frutta a guscio - Nuts			18 Pepe e peperoncino - Pepper and chili