

Antipasti — Starters

	€
Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata ^{1, 17, 18}	13
Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory	
✓ Mozzarella di bufala (125gr) e bruschetta con pomodorino del Piennolo dop e origano ^{1, 7}	12
Fresh buffalo mozzarella and bruschetta with Piennolo's tomatoes and oregano	
✓ Parmigiana di melanzane ^{1, 7, 17}	11
Oven baked eggplant with parmigiano cheese, tomatoes sauce, basil and mozzarella	
Bruschetta con stracciatella, alici di Sciacca e pistacchio — 2 pz ^{1, 4, 5, 7, 8}	12
Toasted bread with stracciatella cheese, anchovies from Sciacca and pistachio — 2pcs	

Zuppa e primi piatti — Soup and pasta dishes

Tempi di attesa delle paste: 30-40 minuti / Waiting times for pasta: 30-40 minutes
Prezzo della mezza porzione: 70% del prezzo intero / Price of half portion: 70% of the full price

	€
✓ Stracciatella romana con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo ^{1, 3, 7}	14
Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley	
Spaghetti alla gricia ^{1, 7, 18}	15
Spaghetti with pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	
Rigatoni all'amatriciana ^{1, 7, 18}	15
Short pasta with tomatoes sauce, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	
Spaghetti alla carbonara ^{1, 7, 18}	15
Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	
✓ Spaghetti al tartufo ^{1, 15, 17}	27
Spaghetti with fresh black truffle	

Secondi piatti — Main dishes

	€
Abbacchio alla scottadito con sale e pepe ¹⁸	19
Roman lamb grilled with salt and black pepper	
Saltimbocca alla romana ^{1, 7}	18
Veal with ham and sage, cooked with white wine	
Straccetti di manzo con rucola, aceto balsamico e peperoncino ^{17, 18}	17
Strips of beef, cooked with chili pepper, arugula and balsamic vinegar	
Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18}	16
Bovine's stomach with tomatoes sauce, pecorino cheese, black pepper and mint	
Piatti del giorno	da 13 a 22
Dishes of the day	

Contorni — Side dishes

	€
✓ Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino ^{17, 18}	6
Roman chicory sauted with garlic, oil and chili pepper	
✓ Patate al forno	6
Roast potatoes	
✓ Insalata mista ⁹	6
Mixed salad	
✓ Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio ^{5, 7, 8, 11}	11
Salad with arugula, parmigiano cheese, corn and mix of nuts and dried fruit	
✓ Contorno del giorno	6
Side dish of the day	

Bevande — Drinks

	€
Calici di vino — Wine glasses (Chiedere allo staff per la mescita o per il menù delle bottiglie)	
Bollicine	10
Bianco/Rosato	7
Rosso	8
Vini naturali	8
Birre artigianali (33cl) — Craft beers	5,5
Canediguerra <i>Bohemian Pilsner</i> (bionda con note luppolate e di cereale, finale amaro delicato)	
Canediguerra <i>American IPA</i> (ambrata con profumi resinosi, caramello e lungo finale amaro)	
Mastio <i>Abbadia chiara</i> (Belgian Blonde Ale maltata e mielosa, fruttata e delicatamente amara)	
Mastio <i>Tre Vescovi</i> (Tripel bionda di corpo con rimandi di miele, spezie, agrumi e frutta gialla)	
Mastio <i>Bionica</i> bio (Pale Ale gluten-free bionda con intense note erbacee, floreali e di tè)	
Cocktail e Long Drink	9
Torino-Milano (Vermouth, Campari)	
Americano (Vermouth, Campari, Soda)	
Negroni (Gin, Vermouth, Campari)	
Aperol o Campari Spritz	
Gin o Vodka tonic	
Analcolici	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Acqua tonica / Chinotto	4
Mocktail	6
Pane Antico Forno Roscioli e Garage Forno	2€/pax
Acqua San Felice (Toscana)	3 €

✓ = Piatto vegetariano / Vegetarian dish