

Antipasti — Starters

	€
Filetto di aringa con fagioli, cipolla rossa e aceto balsamico ^{4, 16, 17} Herring with beans, red onion and balsamic vinegar	11
✓ Mozzarella di bufala (125gr) e carciofo alla romana ^{7, 17} Fresh buffalo mozzarella and roman style artichoke	13
✓ Crema di zucca con pane croccante, semi di zucca tostati e gorgonzola ^{1, 7} Pumpkin cream with crunchy bread, toasted pumpkin seeds and gorgonzola cheese	13
Bruschetta con stracciatella, alici di Sciacca e pistacchio — 2 pz ^{1, 4, 5, 7, 8} Toasted bread stracciatella cheese, anchovies from Sciacca and pistachio — 2pcs	13
Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata ^{1, 17, 18} Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory	13
✓ Polpettine di farro con salsa al tartufo nero — 3 pz ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 18} Spelt balls served with black truffle sauce — 3 pcs	16

Zuppa e primi piatti — Soups and pasta dishes

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

	€
✓ Stracciatella romana con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo ^{1, 3, 7} Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley	14
✓ Zuppa di orzo perlato con lenticchie, funghi e tartufo nero ^{1, 5, 8, 15, 16, 17} Barley soup with lentins, mushrooms, tomatoe and black truffle	16
Spaghetti alla gricia ^{1, 7, 18} Spaghetti with roman pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	16
Rigatoni all'amatriciana ^{1, 7, 18} Short pasta with tomatoes sauce, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	16
Spaghetti alla carbonara ^{1, 7, 18} Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheeks and black pepper	16
Rigatoni con la pajata ^{1, 7, 9, 17, 18} Short pasta with intestine of young veal, tomatoes sauce and parmigiano cheese	16
Fettuccine con le regaje di pollo (interiora) ^{1, 3, 7, 9, 17, 18} Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomatoes sauce and parmigiano cheese	16
✓ Spaghetti al tartufo ^{1, 15, 17} Spaghetti with fresh black truffle	28

✓ = Piatto vegetariano / Vegetarian dish

Secondi piatti — Main dishes

	€
Salsicce della Tuscia con contorno del giorno ^{1, 16, 17, 18} Pork sausages served with side dish of the day	17
Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18} Bovine's stomach with tomatoes sauce, pecorino cheese, black pepper and mint	17
Bollito di manzo alla Picchiapò con pomodoro, cipolla e prezzemolo ^{9, 17} Beef slices, boiled and cooked with tomato sauce, onion and parsley	18
Straccetti di manzo con rucola, aceto balsamico e peperoncino ^{17, 18} Strips of beef, cooked with chili pepper, arugula and balsamic vinegar	18
Saltimbocca alla romana ^{1, 7} Veal with ham and sage, cooked with white wine	19
Faraona stufata ai funghi porcini secchi con birra nera e pinoli — <i>ricetta di Apicio</i> ^{1, 11, 15, 17} Guineafowl stew with dry porcini mushrooms, pine nuts and black beer - <i>Apicio's recipe</i>	20
Abbacchio alla scottadito con sale e pepe ¹⁸ Roman grilled lamb with salt and black pepper	22

Contorni — Side dishes

	€
✓ Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino ^{17, 18} Roman chicory sauted with garlic, oil and chili pepper	6
✓ Patate al forno Roast potatoes	6
✓ Insalata mista ⁹ Mixed salad	6
✓ Carciofo alla romana ¹⁷ Roman Roman style artichoke — 1 pcs	7
Puntarelle alla romana con olio, aceto e salsa di alici e aglio ^{4, 17} Chicory's sprouts prepared with oil, vinegar and anchovys gravy	8
✓ Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio ^{5, 7, 8, 11} Salad with arugula, parmigiano cheese, corn and mix of nuts and dried fruit	12

Pane **Antico Forno Roscioli** e **Garage Forno** 3 €/pax

Acqua **San Felice** (Toscana) 3 €