





Antipasti — Starters

	€
Bruschetta con stracciatella, alici di Sciacca e pistacchio — 2 pz ^{1, 4, 5, 7, 8}	13
Toasted bread with stracciatella cheese, anchovies from Sciacca and pistachio — 2pcs	
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	
 Parmigiana di melanzane ^{1, 7, 17}	14
Fried slices of eggplant, layered with parmigiano cheese, ricotta, tomato sauce, basil and then baked	
 Mozzarella di bufala (125gr) su letto di pomodorino del Piennolo e mollica al crusco ^{1, 7, 17}	15
Fresh buffalo mozzarella seasoned with Piennolo tomato and bread crumb with crusco sweet pepper	

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}	14
Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley	
 Spaghetti cacio e pepe ^{1, 7, 18}	16
Spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper	
Rigatoni all'amatriciana ^{1, 7, 18}	16
Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	
Spaghetti alla carbonara ^{1, 3, 7, 18}	16
Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	
Fettuccine con le regaje di pollo (interiora) ^{1, 3, 7, 9, 17, 18}	16
Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomato sauce and parmigiano cheese	

 = Piatto vegetariano / Vegetarian dish

Secondi piatti — Main dishes

	€
Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18}	17
Bovine's stomach with tomato sauce, pecorino cheese, black pepper and mint	
Saltimbocca alla romana ^{1, 7}	19
Veal with ham and sage, cooked with white wine	
Carpaccio di manzo con salsa tonnata ^{3, 4, 17}	20
Beef raw thin slices with homemade tunafish sauce	
Abbacchio alla scottadito con sale e pepe ¹⁸	22
Grilled roman lamb with salt and black pepper	

Contorni — Side dishes

	€
 Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino ^{17, 18}	6
Roman chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper	
 Patate al forno	6
Roast potatoes	
 Insalata mista ⁹	6
Mixed salad	
 Insalata indivia belga con anacardi, agrumi e pepe rosa ^{8, 18}	12
Endivia salad with cashews, citrus fruits and pink pepper	
 Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio ^{5, 7, 8, 11}	12
Salad with arugula, parmigiano cheese, corn and mix of nuts and dried fruit	

Costo dei servizi di base 3€/Pax
Sit-down fee

Acqua **San Felice** (Toscana) o Acqua di **Nepi** (Lazio) 3 €