



✧ ANTIPASTI ✧ APPETIZERS

GRANDE ANTIPASTO (<i>per due persone</i>) [ACFGHIK]	40
SELECTION OF ITALIANS APPETIZERS (<i>for two people</i>)	
BURRATA CON ALICI E POMODORI SECCHI [GID]	18
BURRATA CHEESE WITH ANCHOVIES AND DRIED TOMATEOS	
CARCIOFI ALLA ROMANA (<i>due pezzi</i>)	18
ARTICHOKES ROMAN STYLE (<i>two pieces</i>)	
TARTARE DI MANZO [G]	24
CON BURRATA E TARTUFO FRESCO	
BEEF TARTARE WITH BURRATA AND FRESH TRUFFLE	
CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI	
E SCAGLIE DI GRANA [G]	22
BEEF CARPACCIO WITH ARTICHOKES AND PARMESAN SHAVINGS	
SOUTE DI COZZE AL VINO BIANCO CON CROSTINI [AND]	22
MUSSELS SOUTE IN WHITE WINE WITH CROUTONS	
CARPACCIO DI POLPO SU LETTO DI RUCOLA,	
OLIO EVO E SALE MALDON [N]	22
OCTOPUS CARPACCIO ON A BED OF ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AND MALDON SALT	

✧ PRIMI ✧ PASTA

RIGATONI ALLA CARBONARA [ACG]	20
RIGATONI WITH EGGS, BACON AND SHEEP CHEESE	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA [AGI]	20
RIGATONI WITH TOMATOES, BACON AND SHEEP CHEESE	
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>in forma di parmigiano</i> [ACG]	22
FRESH SPAGHETTI WITH BLACK PEPPER AND SHEEP CHEESE	
RAVIOLI DI BURRATA CON CREMA DI PISTACCHIO	
E STRACCIATELLA [ACGH]	26
BURRATA RAVIOLI WITH PISTACHIO CREAM AND STRACCIATELLA	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO FRESCO*	30
FETTUCINE WITH PORCINI MUSHROOMS AND FRESH TRUFFLE	
LASAGNA AL RAGÙ DI MANZO [ACGI]	20
LASAGNA WITH BEEF RAGOUT	
FETTUCINE GUANCIALE CARCIOFI E PECORINO [ACG] ..	22
FETTUCINE WITH BACON, ARTICHOKES AND PECORINO CHEESE	
AGGIUNTA TARTUFO +10 €	

✧ CONTORNI ✧ SIDE DISHES

PATATINE FRITTE* / FRENCH FRIES [A]	9
PATATE ARROSTO / ROASTED POTATOES	9
VERDURE GRIGLIATE / GRILLED MIXED VEGETABLES	9
SPINACI / SPINACH	9
CICORIA / CHICORY	9



✧ PIZZA ✧

DIAVOLA / PEPPERONI [AGI]	18
BURRATA E SALMONE / BURRATA AND SALMON [ABGN]	20
MORTADELLA E PISTACCHIO [AGH]	20
MORTADELLA AND PISTACHIO	
SALSICCIA MOZZARELLA FUNGHI E TARTUFO	
SAUSAGE, MOZZARELLA, MUSHROOMS AND TRUFFLE	24
PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA PESTO	
POMODORINI E RUCOLA	22
PROSCIUTTO, BURRATA, PESTO CHERRY TOMATOES, AND ARUGULA	



PESCE E CROSTACEI FISH AND SEAFOOD

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* [ABN]	28
FRIED CALAMARI AND SHRIMPS	
PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO* E POMODORINI [ADN]	25
PACCHERI WITH OCTOPUS AND CHERRY TOMATO RAGÙ	
TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE* [ABN]	30
SEAFOOD FRESH SPAGHETTI	
TONNARELLI ALLE VONGOLE E BOTTARGA	25
FRESH SPAGHETTI WITH CLAMS	
TRANCIO DI SALMONE AL FORNO	
CON POMODORINI, OLIVE E CAPPERI	
ACCOMPAGNATO DA CICORIA RIPASSATA [DK]	35
BAKED SALMON SLICE WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, AND CAPERS ACCOMPANIED BY SAUTÉED CHICORY	

SPIGOLA AL FORNO
CON PATATE E VERDURE [D] **10 € x 100 gr**
(raccomandato per due persone)
BAKED SEA BASS WITH POTATOES AND VEGETABLES
(recommended for two people)

✧ SECONDI ✧ MAIN COURSES

FILETTO ALLA GRIGLIA	35
GRILLED FILLET STEAK	
FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO [A] ..	38
BEEF FILLET WITH RED WINE REDUCTION	
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI [AG]	40
BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [AG]	26
VEAL WITH HAM AND SAGE "ROMAN STYLE"	
POLLO ALLA ROMANA [AGI]	26
ROMAN-STYLE CHICKEN	
POLLO ALLA CACCIATORA [AGI]	26
CHICKEN CACCIATORA STYLE	



✧ DOLCI ✧ DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA [ACG]	12
HOMEMADE TIRAMISÙ	
FRAGOLE CON GELATO [ACGH]	12
STRAWBERRIES WITH ICECREAM	
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO [AG]	12
CHEESECAKE WITH BERRIES	
DELIZIA AL LIMONE / LEMON DELIGHT [ACGH]	12
TORTA RICOTTA E PERE [ACGH]	12
RICOTTA AND PEAR CAKE	

Il conto deve essere saldato al tavolo
The bill will be available at the table

servizio 10%

È RICHiesto UN MINIMO DI DUE PORTATE
A PERSONA (ESCLUSI DOLCI E CONTORNI)
A MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON IS REQUIRED
(DESSERTS AND SIDE DISHES EXCLUDED)