



MENU

Antipasti Appetizer

Catalana di gambero* € 21
(patate, pomodorini, olive Taggiasche, sedano, carote, basilico)
*Shrimp "Catalan-style" salad** 5-8-12
(potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, celery, carrots, basil)

Pomodoro "Cuore di bue" con burrata fresca € 16
e corallo di basilico
Ox Heart Tomato with fresh Burrata cheese and basil coral 3

Tonno scottato con insalata, finocchi, arancia e olive € 20
Seared tuna with salad, fennel, orange and olives 5

Insalata con feta, ciliegini, carote e noci € 20
Salad with Feta cheese, cherry tomatoes, carrots and walnuts 2-3

Tagliere di salumi e formaggi italiani € 24
Italian cured meats and cheeses platter 3-9

Primi piatti First courses

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" alle vongole veraci € 24
Spaghetti "Benedetto Cavalieri" with hard-shell clams 4-9-12

Linguine alla spigola con burro di limone € 22
ed estratto al basilico*
*Linguine with sea bass, lemon butter and basil essence** 3-5-9-12-13

Risotto Carnaroli mantecato con piselli, ricotta e maggiorana € 20
Creamy Carnaroli Risotto with peas, Ricotta cheese and marjoram 3-12

Vellutata tiepida di verdure con crostini dorati € 18
Warm vegetable soup with golden croutons 9-12

Pasta della tradizione romana Roman Pasta

Carbonara € 18
Fresh pasta, eggs yolk, guanciale (pork jowls), Pecorino cheese and black pepper 3-9-14

Amatriciana € 18
Pasta with tomato sauce, guanciale (pork jowl), Pecorino cheese and black pepper 3-9-14

Gricia € 18
Fresh pasta, guanciale (pork jowl), Pecorino cheese and black pepper 3-9-14

Cacio e Pepe € 18
Fresh pasta, Pecorino cheese and black and pepper 3-9-14

Secondi Main courses

Trancio di spigola e "cipolla di Tropea" in agrodolce € 25
con salsa di capperi e mandorle*
*Sea bass fillet with "Tropea onion" in sweet and sour sauce, served with caper sauce and almonds** 2-5-13

Polpo rostito, cremoso di peperone rosso arrosto € 26
e gel di Bufala*
*Grilled octopus with creamy roasted red pepper and Buffalo mozzarella gel** 3-5

Tagliata di manzo al rosmarino e millefoglie di patate* € 27
*Rosemary Beef Tagliata with Potato Millefeuille** 1-2-9

Pastrami di manzo con salsa delicata alla senape € 22
e insalatina di pomodorini semi-dry
Beef Pastrami with a mild mustard sauce and a side of semi-dried cherry tomato salad 11-12-13

Strudel alle verdure con salsa ai pomodorini e olive € 18
Vegetable Strudel with cherry tomato and olive sauce 9-12-13

Contorni Side dishes

Insalata fresca di fagiolini e patate € 10
Fresh beans and potatoes salad

Pomodori all'insalata e origano
Tomatoes and oregano salad

Patate al forno con rosmarino
Baked potatoes with rosemary

Dolci Dessert

Tiramisù € 10
2-3-9-14

Pavlova alle fragole e menta € 10
Strawberry and mint Pavlova 3

Tagliata di ananas e zeste di lime
Slices of pineapple with lime zest

Panna cotta al passion fruit e lamponi croccanti € 10
Passion Fruit and crispy raspberry Panna Cotta 3-13

Lista allergeni Allergen list

1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio - 3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati - 6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati - 9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati - 12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati - * Prodotti congelati all'origine

1. Peanuts - 2. Nuts/Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood/Fish - 6. Sesame - 7. Soybeans - 8. Crustaceans - 9. Glutens and derivatives - 10. Lupins - 11. Mustard - 12. Celery - 13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs - *Originally Frozen Product