



MENU

INSALATE SALAD

Independent Caesar | Insalatina misticanza, pollo croccante,
salsa Caesar, crostini dorati, Parmigiano e bacon

*Mixed salad, crispy chicken, Caesar sauce, croutons,
Parmesan cheese and bacon*

3, 5, 9, 12, 13, 14 *

€18

TOAST CON PATATINE CHIPS

TOAST WITH CHIPS POTATOES

Prosciutto cotto e formaggio

Cooked ham and Cheese

1, 3, 7, 9, 11, 14

€16

Tonno, pomodoro e insalatina

Tuna, tomato and rocket

1, 3, 7, 9, 11, 14

€16

PIATTI FREDDI *COLD DISHES*

Tagliere con salumi e formaggi
Selection of cured meats and cheeses

3, 13

€20

Polpo all'insalata con patate e olive taggiasche
Octopus salad with potatoes and Tagiasca olives

1, 4, 5 *

€20

Tartare di manzo affumicata e senape delicata
Smoked beef tartare with delicate mustard

3 * *

€20

PIATTI CALDI *HOT DISHES*

Lasagna classica al ragù
Traditional lasagna with meat ragù

3, 9, 11, 12, 13, 14 * *

€18

Zuppa del giorno con crostini
Soup of the day with seasonal products and croutons

9, 12 * *

€14

Strudel di verdure con pomodorini olive e origano
Vegetable Strudel stuffed with cherry tomatoes, olives and oregano

9, 12, 13 * *

€14

LE NOSTRE PINSE *OUR PINSA*

Pinsa romana bianca, sale, olio e rosmarino

White pinsa, salt, oil and rosemary

1, 7, 9, 11

€12

Pinsa alla diavola

Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami

1, 3, 7, 9, 11

€15

Pinsa romana margherita

Mozzarella cheese, tomato sauce and fresh basil

1, 3, 7, 9, 11

€14

Pinsa romana all'amatriciana

Mozzarella cheese, tomato sauce and jowls Guanciale

1, 3, 7, 9, 11

€18

Pinsa romana vegetariana alle verdure

Mozzarella cheese, tomato sauce with vegetables

1, 3, 7, 9, 11

€18

DESSERTS

Tiramisù

2, 3, 7, 9, 14, *

€10

Sacher al cioccolato

Chocolate Sacher cake

2, 3, 7, 9, 14 *

€10

Croccantino alle mandorle e cuore morbido al pistacchio

Almond brittle with a soft pistachio heart

2, 3, 7, 9, 14 *

€10

Gelati: cioccolato, crema,

Ice cream: chocolate, cream

2, 3, 7, 9, 14 *

€10

LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 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

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

**Originally Frozen Product*

***Blast Chilling Products*

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.

