

GASTRONOMIA

€ 9.00

Prosciutto crudo rustico tagliato al coltello

€ 12.00

Prosciutto crudo di Nogara

€ 15.00

Prosciutto crudo di Mangalica

€ 10.00

Tagliere di salumi

Tagliere di salami (fegato, coriandolo e finocchietto)

Selezione di formaggi vaccini di alpeggio

Selezione di formaggi di pecora a latte crudo di allevatori e casari della campagna romana

Selezione di formaggi di capra

Mozzarella di bufala di Paestum

IL PANE E...

€ 6.00

Pane, burro e alici

Panzanella romana

Pappa al pomodoro alla Luciana

La scarpetta con la trippa al sugo, pecorino e mentuccia

Pane e porchetta

La carrozza (pane e mozzarella fritti)

ANTIPASTI

€ 9.00

Primo sale fritto con puntarelle e alici

Crocchette di brasato alla scapece

Roast beef di manzo con maionese al limone, capperi e bottarga

Tartara di manzo

L'uovo in purgatorio

Purè di fave e cicorietta di campo

Baccalà mantecato

Alici in carpione

Pane fatto in casa € 2,00
Acqua (1 lt) € 1,50

**BIRRA PERONI
ALLA SPINA**
0,20 cl e 0,40 cl

Cruda € 3,00 / € 5,00

Rossa
Gran Riserva € 4,00 / € 6,00

Doppio malto
Gran Riserva € 5,00 / € 7,00

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

€ 10.00

Tonnarelli cacio e pepe

Spaghetti alla carbonara

Maccheroncini all'amatriciana

Spaghetti alla puttanesca

LE ALTRE PASTE

€ 11.00

Tagliolini al ragù di cortile, cicorietta di campo e formaggio di capra

Tortelloni di zucca al burro, erbe amare e mandorle

Maltagliati di farina integrale con baccalà, olive e indivia

 SCEGLI IL TUO CALICE DI VINO
DALLA LAVAGNA DELLA MESCITA
OPPURE SCOPRI LE BOTTIGLIE
DELLA CARTA DEI VINI.

I SECONDI

€ 15.00

Maialino porchettato al forno

Costolette di abbacchio mollicate

Petto di vitello bollito in salsa verde

Le carni al sugo

Polpette fritte al sugo di pomodoro

Steccata di Morolo alla griglia e funghi cardoncelli

Parmigiana di melanzane

€ 18.00

Tagliata di manzo

La Pizza viene servita in teglia quadrata da 25cmx25cm ideale per pranzo e cena.

Oppure condividine più di una tra amici come aperitivo o come antipasto per poi continuare la cena.

LA PIZZA IN TEGLIA

€ 8.00

Arrabbiata con pomodoro del piennolo e alici del Cantabrico

(pomodoro vesuviano, aglio, peperoncino e prezzemolo)

—
Margherita

(pomodoro, fior di latte e basilico)

€ 10.00

Capricciosa

(pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, olive, uovo sodo e prosciutto)

—
Ventricina e primo sale

(pomodoro in cottura, ventricina e primo sale a crudo)

—
Gorgonzola, noci e marmellata di fichi

—
Patate, funghi cardoncelli e mozzarella di bufala a crudo

—
Pomodori datterini gialli, ricotta, fiori di zucca e cipolle grigliate

—
Melanzane e salsiccia

€ 12.00

Stinco di vitello brasato e cime di rapa

—
Pesto di indivia e baccalà

—
Zucca, stracciata di bufala e aringa affumicata

CONTORNI

€ 5.00

Cicoria di campo ripassata

Patate al forno

Puntarelle con le alici

Patate all'insalata

DOLCI
€ 6.00

Pane, ricotta e frutta fresca / Tiramisù

Diplomatico di sfoglia e crema chantilly

Fondente al cioccolato, zafferano e nocciole

Zeppole di patate con mele e crema alla vaniglia