

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

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

Ravioli di misticanza, pomodoro e pane saporito

Gnocchi alla sorrentina

€ 13.00

Fettuccine con gamberi rossi e funghi cardoncelli

IL PANE E...

€ 6.00

Pappa al pomodoro con stracciatella di bufala

Bruschetta di mare

Scarpetta con i fagioli all'uccelletto

Pane, caponata e primo sale

Pane e baccalà mantecato

Pane e frittata

CICCHETTI

I piatti del Menu in un formato che permette di divertirsi.
Affidati allo Chef e scegli la formula più adatta al tuo appetito
(comprendono proposte di Cucina, Pizza e Banco).

5 Cicchetti
€ 8

10 Cicchetti
€ 16

20 Cicchetti
€ 30

ANTIPASTI

€ 9.00

Crocchette di brasato con zucchine alla scapece

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

Purea di fave e cicorieta ripassata

Primo sale fritto con salsa di alici

Alici fritte con verdure in carpione

Frittelle di neonata e fiori di zucca

I SECONDI

€ 12.00

Parmigiana di melanzane

€ 15.00

Braciole di manzo alla messinese

Polpette fritte al sugo

Abbacchio alla scottadito con battuto di erbe aromatiche

Fettina panata

Steccata di Morolo con funghi cardoncelli

€ 17.00

Calamari alla griglia con panatura alle erbe

€ 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)

Gorgonzola, nocciole e mosto di fichi

Alla Nerano

(fior di latte, zucchine, fiori di zucca ripassati e provola)

Melanzane, speck e mozzarella di bufala a crudo

€ 12.00

Alla puttanesca con tonno di Favignana sott'olio

Patate a sfoglia, baccalà e peperoni cruschi

Sardella, cipolla di Tropea e stracciatella

CONTORNI

€ 5.00

Cicoria di campo ripassata

Fagiolini

Friggitelli

Patate al forno

#CRESCI&MANGIAFRITTO

Suppli alla romana, Crocchetta di patate,
Primo sale, Frittelle di neonata

€ 10.00



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

DOLCI
€ 6.00

Tiramisù

Diplomatico con
crema pasticcera
e fava di cacao

Zeppole di patate
con crema alla
vaniglia e mele

Bon bon al cocco con
zuppetta di yogurt e
gel di mango

Semifreddo al
pistacchio, salsa di
cacao e caramello salato