

Antipasti — Starters

€

	Mozzarella di bufala (125gr) su insalatina di carciofi ^{7, 17} Fresh buffalo mozzarella on artichoke salad	13
	Bottoncino di pane con coratella d’abbacchio e cicoria ripassata ^{1, 17, 18} Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory	13
	Uova in trippa con pecorino romano, pomodoro e menta ^{3, 7, 17, 18} Eggs cooked in tomato sauce with pecorino cheese and mint	14
	Pizza scrocchiarella con stracciatella e alici ^{1, 4, 5, 7, 8} Crunchy roman pizza with stracciatella cheese, anchovies and pistachio — 2pcs	13
	Polpettine di farro in salsa cacio e pepe ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 16, 17, 18} Spelt balls in cheese and black pepper sauce — 3pcs	15
	Tortino di cavolfiore gratinato ^{1, 7, 8, 17, 18} Cauliflower gratin pie	13
	Rustico alla curcuma con caprino alle erbe e porro ^{1, 7, 17} Scones with turmeric, herbed goat cheese and leek	13

Zuppe e primi piatti — Soups and pasta dishes

€

Tempi di attesa delle paste: 30-40 minuti — Waiting times for pasta: 30-40 minutes		
	Stracciatella romana con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo ^{1, 3, 7} Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley	14
	Crema di zucca con gorgonzola, crostini di pane e semi di zucca ^{1, 7, 8, 17, 18} Cream of pumpkin soup with gorgonzola, croutons, and pumpkin seeds	16
	Spaghetti alla gricia ^{1, 7, 18} Spaghetti with roman pecorino cheese, pork cheek and black pepper	16
	Rigatoni all’amatriciana ^{1, 3, 7, 18} Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	16
	Spaghetti alla carbonara ^{1, 3, 7, 18} Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	16

= Piatto vegetariano / Vegetarian dish

Secondi piatti — Main dishes

€

	Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18} Bovine’s stomach with tomato sauce, pecorino cheese, black pepper and mint	17
	Saltimbocca alla romana ^{1, 7} Veal with ham and sage, cooked with white wine	19
	Coscia di faraona stufata ai funghi porcini secchi con birra nera e pinoli — <i>ricetta di Apicio</i> ^{1, 11, 15, 17} Guineafowl stew leg with dry porcini mushrooms, pine nuts and black beer — <i>Apicio’s recipe</i>	20
	Abbacchio alla scottadito con sale e pepe ¹⁸ Grilled roman lamb with salt and black pepper	22

Contorni — Side dishes

€

	Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino ^{17, 18} Roman chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper	6
	Patate al forno Roasted potatoes	6
	Carciofo alla romana ¹⁷ Roman style artichoke — 1pc	7
	Puntarelle alla romana con olio, aceto e salsa di alici e aglio ^{4, 17} Chicory’s sprouts prepared with oil, vinegar and anchovys gravy	8
	Insalata mista con canasta, rucola, carota viola, datterino giallo Mixed salad with canasta, rocket, purple carrot and yellow tomato	6
	Insalata invernale con indivia, radicchio, pere, noci, senape ^{5, 7, 8, 11} Winter salad with endive, radicchio, pears, walnuts, and mustard	12

Costo dei servizi di base	3€/Pax
Sit-down fee	
Scarpetta d’Olio d’Oliva EVO di Torrerivera Cultivar Coratina (Puglia)	1,5 €/Pax
Acqua potabile trattata microfiltrata	2 €
Acqua di Nepi	3 €