Menu à la Carte

Antipasti — Starters

Mozzarella di bufala (125gr) su insalatina di carciofi
Fresh buffalo mozzarella (4,4oz) on artichoke salad
15 €

(Solo cena) **Broccolo gratinato** con salsicce, formaggio
e pane croccante al peperone crusco
(Just for dinner) Broccoli gratin with sausage, cheese, crispy bread with crusco pepper
14 €

Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata
Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory
13 €

Selezione di formaggi locali — Selection of local cheeses
Ricotta di bufala, Pecorino romano,
Caprino fiore d'estate, Blu biologico di mucca
15 €

Rustico alla curcuma con caprino alle erbe e porro
Scones with turmeric, herbed goat cheese and leek
14 €

(Solo pranzo) **Uova in trippa** con pecorino, pomodoro e menta
(just for lunch) Egg cooked in tomato sauce with pecorino cheese and mint
14 €

Primi piatti e zuppa — Pasta and soup

Tempi di attesa delle paste: 25-30 minuti / Non serviamo pasta senza glutine
Waiting times for pasta: 25-30 minutes / We do not cook gluten free pasta

Stracciatella romana con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo
Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley
14 €

Rigatoni all'amatriciana
Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek
and black pepper
16 €

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti with pecorino cheese and black pepper
16 €

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheek and black pepper
16 €

Spaghetti alla gricia
Spaghetti with pecorino cheese, pork cheek and black pepper
16 €

Secondi piatti — Main dishes

Trippa alla romana con pomodoro, pecorino, pepe e menta
Bovine's stomach with tomato sauce, pecorino cheese, black pepper and mint
18 €

Saltimbocca alla romana
Veal with ham and sage, cooked with white wine
20 €

Salsicce della Tuscia con polenta grigliata e pomodoro
Pork sausages served with polenta grilled corn and tomato sauce
20 €

(Solo cena) **Bollito di manzo alla Picchiapò** con pomodoro, cipolla e prezzemolo
(Just for dinner) Beef slices, boiled and cooked with tomato sauce, onion and parsley
20 €

(Solo pranzo) **Bocconcini di vitella** con funghi porcini secchi, frutta secca, frutti di bosco e tartufo nero
(Just for lunch) Pieces of veal with dried porcini mushrooms, dried fruit, berries and fresh black truffle
22 €

Abbacchio alla scottadito con sale e pepe
Grilled roman lamb with salt and black pepper
23 €

(Solo cena) **Coscia di faraona** stufata ai funghi porcini secchi con birra nera e pinoli – ricetta di Apicio
(Just for dinner) Guineafowl stewed leg with dry porcini mushrooms, pine nuts and black beer — Apicio's recipe
22 €

Contorni — Side dishes

Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino
Roman chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper
6 €

Carciofo alla romana
Roman style artichoke — 1 pcs
8 €

Patate al forno
Roasted potatoes
6 €

Puntarelle alla romana con olio, aceto e salsa di alici e aglio
Chicory's sprouts prepared with oil, vinegar and anchovies gravy
8 €

Insalata mista con canasta, rucola, carota viola, datterino
Mixed salad with canasta, rocket, purple carrot and fresh tomato
6 €

Insalata invernale con spinacino, rucola, pera, noci e senape
Winter salad with baby spinach, arugula, pear, walnuts and mustard
13 €

Menu degustazione — Tasting menus

Menu n.1 Tradizione
Zuppa Stracciatella romana
Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley
Rigatoni all'amatriciana
Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek and black pepper
Saltimbocca alla romana con patate al forno
Veal with ham and sage, cooked with white wine and roasted potatoes
Torta Antica Roma
Cake with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds

Menu n.2 Quinto quarto
Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata
Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory
Rigatoni con la pajata or **Fettuccine con le rigaje di pollo**
Rigatoni with veal intestin or Fettuccine with chicken giblets
Trippa alla romana con cicoria saltata
Bovine's stomach with tomato sauce, pecorino cheese, black pepper, mint and chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper
Torta Antica Roma
Cake with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds

Prezzo del singolo menu/Single menu price 50 €
Abbinamento vino/Wine pairing 30 €

Dolci — Desserts

Torta Antica Roma con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e di sesamo
Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds
8 €

Tiramisù con cantucci alle nocciole e gocce di cioccolato
Tiramisù made with chocolate chips, coffe and hazelnuts cookies
8 €

Variazione di cioccolato Callebaut
Brownie di cioccolato al caramello, mousse fondente, cremoso al cioccolato bianco e salsa di lamponi
Callebaut Chocolate Variation, with caramel chocolate brownie, dark chocolate mousse, white chocolate creamand raspberry sauce
10 €

Sapori di Roma Pampepato, Pangialloro, ciambelline al vino e cantucci + calice di vino dolce
(In collaborazione con il forno Colapicchioni)
Selection of roman dry cookies served with glass of sweet wine
15 €

Acqua potabile trattata microfiltrata
2,5 €

Acqua di **Nepi**
3 €

Costo dei servizi di base — Cost of basic services
3 €

Scarpetta Olio d'Oliva EVO di **Oilalà** Cultivar Intosso (Umbria) p.p.
1,5 €