



antipasti | starters

Caramelle Angelino <i>Ovoline di scamorza affumicata avvolte nella pancetta di Visso</i> Little "Ovolina" smoked cheese wrapped in Visso cured pork belly	7,00 [7-12]
Suppli Rosso <i>Riso, passata di pomodoro San Marzano DOP e mozzarella filante</i> San Marzano DOP tomato sauce breaded riceballs filled with Mozzarella	5,00 [3-7-1-5]
Crudo e Bufala <i>Prosciutto di Bassiano stagionato 18 mesi e bufala campana DOP</i> Bassiano 18 months Prosciutto and Buffalo Mozzarella DOP	14,00 [7-12]
Tagliere Angelino <i>Selezione di salumi e formaggi di Visso</i> Visso charcuterie and cheese board	18,00 [7-1-12]
Fiori di zucca <i>Fiori di zucca in pastella con cuore di mozzarella e alici</i> Battered zucchinis flowers, filled with anchovies and mozzarella	8,00 [1-4-5-7-12]
Gamberi La Dolce Vita <i>Battuto di gamberi crudi con chips di carciofi e zeste di limone</i> Shrimp tartare with artichoke chips and lemon zest	15,00 [1-2-5]
Involentino di zuccina <i>Zuccina impanata e frita ripiena di bufala campana DOP e prosciutto di Bassiano</i> Breaded and fried zucchinis, filled with buffalo Mozzarella DOP and Bassiano Prosciutto	5,00 [1-3-5-7-12]
Carciofo alla Giudia <i>Carciofo intero fritto</i> Fried whole artichoke	8,00 [5-6]
Carciofo alla Romana <i>Carciofo cotto con mentuccia, prezzemolo, limone e aglio</i> Braised artichoke stuffed with mint, parsley, lemon and garlic	8,00 [12]



primi piatti | first course

Tonnarelli alla Cacio e Pepe <i>Tonnarelli all'uovo fatti in casa e Pecorino romano DOP</i> Homemade "Tonnarelli" fresh pasta with Roman Pecorino DOP sauce	15,00 [1-3-7]
Fettuccine all'Amatriciana <i>Passata di pomodoro San Marzano DOP, guanciale, pepe nero e Pecorino romano DOP</i> San Marzano DOP tomato sauce, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP	16,00 [1-3-7-12]
Spaghettoni alla chitarra alla Carbonara <i>Uova, guanciale, pepe nero e Pecorino romano DOP</i> Eggs, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP	16,00 [1-3-7-12]
Maccheroni all'uovo alla Gricia <i>Guanciale, pepe nero, Pecorino romano DOP e vino bianco</i> Cured pork cheek, Roman Pecorino DOP, black pepper and deglazed white wine	16,00 [1-3-7-12]
Raviolone di ricotta romana <i>Raviolone ripieno di ricotta romana servito con salsa di pomodorini, basilico e guanciale chips</i> Ravioli pasta filled with ricotta served with cherry tomatoes sauce, basil and cured pork cheek chips	19,00 [1-3-7-12]
Risotto alla Carbonara <i>Risotto con uova, guanciale, pepe nero e Pecorino romano DOP</i> Risotto with egg sauce, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP	18,00 [3-7-12]
Spaghettoni alla chitarra Ostia Antica <i>Cozze, vongole, gamberoni, datterini gialli e rossi, aglio e prezzemolo</i> Mussels, clams, shrimps, yellow and red cherry tomatoes, garlic and parsley	19,00 [1-2-3-9-14]

secondi piatti | main course

Saltimbocca alla Romana <i>Fettine scelte di vitello scaloppate, prosciutto crudo e salvia servito con patate sabbiose</i> Sautèed veal slices with cured ham and sage served with roasted potatoes	18,00 [1-7-12]
Abbacchio alla Scottadito <i>Costine di agnello scottate alla piastra servite con patate sabbiose</i> Grilled lamb chops served with roasted potatoes	24,00 [1]
Battuta di Manzo Impero <i>150 gr di Carne di Manzo razza Marango con peperone crusco, capperi di Pantelleria e vele di pane</i> 150 gr of Marango beef tartare with sundried "crusco" bell peppers, Pantelleria capers and bread slices	20,00 [1-12]
Burrata di bufala con Asparagi e Carotine novelle <i>Burrata di bufala con asparagi verdi e carotine caramellizzati con miele e timo</i> Buffalo Burrata served with honey and thyme caramelized carrots and asparagus	18,00 [7-12]
Polpette Daje Roma <i>Polpette di carne scelta di manzo con passata di pomodoro San Marzano DOP e basilico</i> Classic beef and pork meatballs in San Marzano DOP tomato sauce and fresh basil	15,00 [3-7-9-1]
Roast Beef Antica Roma <i>Carne di Fassona, letto di misticanza, riduzione di vino rosso Roma, crema di pecorino</i> Fassona roast beef on fresh wild salad, red wine sauce and Pecorino sauce	19,00 [7-12]
Pezza di manzo del Gladiatore <i>Bistecca di scamone Limousine certificata "Gamba dal 1880" con rucola, pomodorini e scaglie di Pecorino romano DOP</i> Fassona steak certified "Gamba since 1880" with arugula, cherry tomatoes and Roman Pecorino DOP flakes	27,00 [7]

insalate | salad

- Insalata Giulio Cesare** 14,00 [1-3-7-12]
Lattuga romana, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar
Roman lettuce, bread croutons, chicken breast, Parmigiano flakes and Caesar sauce
- Crudit  di carciofi** 12,00 [7-12]
Carciofi crudi conditi con dressing al limone e serviti con miele e scaglie di Pecorino romano DOP
Sliced raw artichokes with lemon dressing served with honey and Roman Pecorino DOP flakes
- Misticanza con finocchio** 8,00
Insalata novella con finocchio
Fresh mix salad with sliced fennel
- Insalata Estate Romana** 18,00 [2]
Misticanza con gamberi e avocado condita con dressing al limone
Wild salad with shrimps and avocado, served with lemon dressing

contorni | side

- Patate sabbiose** 6,00 [1-12]
Breadcrumb battered roasted potatoes
- Cicoria ripassata** 6,00
Saut ed cicory with garlic and hot pepper flakes
- Misticanza di insalata** 6,00
Wild fresh salad

dolci | desserts

Tiramisù della casa <i>Crema di mascarpone con savoiardi, caffè e cacao in polvere</i> Mascarpone sauce with Savoiardi cookies, coffee and cocoa powder	7,00 [1-3-7]
Sbriciolata al caffè <i>Semifreddo con biscotti integrali, panna, mascarpone, gocce di cioccolato e caffè</i> Mascarpone cheese parfait with whole wheat cookies, coffee and chocolate chips	7,00 [1-3-7]
Granita ai gelsi neri <i>Granita di gelsi servita con lingue di gatto</i> Black mulberry granita served with “Lingue di Gatto” cookies	7,00 [1-3-7]
Gelato Angelino	6,00 [3-7-8]
Frutta fresca di stagione Seasonal fresh fruit	6,00



bevande | beverage

Acqua*	3,50
Coca cola	3,00
Fanta	3,00
Bibite	3,00
Caffè	2,00
Caffè macchiato	2,50
Cappuccino	3,00
Tè caldo	4,00
Amari	4,00

birra | beer

Birra 0,2 L (Peroni)	4,00
Birra 0,4 L (Peroni)	6,00
Blonde ale (Dorato inteso 4,9% vol) 0,50 L	15,00
Imperial pils (Giallo dorato 6,5% vol) 0,50 L	15,00
Apa American pale ale (Giallo ambrato 5,8% vol) 0,50 L	15,00

cocktail | cocktail

Spritz	10,00
Gin tonic	13,00
Vodka tonic	13,00
Negroni	14,00
Americano	10,00
Mosco mule	15,00

** Serviamo acqua potabile trattata con tecnologia conforme al D. M. 174/04 requisiti di sicurezza, normative e finalità specifiche applicabili (art. 3 D. M. 25/2012)*

** We serve tap water treated with compliant technology a D. M. 174/04 applicate safety regulatory (art. 3 D. M. 25/2012)*

Allergeni

1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. Crostacei/Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. Uova/Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.
4. Pesce/Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi/Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. Soia/Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte/Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.
8. Frutta a guscio/Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. Sedano/Sedan che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. Senape/Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. Sesamo/Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. Lupini/Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi/Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

