



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 cheese	5,00 [3-7-9]
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]
Tagliere Angelino <i>Selezione di salumi e formaggi di Visso</i> Visso charcuterie and cheese board	18,00 [1-7-12]
Fiori di zucca <i>Fiori di zucca in pastella con cuore di mozzarella e alici</i> Battered zucchini flowers, filled with anchovies and mozzarella cheese	8,00 [1-4-7-12]
Carpaccio "A' ciccia cruda" <i>Carpaccio di manzo marinato, uovo al balsamico, misticanza, scaglie di pecorino Romano DOP e tartufo nero</i> Marinated beef carpaccio, balsamic vinegar egg, wild salad, pecorino Romano flakes and black truffle	15,00 [3-7-12]
Involtino di zucchini <i>Zucchina impanata e fritta ripiena di bufala campana DOP e prosciutto di Bassiano</i> Breaded and fried zucchini, filled with buffalo Mozzarella DOP and Bassiano Prosciutto	6,00 [3-7]
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 dishes

- Tonnarelli alla Cacio e Pepe** 15,00 [1-3-7]
Tonnarelli all'uovo fatti in casa e Pecorino romano DOP
Homemade "Tonnarelli" fresh pasta with Roman Pecorino DOP cheese sauce
- Fettuccine all'Amatriciana** 16,00 [1-3-7-12]
Passata di pomodoro San Marzano DOP, pepe nero e Pecorino romano DOP
San Marzano DOP tomato sauce, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP cheese
- Spaghettone alla chitarra alla Carbonara** 16,00 [1-3-7-12]
Uova, guanciale, pepe nero e Pecorino romano DOP
Eggs, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP cheese
- Maccherone all'uovo alla Gricia** 16,00 [1-3-7-12]
Guanciale, pepe nero, Pecorino romano DOP e vino bianco
Cured pork cheek, Roman Pecorino DOP cheese, black pepper and deglazed white wine
- Fettuccine al ragù di abbacchio e carciofi** 17,00 [1-3-7]
Fettuccine di pasta fresca all'uovo con ragù bianco di agnello e carciofi
Fettuccine fresh pasta with lamb and artichokes white sauce
- Rigatoni all'Aurelia** 15,00 [1-3-7]
Rigatoni di pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro, parmigiano, pepe nero e ricotta fresca romana DOP
Rigatoni fresh pasta with tomato sauce, Parmigiano, black pepper and roman fresh ricotta
- Risotto alla Carbonara** 18,00 [3-7]
Risotto con uova, guanciale, pepe nero e Pecorino romano DOP
Risotto with egg sauce, cured pork cheek, black pepper and Roman Pecorino DOP cheese
- Spaghettone alla chitarra Ostia Antica** 19,00 [1-2-3-9-14]
Cozze, vongole, gamberoni, datterini gialli e rossi, aglio e prezzemolo
Mussels, clams, shrimps, yellow and red cherry tomatoes, garlic and parsley

secondi piatti | main courses

Saltimbocca alla Romana <i>Fettine scelte di vitello scaloppate, prosciutto crudo e salvia servito con patate sabbiose</i> Sautéed 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]
Coda alla vaccinara <i>Coda di vitellone brasata con salsa di pomodoro, pinoli, uvetta e cacao</i> Braised veal oxtail, San Marzano DOP tomato sauce, toasted pine nuts, raisins and dark cocoa powder	19,00 [8-9-12]
Polpette Daje Roma <i>Polpette di carne scelta di manzo con passata di pomodoro San Marzano e basilico fresco</i> Classic roman beef meatballs in San Marzano tomato sauce and fresh basil	15,00 [1-3-7-9]
Coniglio alla Cacciatora <i>Coniglio cotto nel vino bianco con mix di erbe aromatiche, acciughe, capperi ed olive taggiashe</i> Rabbit pieces sautéed in white wine, fresh herbs, anchovies, capers and Taggiashe olives	18,00 [4-12]
Pezza di manzo del Gladiatore <i>Bistecca di scamone Limousine con rucola, pomodorini e scaglie di pecorino Romano DOP</i> Limousine steak with arugula, cherry tomatoes and pecorino Romano flakes	27,00 [7]
Insalata Giulio Cesare <i>Lattuga romana, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar</i> Roman lettuce, bread croutons, chicken breast, Parmigiano flakes and Caesar sauce	14,00 [1-3-7-12]

contorni | side dishes

Patate sabbiose al forno 6,00 [1-12]
Breadcrumb battered roasted potatoes

Cicoria ripassata 6,00
Sautéed Roman chicory

Misticanza in insalata 6,00
Wild fresh salad

Puntarelle alla romana 7,00 [4]
Insalata di puntarelle condite con acciughe del Mar Cantabrico ed aglio
Catalonia chicory hearts salad with Cantabrian Sea anchovies and garlic

dolci | desserts

Tiramisù della casa 7,00 [1-3-7]
Crema di mascarpone con savoiardi, caffè e cacao in polvere
Mascarpone sauce with Savoiardi cookies, coffee and cocoa powder

Sbriciolata al caffè 7,00 [1-3-7]
Semifreddo con biscotti integrali, panna, mascarpone, gocce di cioccolato e caffè
Mascarpone cheese parfait, with whole wheat cookies, coffee and chocolate chips

Fiocco di neve 7,00 [1-3-7]
Bignè di pasta morbida ripieni di ricotta
Fluffy sweet buns filled with ricotta cheese

Tarallucci e Vin Santo 7,00 [1-5-8-12]
Biscotti tarallucci serviti con un bicchierino di Vin Santo dolce
"Tarallucci" cookies served with a shot of sweet Vin Santo wine



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
Tosca (Birra Artigianale Romana, Chiara – 5,0% vol) 0,33L	6,00
Papessa (Birra Artigianale Romana, Blanche – 5,0% vol) 0,33 L	6,00
Clodia (Birra Artigianale Romana, IPA – 5,5% vol) 0,33 L	6,00
Artemisia (Birra Artigianale Romana, Weiss – 5,2% vol) 0,33L	6,00
Rea Silvia (Birra Artigianale Romana, Rossa – 6,5% vol) 0,33L	6,00
La Chiara (Birra Artigianale Romana, Chiara senza glutine – 5,0% vol) 0,33L	6,00

cocktail | cocktail

Spritz	10,00
Gin tonic	13,00
Vodka tonic	13,00
Negroni	14,00
Americano	10,00
Moscow 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, sfornati, 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.