



I Vini Del Territorio

The fame of our region's wine, brought us to create an entire section to celebrate Lazio's grapes and vineyards. Here you'll find our selection of the most representative wine of the region.

"ER BIANCO"

Roma DOC "ETERNA" (Vino consigliato dalla Casa)

€ 26

[Malvasia Puntinata]

Parvus Ager | LAZIO | 13,5%

Secco, con buona sapidità e finale morbido

Dry with a good sapidity and a smooth finish

"IX Miglio" Bianco Lazio IGT

€ 26,50

[Malvasia Puntinata, Bombino, Malvasia di Candia]

Riserva della Cascina | LAZIO | 12,5% - BIO

Fruttato, abbastanza morbido e beverino

Fruity, pretty smooth and drinkable

"Flo" Frascati DOC

€ 26,50

[Malvasia Puntinata, Trebbiano, Bombino]

Imperatori | LAZIO | 13,5%

Secco, con buona sapidità e finale morbido

Dry with a good sapidity and a smooth finish

Capolemole Bianco Lazio IGT

€ 27

[Bellone]

Marco Carpineti | LAZIO | 13,5% BIO

Secco, equilibrato e morbido

Dry, well balanced and smooth

Tapioco Lazio IGT

€ 27

[Chardonnay, Vermentino]

La Tognazza | LAZIO | 12,5%

Secco, fresco e beverino

Dry, fresh and drinkable

“ER ROSATO”

Roma DOC Rosato

(Vino consigliato dalla Casa)

€ 25

[Montepulciano, Syrah]

Parvus Ager | LAZIO | 12%

Secco, fresco e beverino

Dry, fresh and drinkable

“ER ROSSO”

Roma DOC “ETERNA”

(Vino consigliato dalla Casa)

€ 26,50

[Montepulciano, Syrah]

Parvus Ager | LAZIO | 13%

Fruttato e speziato

Fruity and spicy

“Il Buon Bastardo” Lazio IGT

€ 27,50

[Cabernet Sauvignon, Petit Verdot]

Gaffino | LAZIO | 13,5%

Fruttato e morbido

Fruity and smooth

“Prodigo” Syrah Lazio IGT

€ 27,5

[Syrah]

Domenico Giangiolami | LAZIO | 14,5% BIO 

Secco, equilibrato e morbido

Dry, well balanced and smooth

Piglio Superiore IGT

€ 30

[Cesanese]

Luca Sbardella | LAZIO | 13,5%

Fruttato e corposo con passaggio in legno

Fruity, full-bodied with light barrel aging

Antani Lazio IGT

€ 27,5

[Syrah, Sangiovese]

La Tognazza | LAZIO | 13,5%

Fruttato e corposo

Fruity, full-bodied

“Silene” Cesanese di Olevano Romano

€ 30

[Cesanese]

Damiano Ciolli | LAZIO | 13,5%

Fruttato e beverino

Fruity, easy drinking

I VINI BIANCHI

Gewurztraminer DOC

€ 34

[Gewurztraminer]

St. Michael Eppan | TRENTO ALTO ADIGE | 13,5%

Frutato, speziato ed aromatico

Fruity, aromatic and spicy

Pinot Grigio Collio DOC

€ 31

[Pinot Grigio]

Ronco dei Tassi | FRIULI VENEZIA GIULIA | 12,5%

Frutato, morbido con buona freschezza

Fruity, smooth with a good freshness

“Zuc di Volpe” Sauvignon DOC

€ 35

[Sauvignon Blanc]

Volpe Pasini | FRIULI VENEZIA GIULIA | 12,5%

Secco con buona freschezza

Dry with a good freshness

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT

€ 33

[Ribolla Gialla]

Schiopetto | FRIULI VENEZIA GIULIA | 12,5%

Fruttato, elegante e con una buona freschezza

Fruity, elegant with a nice freshness

“Brissaia” Maremma Toscana DOC

€ 29,5

[Ansonica]

Fattoria di Magliano | TOSCANA | 12,5%

Sapido, equilibrato, con una spiccata mineralità

Savory, well balanced with a nice minerality

“Vellodoro” Pecorino Terre di Chieti IGT

€ 27

[Pecorino]

Umani Ronchi | ABRUZZO | 12,5%

Fruttato e corposo

Fruity, full-bodied

Marina Cvetic Trebbiano d’Abruzzo Riserva DOC

€ 62

[Trebbiano]

Masciarelli | ABRUZZO | 14%

Fruttato morbido con passaggio in legno

Fruity, smooth with light barrel aging

“Cutizzi” Greco di Tufo DOCG

€ 30

[Greco]

Feudi di San Gregorio | CAMPANIA | 13,5%

Secco con buona freschezza

Dry with a good freshness

Camminera Vermentino di Sardegna DOC

€ 30

[Vermentino]

Audarya | SARDEGNA | 14%

Sapido con buona freschezza

Savory with a good freshness

Mari di Ripiddu Etna Bianco DOC

€ 36

[Carricante, Catarratto]

Filippo Grasso | SICILIA | 12,5%

Secco con buona freschezza

Dry with a good freshness

I VINI ROSATI

Rosato Cannonau di Sardegna DOC

€ 26,5

[Cannonau]

Audarya | SARDEGNA | 13%

Fruttato con buona freschezza

Fruity with a good freshness

I VINI ROSSI

Pinot Nero Alto Adige DOC

€ 37

[Pinot Nero]

Patricia Giran | TRENTO ALTO ADIGE | 13,5%

Fruttato con buona freschezza ed eleganza

Fruity with a good freshness and elegance

Nebbiolo Langhe DOC

€ 36

[Nebbiolo]

Poderi Einaudi | PIEMONTE | 14%

Fruttato corposo con passaggio in legno

Fruity, full-bodied with light barrel aging

Chianti Classico DOCG

€ 29

[Sangiovese, Colorino, Merlot]

Tenuta di Lilliano | TOSCANA | 14,5%

Fruttato con buona freschezza e passaggio in legno

Fruity with a good freshness, elegance and barrel aging

Sinarra DOC

€ 30

[Sangiovese]

Fattoria di Magliano | Toscana | 13%

Fruttato, sapido e persistente

Fruity, salty and persistent

Heba Morellino di Scansano DOCG
[Sangiovese, Syrah]
Fattoria di Magliano | Toscana | 13%
Fruttato e morbido
Fruity and smooth

€ 28

Brunello di Montalcino DOCG
[Sangiovese]
Caparzo | TOSCANA | 14,5%
Fruttato corposo con passaggio in legno
Fruity, full-bodied with light barrel aging

€ 65

Montepulciano d'Abruzzo DOC
[Montepulciano d'Abruzzo]
Masciarelli | ABRUZZO | 13%
Fruttato corposo con buona freschezza
Fruity, full-bodied with good freshness

€ 27,5

Primitivo di Puglia IGT
[Primitivo]
A Mano | PUGLIA | 14%
Fruttato e morbido
Fruity and smooth

€ 27,5

Aglianico Puglia IGT
[Aglianico]
Archetipo | PUGLIA | 13,5% -Triple A-
Fruttato morbido con passaggio in legno
Fruity, smooth with light barrel aging

€ 35

Ripiddu Etna Rosso DOC
[Nerello Mescalese, Nerello Mantellato]
Filippo Grasso | SICILIA | 14,5%
Secco intenso e corposo
Dry, intense and full-bodied

€ 34

LE BOLLICINE

Prosecco Superiore Rive Extra Dry DOCG

€ 28

[Glera]

Val D'Oca | VENETO | 11.5%

Fresco e beverino

Fresh and drinkable

Prosecco Rosé Millesimato "Laelia" Brut DOC

€ 29

[Glera, Pinot Nero]

Follador | VENETO | 11.5%

Fresco e vivace

Fresh and lively

Franciacorta Brut DOCG

€ 44

[Chardonnay]

San Cristoforo | LOMBARDIA | 13%

Secco piacevolmente fresco e con buona sapidità

Dry and nicely fresh with a good sapidity

Franciacorta Brut Alma Gran Cuvée DOCG

€ 59

[Pinot Nero, Chardonnay]

Bellavista | LOMBARDIA | 12,5%

Fruttato morbido con buona freschezza

Fruity, smooth with good freshness

🌿 **-BIO-**: *Vino proveniente da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna, la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici con un quantitativo limitato di solfiti.*

-TRIPLE A- *(Agricoltori, Artigiani, Artisti): Si tratta di prodotti che, prendendo a riferimento le categorie presenti sul mercato, si potrebbero considerare il passo successivo a biologico e biodinamico. Tuttavia, è bene specificare che non si tratta di un'evoluzione di questi, bensì di un approccio completamente diverso all'enologia. Agricoltori: il produttore lavora direttamente il vigneto in modo naturale, ottenendo un'uva sana che mantiene intatte le sue proprietà. Artigiani: le capacità artigianali permettono di sviluppare un processo che non sviscila la materia prima e il conseguente prodotto. Artisti: la sensibilità artistica rende capaci di capire e valorizzare l'anima di un prodotto del territorio*



I Fritti:

..secondo la Tradizione..

Fiore di Zucca (1-3-7)

Fiori di zucca in **pastella** con cuore di **mozzarella** ed **Alici**

Battered zucchini flowers filled with anchovies and mozzarella

€ 7,5

Carciofo alla Giudia (1)

Carciofo romano intero e **fritto**

Fried whole artichoke

€ 7,5

..secondo Angelino..

PoRpette de Bollito (1-3-7-9)

Polpette di carne **bollite panate e fritte**, accompagnate da una crema di cicoria

Battered and fried slowcooked meatballs, served with cicory sauce

€ 7,5

Nuvole de pecorino co' 'a tartara (1-3-7)

Sfere di albume d'**uovo** e **pecorino fritte** servite con battuta di manzo e capperi disidratato

Pecorino and egg withes fried spheres, served with beef tartare and dried capers

€ 7,5

Antipasti:

..secondo la Tradizione..

Fagioli con le Cotiche (1-9)

€ 10

Fagioli Borlotti **stufati** al pomodoro con cotenna di maiale, peperoncino e aromi servita con vele di **pane**
Borlotti beans and tomatoes stew, with pork skin and hot peppers, served with bread slices

Er Gran Tajjere (1-4-7-11-12)

€ 28

Selezione di salumi e **formaggi** laziali, carciofi sott'olio, **giardiniera** fatta in casa,
bruschettina con **ricotta** mantecata ed **alici** e cubo di guanciale al **balsamico** e **sesamo**
*Roman selection of charcuterie and cheese, pickle artichokes, homemade giardiniera, ricotta and anchovies
bruschetta, balsamic vinegar and sesame braised pork cheek*

Bruschetta ai 3 pomodori, olive e pecorino romano Dop (1-7)

€ 8,5

Pane bruscato guarnito con pomodori Piccadilly concassè, pomodoro Ramato e salsa di pomodoro
Strianese, olive Taggiasche, **pecorino** DOP, capperi Occhiello, Basilico e Prezzemolo
*Toasted bread served with concassè Piccadilly tomatoes, Ramato tomatoes, Strianese tomato sauce,
Taggiasche olives, pecorino DOP, Occhiello capers, basil and parsley*

Coratella (12)

€ 10

Coratella di agnello laziale cotta con cipolle e **vino** bianco
Lamb heart, liver and lungs, braised with onions and white wine

..secondo Angelino..

'A panzanella de porpo (1-4-12)

€ 15

Pane rafferma condito con **aceto**, pomodori, olive, capperi, olio, basilico e prezzemolo,
con **polpo** e carciofi fritti
Bread "salad" with octopus and crunchy artichokes

SottoBosco de li Castelli (1)

€ 15

Crumble di pane al cacao, cardoncelli arrostiti, lamine di tartufo nero e crema di prezzemolo
Cocoa bread crumble, roasted Cardoncelli mushrooms, black truffle and parsley sauce

'A ciccia cruda (3-7-12)

€ 18

Carpaccio di manzo marinato, **uovo** al **balsamico**, misticanza, scaglie di **pecorino** romano dop e tartufo nero
Marinated beef carpaccio, balsamic vinegar egg, wild salad, pecorino flakes and black truffle

Primi Piatti:

..secondo la Tradizione..

Spaghettone alla Carbonara (1-3-7)

€ 16,5

Spaghettoni di pasta fresca con Guanciale Laziale "Sesto Coccia" croccante, **uova**, **Pecorino Romano DOP** "Fulvi" e pepe nero

"Spaghettoni" fresh egg pasta with eggs, cured "Sesto Coccia" pork cheek, "Fulvi" Roman Pecorino cheese and black pepper

Tonnarello Cacio e Pepe (1-3-7)

€ 16

Tonnarelli di pasta all' **uovo** con **Pecorino Romano DOP** "Fulvi" e pepe nero

"Tonnarelli" fresh egg pasta with "Fulvi" Roman Pecorino cheese and black pepper

Rigatone alla Amatriciana (1-7)

€ 16,5

Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, Guanciale Laziale "Sesto Coccia", **Pecorino Romano DOP** "Fulvi" e pepe nero

"Rigatoni" fresh egg pasta with tomato sauce, cured "Sesto Coccia" pork cheek, "Fulvi" Roman Pecorino cheese and black pepper

Rigatone alla Gricia (1-7)

€ 16

Rigatoni di pasta fresca con Guanciale Laziale "Sesto Coccia", **Pecorino Romano DOP** "Fulvi" e pepe nero

"Rigatoni" fresh egg pasta with cured pork cheek, "Fulvi" Roman Pecorino cheese and black pepper

..secondo Angelino..

Rigatoni alla Aurelia (1-7)

€ 16

Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, basilico, **parmigiano**, pepe nero e **ricotta** romana

"Rigatoni" fresh egg pasta with tomato sauce, ricotta cheese DOP, fresh basil and black pepper

Risotto Angelino (4-7)

€ 18

Riso Carnaroli, **Burro** di Panna "1889" e **alici**, fiori di zucca, mantecato con **parmigiano**

White based risotto, anchovies and zucchini flowers, butter and parmigiano

Gnocchetto al Ragù di Abbacchio e Carciofi (1-3-7)

€ 17

Chicche di patate con **ragù** bianco di agnello e carciofi

Potatoes gnocchi with lamb white ragu and artichokes

Brodo Apostolorum (3-7-9)

€ 14

Brodo di carni miste con cicoria, cannella, zafferano, mantecato con **uova** e **Pecorino Romano DOP** "Fulvi", accompagnato da crostini di **pane fritto dorato**

Mixedmeat broth with cicory, cinnamon, saffron, creamed with eggs and pecorino DOP, served with golden fried bread croutons

Ricciola in SaRmi' (1-4-12)

€ 17

Chicche di patate con dadolata di **ricciola**, capperi, olive, erbe aromatiche e sentore di agrumi

Potatoes gnocchi with amberjack fish, capers, olives, herbs and citrus

I Secondi:

..secondo la Tradizione..

'A coda... aa vaccinara (8-9-12)

€ 19

Coda di vitellone **brasata** con salsa al pomodoro con **pinoli**, uvetta e cacao
Braised veal oxtail with tomato sauce, pine nuts, raisins and cocoa powder

L' insalata Giulio Cesare (1-3-7-12)

€ 16

Lattuga romana, crostini di **pane**, petto di pollo, scaglie di **parmigiano** e **salsa** Caesar di nostra produzione
Roman lettuce, bread croutons, chicken breast, parmigiano flakes and homemade Caesar dressing

'A Caponata cor Crostino de polenta (1-8-9-12)

€ 19

Melanzane, **sedano**, cipolla, **olive** Taggiasche, pomodori pelati e **pinoli** serviti in **agrodolce** con crostino di polenta e perle di basilico
Vinegar sauteed eggplants, celery, onions, olives, tomatoes and pine nuts, served on white polenta and basil pearls

Abbacchio alla Scottadito (12)

€ 24

Agnello arrosto, servito con **mosto** cotto e patate al forno
Roasted lamb served with wine must and potatoes

PoRpette Daje Roma (1-3-7)

€ 17,5

Polpette della tradizione romana in salsa di pomodoro e vele di **pane**
Traditional roman meatballs in tomato sauce served with rustic bread slices

..secondo Angelino..

Er SaRtimbocca de' Angelino (1-7-12)

€ 22

Medaglione di vitello laziale al **vino** bianco con crudo **fritto** e salvia croccante, servite con patate al forno
White wine sauteed veal medallion, cured ham powder and dried sage, served whit roasted potatoes

Er maritozzo e 'a tartara (1-3-7)

€ 19

Maritozzo fatto in casa con battuta di manzo, **ricotta** mantecata e tuorlo d'**uovo** panato
Roman classic bun filled with beef tartare, creamed ricotta and fried egg yolk

'Ee Seppie co' i Piselli eer Tartufo (14)

€ 22

Seppie a listarelle su crema di piselli, guanciaie e scaglie di tartufo nero
Squid strips on peas sauce, pork cheeks and black truffle

Carbonara Burger (1-3-7-11-12)

€ 19

Hamburger di manzo da 180gr, lattuga guanciaie e **salsa** alla carbonara servito con patate al forno
5,5 OZ beef patty, iceberg, cured pork cheek, creamy cheese and carbonara sauce, served whit roasted potatoes

Contorni:

€ 7

Patate al forno

Roasted potatoes

Carciofo alla romana

Carciofo cotto con mentuccia, prezzemolo, aglio e limone

Braised artichoke stuffed with mint, parsley, lemon and garlic

Cicoria ripassata

Sautéed cicory with garlic and hot pepper flakes

Broccolo romanesco ripassato

Sautéed roman Broccoli

Insalata Verde

Green salad

Pane di Nostra Produzione

Homemade Bread

€ 3,5

I Dolci:

..secondo la Tradizione..

Tiramisù (1-3-7)

Crema di mascarpone con **savoardi** bagnati nel caffè e polvere di cacao

Mascarpone cream, ladyfingers, espresso and cocoa powder

€ 8,5

Fiocco di neve (1-7)

Bignè di pasta morbida ripieni di **ricotta**

Soft sweet bun stuffed with fresh Ricotta cheese

€ 8,5

Tarallucci e Vino (1-5-8-12)

Biscotti tarallucci serviti con un bicchierino di **Vin Santo** dolce

"Tarallucci" cookies served with a pour of Vin Santo sweet wine

€ 8,5

..secondo Angelino..

'A Cheesecake de noaRtri (1-7-8-12)

Crema di **ricotta**, **nocciole**, **crumble** di ciambelline al **vino** e frutti di bosco

Ricotta cream, hazelnuts, wine donuts crumble and berries

€ 8,5

'A caprese..de cioccolato (3-7-8)

Torta al cioccolato e **mandorle** servita con composta di mirtilli

Chocolate and almonds cake served with blueberry jam

€ 8,5

*I numeri tra parentesi fanno riferimento alla lista di allergeni in ultima pagina
The numbers between parentheses refers to allergens list on the last page*

Aperitivo:

..da bere..

Partenza morbida

Spritz
Hugo
Americano

Partenza Coatta

Gin Tonic
Vodka Tonic
Negroni
Moskow Mule

Al Calice

Vino
Bollicine

..da mangiare..

€ 8 ***Caramelle Angelino*** (7) **€ 6**

Ovoline di **scamorza** avvolte nella pancetta arrotolata
Smoked scamorza bites wrapped in cured pork belly

€ 9 ***Olive di Cerignola con scaglie di Pecorino Romano Dop*** (7-12) **€ 6**

Coppetta di **Olive** di Cerignola accompagnate da **Pecorino Romano Dop**
Cerignola olives bowl served with pecorino cheese DOP chunks

€ 8 ***Buccette di Patate e chips di Barbabietola*** (1) **€ 6**

Bucce di patata e chips di barbabietola fritte
Fried potatoes skin and beetroots chips

Bevande:

..co' l' aRcol..

RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva
Zacapa 23y
T. Riviers Cuvee de l'Ocean

€ 6

VODKA

Grey Goose
Belvedere
Tito's

€ 6

GIN

Hendrix
Gin Mare
Point 5
7 Hills
Tanqueray Ten

€ 6

BOURBON & WHISKEY

Bulleit
Caol Ila 12y
Oban 14y

€ 6

TEQUILA

Don Julio Blanca
Don Julio Reposada

€ 6

GRAPPE e AMMAZZACAFFE'

Nonino Bianca
Marzadro 18 Lune barricata
Limoncello
Liquore

€ 6

..e senza..

Caffetteria

Caffè
Cappuccino

€ 2

€ 3

Soft Drink

Ginger beer
Tonica/Lemon
Ice The Limone/Pesca
Sprite
Coca cola
Coca Zero
Fanta
Acqua

€ 4

€ 3,5

Amaroteca:

I Soliti

Montenegro	€ 6
Capo	€ 6
Jagermeister	€ 6
Fernet	€ 6
BrancaMenta	€ 6
Averna	€ 6
Lucano	€ 6

I "Nostri"

Amaro 3 Fontane	€ 8
Amaro Formidabile	€ 8
Amaro Jefferson	€ 7
Genziana	€ 8
Braulio	€ 7

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.