antipasti | starters

Caramelle Angelino 7,00 [7-12]
Ovoline di scamorza affumicata avvolte nella pancetta di Visso
Little "Ovolina" smoked cheese wrapped in Visso cured pork belly

Supplì Rosso 5,00 [1-3-7-9]
Riso, passata di pomodoro San Marzano DOP e mozzarella filante
San Marzano DOP tomato sauce breaded riceballs filled with Mozzarella cheese

Crudo e Bufala 14,00 [7]
Prosciutto di Bassiano stagionato 18 mesi e bufala campana DOP
Bassiano 18 months Prosciutto and Buffalo Mozzarella DOP

Tagliere Angelino 18,00 [1-7-12]
Selezione di salumi e formaggi di Visso
Visso charcuterie and cheese board

Fiori di zucca 8,00 [1-4-7-12]
Fiori di zucca in pastella con cuore di mozzarella e alici
Battered zucchini flowers, filled with anchovies and mozzarella cheese

Involtino di zucchine 6,00 [3-7]
Zucchina impanata e fritta ripiena di bufala campana DOP e prosciutto di Bassiano
Breaded and fried zucchini, filled with buffalo Mozzarella DOP and Bassiano Prosciutto

Carciofo alla Giudia 8,00 [5-6]
Carciofo intero fritto
Fried whole artichoke

Carciofo alla Romana 8,00 [12]
Carciofo cotto con mentuccia, prezzemolo, limone e aglio
Braised artichoke stuffed with mint, parsley, lemon and garlic

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

secondi piatti | main courses

Saltimbocca alla Romana 18,00 [1-7-12]
Fettine scelte di vitello scaloppate, prosciutto crudo e salvia servito con patate sabbiose
Sautèed veal slices with cured ham and sage served with roasted potatoes

Abbacchio alla Scottadito * 24,00 [1]
Costine di agnello scottate alla piastra servite con patate sabbiose
Grilled lamb chops served with roasted potatoes

Battuta di Manzo Impero 20,00 [1-12]
150 gr di Carne di Manzo razza Marango con peperone crusco, cappero di Pantelleria e vele di pane
150 gr of Marango beef tartare with sundried "crusco" bell peppers, Pantelleria capers and bread slices

Coda alla vaccinara 19,00 [8-9-12]
Coda di vitellone brasata con salsa di pomodoro, pinoli, uvetta e cacao
Braised veal oxtail, San Marzano DOP tomato sauce, toasted pine nuts, raisins and dark cocoa powder

Polpette Daje Roma 15,00 [1-3-7-9]
Polpette di carne scelta di manzo con passata di pomodoro San Marzano e basilico fresco
Classic roman beef meatballs in San Marzano tomato sauce and fresh basil

Coniglio alla Cacciatora 18,00 [4-12]
Coniglio cotto nel vino bianco con mix di erbe aromatiche, acciughe, capperi ed olive taggiashe
Rabbit pieces sauteéd in white wine, fresh herbs, anchovies, capers and Taggiashe olives

Pezza di manzo del Gladiatore 27,00 [7]
Bistecca di scamone Limousine con rucola, pomodorini e scaglie di pecorino Romano DOP
Limousine steak with arugula, cherry tomatoes and pecorino Romano flakes

**Prodotto surgelato – Frozen product*

contorni | side dishes

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

Cicoria ripassata 6,00
Sautèed 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
Marcarpone cheese parfait, with whole wheat cookies, coffee and chocolate chips

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

birra artigianale | craft beer (Birra Artigianale Romana)

CLODIA – IPA 5,5% alc. 0,33l 7,00
Colore ambrato, aromi fruttati e floreali che si combinano perfettamente con la leggera base maltata. Schiuma bianca, pannosa e persistente.

PAPESSA – Blanche 5,0% alc. 0,33l 7,00
Birra di frumento caratterizzata da una freschezza unica e un profilo aromatico complesso, regalato dal lievito belga e dall'infusione di coriandolo e scorze di bergamotto.

TOSCA – Chiara 5,0% alc. 0,33l 7,00
Profilo secco e pulito, amaro piacevolmente rotondo e schiuma persistente e compatta.

REA SILVIA – Rossa 6,5% alc. 0,33l 7,00
Sentori di frutta rossa e caramello, la dolcezza viene bilanciata grazie a piccolissime quantità di malti tostati che regalano un equilibrio perfetto.

ARTEMISIA – Weiss 5,2% alc 0,33l 7,00
Birra di frumento ad alta fermentazione, caratterizzata da un aspetto velato con delicati sapori fruttati e un'abbondante e soffice schiuma bianca.

cocktail | cocktail

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

bevande | beverage

Acqua *	3,50
Coca Cola	3,00
Fanta	3,00
Bibite	3,00
Birra alla spina 0,2	4,00
Birra alla spina 0,4	6,00

Caffè	2,00
Caffè macchiato	2,50
Cappuccino	3,00
Tè caldo	4,00
Amari	4,00

** 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 regultory (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 chiaricante 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 lattiolo.
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 i n 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 arrosti, 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.