



Menù

*“Chiudi gli occhi e lasciati accompagnare dal tuo palato
attraverso i nostri 125 anni di storia”*

Antipasti...

La ciccia cruda (1-12) 12

Carpaccio di manzo **marinato** al gin albicocca semi dry rucola e **sfoglia** di grano duro
Gin marinated beef carpaccio dried apricot arugula and oregano crispy bread slice

Il maritozzo dei Vaccinari (1-3-7-8-9-12) 15

Maritozzo ripieno di coda alla vaccinara sfilacciata nel suo sugo e crema di burrata
Maritozzo bun stuffed with steer tail in Roman style and smoked burrata cream

Il polpo alla Ottaviano (4) 12

Insalata di **polpo*** pomodorini infornati e acqua di cetrioli
Octopus salad with baked cherry tomatoes and cucumber sauce

Il gran fritto dei Patres (1-3-4-7) 15

Verdure **pastellate alla cannella** pallotte **cacio** e ova **fiori** di zucca
Cinnamon batter vegetables cheese and egg balls stuffed zucchini flowers

Primi...

Gnocchetti Agro Pontino (1-7-9) 16

Chicche di patate al **ragù bianco** di vitella* ed **erbette** di campo
Potatoes gnocchi with veal* white sauce and fresh wild herbs

Tonnarelli alla Traiano (1-3-4-7) 16

Tonnarello di pasta fresca **all'uovo burro alici** polvere di caffè e gocce di basilico
Tonnarello fresh egg pasta butter anchovies coffee powder and basil drops

Gnocchetti all'Aurelia (1-7) 16

Chicche di patate con pomodori arcobaleno, basilico e **burrata** affumicata
Potatoes gnocchi with cherry tomatoes basil Parmigiano Reggiano black pepper and smoked burrata

Carbonara (1-3-7) 16

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con guanciale laziale "Sesto Coccia", **uova**, **Pecorino** Romano DOP e pepe nero

Maccheroncini fresh egg pasta with crunchy "Sesto Coccia" dry aged pork jowls eggs Romano Pecorino cheese and black pepper

Cacio e Pepe (1-3-7) 16

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

Tonnarelli fresh egg pasta with Romano Pecorino cheese and black pepper

Amatriciana (1-3-7) 16

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro, guanciale "Sesto Coccia", **Pecorino** Romano e pepe nero

Maccheroncini fresh egg pasta with tomato sauce "Sesto Coccia" dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

Gricia (1-3-7) 16

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con guanciale laziale "Sesto Coccia", **Pecorino** Romano DOP e pepe nero

Maccheroncini fresh egg pasta with "Sesto Coccia" dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

Secondi...

Abbacchio scottadito (12) 23

Bocconcini di agnello* arrostiti, serviti con **mosto cotto** e scarola ripassata uvetta e capperi

Roasted lamb* chunks served with escarole raisins and capers

Saltimbocca all'Angelino (1-7-12) 23

Medaglioni di **vitello*** al **vino** bianco con prosciutto crudo fritto e salvia croccante servito con patate novelle arrostite

White wine sautéed veal* chunks fried dry aged prosciutto and crunchy sage served with baby potatoes

Pollo con i peperoni (4) 23

Pollo cotto lentamente in **salsa** di peperoni

Slow cooked chicken in sweet pepper sauce

Filetto del Gladiatore (7-12) 25

Filetto di bufala rucola scaglie di **pecorino** e riduzione di **aceto** di lamponi

Buffalo tenderloin with arugula raspberry vinegar and pecorino Romano flakes

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be blast-chilled



* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be blast-chilled

Piatti freddi ed insalate...

La Tito (1-7-12) 16

Burrata affumicata filetti di **melanzane** piccanti pomodori e crema di basilico
Smoked burrata spicy eggplants sun dried tomatoes and basil sauce

La Giulio Cesare (1-3-7-12) 16

Lattuga crostini di **pane** pollo grigliato scaglie di **Parmigiano** e **salsa Caesar**
Lettuce, bread croutons grilled chicken Parmigiano flakes and hand made Caesar sauce

La Costantino (1-3-7-9-12) 16

Panzanella al pomodoro con salsa di basilico e **mozzarella** di Bufala campana DOP
Bread croutons with tomatoes and celery basilico cream and buffalo mozzarella

La Flaminia (3) 16

Prosciutto crudo Amatriciano e **mozzarella** di Bufala campana
Bassiano Ham with buffalo mozzarella cheese

La Tavolozza (7) 16

Porchetta di Ariccia IGP, coppa di testa, coppiette piccanti e salsiccia dolce
Roman charcuterie board

Contorni...

Le patate novelle 6
Roasted potatoes

Cicoria ripassata 7
Chicory sautéed with Evo, garlic and hot pepper flakes

La scarola ripassata 7
Mashed escarole with garlic, capers and raisins

Insalata mista 6
Mix salad with tomatoes cucumber and carrot

Dolci...

Tiramisù (1-3-7) 8

*Crema al **mascarpone** con **savoardi** bagnati nel caffè e cacao in polvere*
Mascarpone cream, ladyfingers, espresso and cocoa powder

Tarallucci e vino (1-12) 8

Ciambelline** servite con un bicchierino di **Vin Santo dolce
Ciambelline cookies served with a pour of Vin Santo sweet wine

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

*Crema di **ricotta**, **crumble** di ciambelline al **vino** e salsa alle pesche*
Ricotta cream, ciambelline cookies crumble and peach sauce

Semifreddo all'Angelino (3-7-12) 8

***Semifreddo** all'**amaretto** con scaglie di cioccolato e frutti di bosco*
Amaretto cookies parfait with chocolate flakes and berries

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 fitosteroli e fitosteroli 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 per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
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/Celery 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.*

Amaroteca...

“Fino a quando non sono svelati i luoghi tacciono, ma non appena si lasciano scoprire eccoli pronti a raccontare le storie che li custodiscono”

Amaroteca nasce da una semplice constatazione... Quando entriamo in un locale, rinomata osteria o bettola in un paesino qualsiasi e chiediamo un bicchiere di vino, subito lo caratterizziamo: rosso, bianco, fermo, fruttato, secco... Per l'amaro italiano non succede così: nominiamo a volte la marca, al massimo il produttore. Da qui l'intenzione di Amaroteca: colmare un vuoto e diffondere la cultura dei liquori a base naturale.

Amari Classici 6

Branca Menta - Jagermeister - Fernet branca - Averna - Ramazzotti - Lucano - Zucca - Cynar Montenegro - Sambuca Molinari - Amaro del capo - Braulio

Amari Speciali 8

AMARO CUBO – TRIPSTILLERY Cubo è un amaro privo di caramello, il cui colore verde intenso rivela la presenza di botaniche come la menta e l'anice, sul finale il pepe nero sorprende lasciando un piacevole pizzicore sulla lingua

AMARO PIRAMIDE – TRIPSTILLERY Piramide è un amaro vecchio stile, le cui note amare di genziana e cardo santo si sposano con quelle balsamiche del cardamomo nero e del calamo aromatico

AMARO SFERA – TRIPSTILLERY Sfera è un amaro piacevolmente profumato e floreale, dalle note fresche di lavanda e menta a quelle amaricanti di artemisia e china

AMARO BIANCO ORGANICO – CARLO CRACCO Liquore ottenuto dalla distillazione di infusi di fragranti erbe e piante aromatiche

AMARO GRINTA – GLEP BEVERAGES Riporta in etichetta un indomabile lupo della Tasmania così da sottolineare subito il suo carattere indomito ed energetico, il colore verde ricorda i classici centerbe

AMARO ST. HUBERTUS RISERVA – BORDIGA La lavorazione degli amari Bodriga avviene secondo ricette antiche elaborate ed affinate nel corso degli anni, con infusi e distillati tutti interamente prodotti da spezie pregiate, erbe e fiori che provengono per la maggior parte dalle Alpi circostanti. Sono tutt'oggi raccolte a mano dai montanari residenti e dagli stessi essiccate con metodi del tutto naturali

BRAULIO RISERVA – BORDIGA La lavorazione degli amari Bodriga avviene secondo ricette antiche elaborate ed affinate nel corso degli anni, con infusi e distillati tutti interamente prodotti da spezie pregiate, erbe e fiori che provengono per la maggior parte dalle Alpi circostanti. Sono tutt'oggi raccolte a mano dai montanari residenti e dagli stessi essiccate con metodi del tutto naturali

AMARO FORMIDABILE – FORMIDABILE Il singolare complesso aromatico di questo amaro nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti: china rossa, rabarbaro cinese, assenzio, genziana, arancia amara, anice stellato e rosa moscata sono solo alcuni di essi

LA BIONDA – Blonde Ale 5.2% alc. Bott. 0,5L

8.5

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. LA BIONDA si ispira ad una classica Blonde Ale e risulta, già dal primo sorso, pericolosamente dissetante. Dal colore dorato, presenta tenui note di malto, bilanciate da una luppolatura discreta. Il finale secco ed il grado alcolico non eccessivo invitando ad una nuova bevuta.

CLOE – Blanche 5.1% alc. Bott. 0,5L

9

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Di colore opalescente, dato dalla sua naturale torbidezza, la birra CLOE regala piacevoli note di cereali, gusto fruttato ed agrumato dato dall'impiego di spezie come il coriandolo, e bucce d'arancia. Piacevolmente fresca e dissetante, è ideale per frizzanti serate estive.

LUPALIS – APA 5.6%alc. Bott. 0,5L

9

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal color oro con riflessi ambrati, la LUPALIS è una birra ispirata alle American Pale Ale e fortemente caratterizzata dall'uso di luppoli americani, presenti anche in dry hopping. Il lungo finale amaricante ne incentiva la bevuta, rendendola appagante e dissetante.

MONACHELLA – Gluten free 4.8 alc. Bott. 0,5L

9

Birra a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal colore giallo paglierino, fresca e dissetante. Bilanciata da una caratteristica impronta data dal malto pils e da un lieve e fresco erbaceo donato dai luppoli nobili tedeschi. Ideale compagna per un aperitivo in una calda serata estiva. Con un processo specifico si riesce ad abbattere il glutine contenuto nella birra molto al di sotto della soglia limite delle 20PPM.

PALMITA – Weiss/Weizen 5.4%alc. Bott. 0,5L

9

Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. PALMITA si ispira alle classiche Weiss tedesche, è dunque una birra caratterizzata dall'alta percentuale di malto di frumento presente nel grist dei malti utilizzati. Di colore oro carico, presenta una naturale torbidezza ed una schiuma pannosa fine e molto persistente. Durante la beva sprigiona, prima all'olfatto e poi al boccatto, un sentore di banana caratteristico del suo stile. La sua intensa carbonazione la rende decisamente piacevole e dissetante.

LA ROSSA – Bock 6.2% alc. Bott. 0,5L

9

Birra doppio malto a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa ed i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella moderata dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli ed il piacevole grado alcolico invogliano pericolosamente la beva

OLTRE – Triple 8.5% alc. Bott. 0,5L

9

Prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa ed i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella dolcezza del finale. Il bilanciamento apportato dai luppoli e l'alto grado alcolico invogliano pericolosamente la beva

Bevande...

Birre

| | |
|--------------------------|---|
| Birra alla spina 0,4 cl. | 8 |
| Draft beer 04 cl. | |

Caffetteria e soft drinks

| | |
|----------------|-----|
| Caffè | 2 |
| Cappuccino | 4 |
| Acqua | 3 |
| Coca Cola | 5 |
| Coca Zero | 5 |
| Fanta | 4 |
| Sprite | 4 |
| Ice tea Limone | 5 |
| Ice tea Pesca | 5 |
| Coperto | 1.5 |