

# Menù



**“Ma vale poi la pena de soffrì  
lontano da ‘na tavola e ‘na sedia  
pensanno che se deve da morì?**

**Nun è pe’ fa er fanatico romano;  
però de fronte a ‘sto campà d’inedia,  
mejo morì co’ la forchetta in mano!”**

**(Aldo Fabrizi)**

# Iniziando

## Le polpettine dei ricordi (1-7-9)

11,00 (3 pz.)

Polpettine\* di bollito servite con cicoria selvatica ripassata e Pecorino

*Deep fried meatballs\* served with sautéed chicory and Pecorino*

## Il crostino del contadino (1-7-8)

12,00 (4 pz.)

Cubotti di polenta fritta con crema di burrata al tartufo, spinaci saltati e nocciole tostate

*Fried polenta cubes with truffle burrata sauce, sautéed spinach and toasted hazelnuts*

## I fiori di zucca di Angelino (1-4-7-9)

10,00 (2 pz.)

Fiori di zucca\* ripieni di mozzarella e alici, pastellati e fritti

*Zucchini flowers filled with mozzarella and anchovies, battered and fried*

## La ciccia cruda (12)

14,00

Tartare di manzo Marango con pomodori secchi, olive e salsa al prezzemolo

*Marango beef tartare with sun-dried tomatoes, olives and parsley sauce*

## Polpette del Tribuno (1-3-7-12)

12,00 (3 pz.)

Polpette di manzo in salsa di pomodoro e basilico

*Beef meatballs in tomato sauce with fresh basil*

## Fagioli con le cotiche (9)

10,00

Fagioli Borlotti cotti lentamente in salsa di pomodoro leggermente piccante con cotenna di guanciale

*Little spicy tomato sauce, braised Borlotti beans with pork jowls skin*

## Trippa alla romana (7-9)

10,00

Trippa di bue cotta lentamente in salsa di pomodoro con mentuccia romana e Pecorino

*Tomato sauce braised pork trips with roman mint and Pecorino*

# Proseguendo

## **Carbonara** (1-3-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, uova, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

*Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, eggs, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers*

## **Cacio & Pepe** (1-3-7) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all’uovo con Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

*Tonnarelli fresh egg pasta with DOP roman Pecorino and our mix of black peppers*

## **Amatriciana** (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, salsa di pomodoro, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

*Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, tomato sauce, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers*

## **Gricia** (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

*Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers*

## **AgroPontino** (1-3-7-9) **15,00**

Fettuccine di pasta fresca all’uovo con ragù bianco di vitello ed erbe di campo

*Fresh fettuccine egg pasta with veal white ragù and wild herbs*

## **Tuscia** (1-3-7-8-9) **15,00**

Fettuccine di pasta fresca all'uovo con funghi Cardoncelli, crema di burrata al tartufo, mandorle tostate e salsa al prezzemolo

*Fresh fettuccine egg pasta with Cardoncelli mushrooms, truffle creamy burrata, roasted almonds and parsley sauce*

## **Ajo, ojo e peperoncino (a modo nostro)** (1-3) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con aglio nero fermentato, dressing al prezzemolo e fili di peperoncino

*Tonnarelli fresh egg pasta with fermented black garlic, parsley dressing and hot pepper strings*

# Concludendo

**Lo scottadito a modo mio** (1-12) **21,00**

Bocconcini di agnello\* CBT e arrostiti con riduzione di birra Pils e serviti con cicoria ripassata

*Slow cooked and grilled lamb chunks seasoned with Pils beer reduction and sautéed chicory*

**Saltimbocca all'Angelino** (1-7-12) **21,00**

Medaglioni di vitello\* al vino bianco con prosciutto crudo di Parma fritto e salvia croccante serviti con patate arrosto

*White wine sautéed veal medallions with fried Parma prosciutto and crunchy sage, served with roasted potatoes*

**Pollo alla cacciatora** (4-12) **21,00**

Petto di pollo CBT in salsa alla cacciatora servito con cicoria ripassata

*Slow cooked chicken breast in "cacciatora" sauce served with sautéed chicory*

**Il baccalà** (4-7-12) **21,00**

Servito con crema di ceci al rosmarino e spinaci al burro

*Salted cod served with creamy chickpeas and buttery spinach*

**Filetto come ce pare** (9-12) **25,00**

Filetto di bufala laziale servito con verdure di stagione e salsa aromatica

*Lazio buffalo filet served with seasonal veggies and aromatic sauce*

# Accompagnando

**Patate arrostitite** 5,00

*Roasted potatoes*

**Cicoria ripassata** 6,00

*Sautéed chicory*

**Spinaci al burro (7)** 5,00

*Buttery spinach*

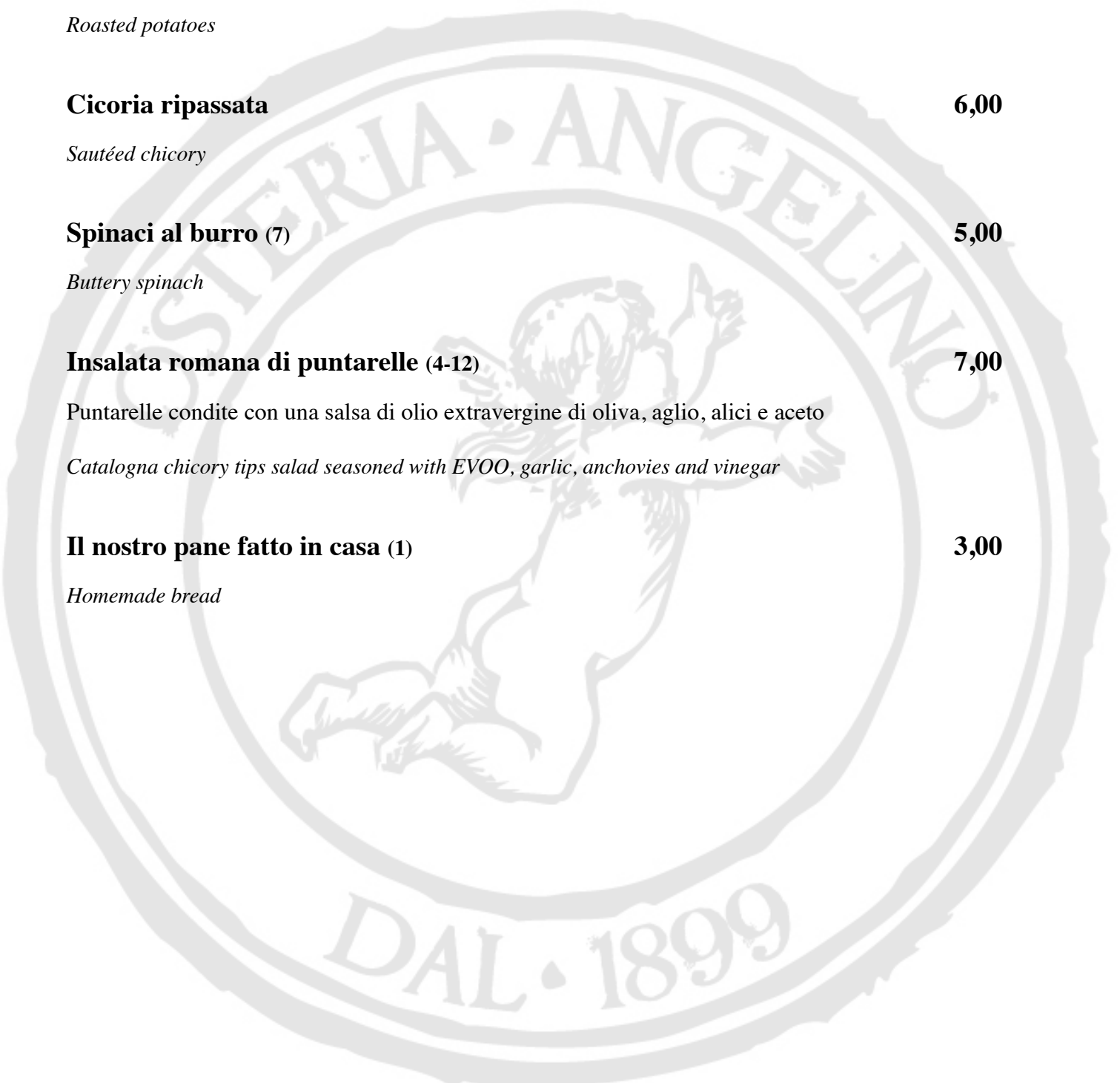
**Insalata romana di puntarelle (4-12)** 7,00

Puntarelle condite con una salsa di olio extravergine di oliva, aglio, alici e aceto

*Catolagna chicory tips salad seasoned with EVOO, garlic, anchovies and vinegar*

**Il nostro pane fatto in casa (1)** 3,00

*Homemade bread*



# Lieto fine

**Tiramisù** (1-3-7) **6,00**

Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere

*Mascarpone cream, “drowned” savoiardi cookies in coffee and cocoa powder*

**Cheesecake de noantri** (1-7-12) **6,00**

Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora, nocciole e salsa di cachi mela

*As we like, ciambelline cookies crumble, creamy ricotta, hazelnuts and persimmons sauce*

**Mousse al cioccolato** (3-7-12) **6,00**

Con mandorle e salsa di pere

*With almonds and pears sauce*

**Ciambelline e vino** (1-8-12) **5,00**

Ciambelline al vino rosso di nostra produzione accompagnate da un assaggio di vino rosato secco

*Red wine ciambelline cookies served with a pour of rose wine*

## Caffetteria & Drinks

**Caffè** **2,00**

**Cappuccino** **4,00**

**Acqua** **3,00**

**Coca cola/Zero/Fanta/Sprite** **5,00**

**Tè freddo limone/pesca** **5,00**

**Birra media alla spina** **7,00**

# 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 impanati, 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 SO<sub>2</sub> (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, salumi, 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.