
ANTIPASTI

Polpette di manzo al pomodoro e basilico	9
Classiche e morbide, servite in salsa di pomodoro fresco e basilico (1,3,7,9)	
Maritozzo salato con stracciata e zucca alla scapece	6
Soffice, con contrasti agrodolci e cremosità della stracciata (1,3,5,7,11,12)	
Battuta di manzo, nocciole tostate, parmigiano reggiano e pan brioche	12
Taglio selezionato e condimento bilanciato, servita con pan brioche caldo (1,7,8)	
 Vitello tonnato, fiori di capperi e fondo alla cacciatora	12
Rivisitazione elegante con salsa tonnata leggera e profumi di campagna (4,5,7,9,12)	
Selezione di formaggi italiani con confetture	12
Degustazione di formaggi nazionali accompagnati da confetture artigianali (7)	
Tagliere misto di salumi e formaggi	14
Selezione del territorio con prodotti DOP e stagionature pregiate (7)	

FRITTI

 Suppli pomodoro, basilico e limone	3
Classico romano con un tocco agrumato per maggiore freschezza (1,3,5,7,11)	
 Crocchetta di patate e provola	2,5
Dorata e cremosa, con cuore filante di provola (1,3,5,7)	
Polpettine di bollito con salsa verde e maionese alla senape	8
Morbide e succose, servite con salse aromatiche (1,3,4,5,7,9,11,12)	
Mozzarella di bufala e alici in carrozza	6
Dorata con alici del Cantabrico e cuore filante (1,3,4,5,7,11)	

PROPOSTA DEL GIORNO

Maccheroncini acqua e farina all'Amatriciana 12
Guanciale croccante, pomodoro e pecorino romano DOP
(1,3,5,7,11)

Spaghetti alla Carbonara 12
Uovo, guanciale e pecorino: la tradizione in purezza
(1,3,5,7)

Tagliatelle all'uovo ai funghi porcini 16
Profumate, con funghi selezionati di stagione
(1,3,4,5,7,9,11,12)

Casarecce al ragù di cortile 16
Ragù di faraona, coniglio e anatra: sapori rustici e autentici
(1,3,4,5,7,11)

🌱 **Galletto laccato con salsa alla diavola e cicoria ripassata** 16
Carne tenera, speziata e accompagnata da cicoria saltata
(1,3,5,7,11)

Hamburger Tucca 16
Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno
(1,3,5,7)

Fettina panata frita con broccoletti ripassati e maionese al pimenton 15
Croccante fuori, tenera dentro, con nota affumicata
(1,3,4,5,7,9,11,12)

🌱 🌱 **Parmigiana di melanzane e zucchine** 8
Vegetariana, cremosa e fragrante, con bufala campana
(1,3,4,5,7,11)

CONTORNI

Cicoria ripassata 6

Broccoletti ripassati 6

Patate al forno 5

Insalata mista 4

PIZZERIA ROMANA

LE ROSSE

Rossa con l'olio al prezzemolo	7
Pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino (1)	
Margherita	8
Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7)	
Margherita con Bufala	11
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1,7)	
Napoli	11
Pomodoro, fior di latte, alici, origano secco (1,4,7)	
Diavolina	12
Pomodoro, mozzarella e salame piccante, dal gusto deciso (1,7)	
Capricciosa	13
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto crudo, uovo sodo, carciofini, olive (1,3,7,12)	

LE BIANCHE

Focaccia olio e rosmarino	5,5
Olio, sale, rosmarino (1)	
Fiori di zucca	12
Fior di latte, fiori di zucca e alici (1,4,7)	
Boscaiola	11
Fior di latte, funghi champignon, salsiccia (1,7)	
Cicoria e salsiccia	11
Fior di latte, cicoria ripassata e salsiccia (1,7)	
 Ortolana	10
Fior di latte e verdure di stagione (1,7)	
Gricia con la zucca	13
Crema di zucca, guanciale norcino, provola affumicata (1,7)	

VINI

BIANCHI

Frascati Superiore DOCG - Lazio Azienda Biologica De Sanctis - Note floreali e fruttate con sentori di agrumi e miele	30
Verdicchio di Matelica DOC - Marche Cantina Gegè Cavalieri - Fresco e sapido con una piacevole persistenza amarognola	30
Chardonnay DOC - Trentino-Alto Adige Tenuta J. Hofstätter - Gusto intenso e note fruttate	28
Greco di Tufo DOCG - Campania Cantina Ciro Picariello - Fresco, sapido. Vegan friendly	35

ROSÈ

Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Abruzzo Cantina Cataldi Madonna - Profumo intenso di ciliegia e lampone	23
---	----

ROSSI

Chianti Classico DOC - Toscana Castello di Albola - Corposo e piacevolmente fresco	28
Montepulciano DOC - Toscana Corte alla Flora - Colore rosso rubino con aromi di frutti rossi, ciliegia e note speziate	30
Primitivo Sasseo del Salento IGT - Puglia Masseria Altemura - Profumo di frutta a bacca nera	24
Nero d'Avola DOC - Sicilia Cantina Cusumano - Profumo intenso, frutti rossi maturi, ciliegia e prugna	21
Amarone della Valpolicella DOCG - Veneto Cantine Bertani - Aromatico, presenta aromi di frutta rossa, ciliegia, spezie e tabacco	55

BOLLICINE

Franciacorta DOCG - Lombardia Tenute Fabio Girolamo - Presenta note rinfrescanti di limone, cedro e scorza d'agrumi	35
---	----

VINO ALLA MESCITA

Frascati Superiore DOC - Villa Simone	7
Greco IGT - Le Cinque Pietre Telaro Roccamonfina	7
Montepulciano Sabazio DOC - La Braccasca	7
Prosecco - Serena B-Simple Cuvée Dry	7

COCKTAIL

Gin Tonic

London Gin	10
Hendricks Gin	12
Gin Mare	12

Gin Lemon

Hendricks Gin	12
Gin Mare	12

Vodka Lemon

10

Spritz

Aperol	10
Campari	10

Negroni

10

Americano

10

BIRRA

Moretti spina 40 cl 6

Messina spina 20 cl 4
spina 40 cl 6

Moretti Rossa spina 40 cl 6

LIQUORI

Jefferson 5

Jägermeister 5

Amaro del capo 5

Montenegro 5

Sambuca 5

Limoncello 5

Grappa bianca Candolini 5

Grappa barricata Bottega 6

SOFT & ALTRO

Acqua 75 cl 2,5

Coca Cola spina 20 cl 3,5
spina 40 cl 5

Coca Cola Zero 4

Fanta 4

Sprite 4

Caffè *illy* 2

Caffè Decaffeinato *illy* 2

Pane 3

DOLCI

Maritozzo fatto in casa all'amarena 7
Soffice e goloso, con crema e amarene sciropate
(1,3,7,12)

☺ **Tiramisù al bicchiere** 7
Classico italiano servito in vetro, cremoso e bilanciato
(3,7)

Biscotti assortiti con zabaione al Marsala 7
Piccola degustazione di pasticceria secca e zabaione caldo
(1,3,7,12)