

antipasti

#DajeMaConStile

- 9 **Polpette di manzo al pomodoro e basilico**
Classiche e morbide, servite in salsa di pomodoro fresco e basilico
(1,3,7,9)
- 6 **Insalatina di puntarelle alla romana, uovo barzotto e bruschetta ojo e sale**
(3,4,12)
- 12 **Battuta di manzo alla picchiapò con pan brioche caldo**
Carne cruda a punta di coltello servita con pan brioche caldo aromatizzato alle cipolle rosse e pepe nero
(1,12)
- 10 **Porchetta, Cicoria ripassata e mayonese allo zenzero**
porchetta romana dal gusto saporito e croccante accompagnata da cicoria e mayonese fatta in casa
(3,5,12)
- 12 **Selezione di formaggi italiani con confetture**
Degustazione di formaggi nazionali accompagnati da confetture artigianali
(7)
- 15 **Tagliere misto di salumi e formaggi**
Selezione del territorio con prodotti DOP e stagionature pregiate
(7)



fritti

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



dalla cucina

#DajeMaConStile

- 12 **Bucatini all'Amatriciana**
Guanciale croccante, pomodoro e pecorino romano DOP
(1,3,5,7,11)
- 12 **Maccheroncini acqua e farina alla Carbonara**
Uovo, guanciale e pecorino: la tradizione in purezza
(1,3,7)
- 16 **Gnocco di patate al sugo di coda alla vaccinara**
Gnocchi fatti in casa con ricetta tipica romana
(1,3,7,9,12)
- 15 **Casarecce con carciofi alla romana e monte veronese DOP**
Carciofi stufati e conditi alla romana e mantecati con formaggio stagionato
(1,3,7,12)
- 15 **Galletto arrosto con salsa bbq e broccoli ripassati**
Carne tenera, speziata e accompagnata da broccoli saltati
(1,3,5,7,11)
- 16 **Hamburger Tucca**
Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno
(1,3,5,7)
- 16 **Guancia di manzo brasata e purè di patate**
Croccante fuori e tenera dentro con un tocco di romanità
(1,3,4,5,7,11,12)
- 16 **Fettina panata frita con puntarelle e mayonese alle alici**
Croccante fuori e tenera dentro con un tocco di romanità
(1,3,4,5,11,12)
- 9 **Sformatino di zucca, bufala e parmigiano reggiano**
Vegetariana, cremosa e fragrante, con bufala campana
(7)



contorni

- 6 **Cicoria ripassata**
- 6 **Broccoletti ripassati**
- 5 **Patate al forno**
- 4 **Insalata mista**



pizza rossa

#DajeMaConStile

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



pizza bianca

- 5,5 **Focaccia olio e rosmarino**
Olio, sale, rosmarino
(1)
- 12 **Fiori di zucca**
Fior di latte, fiori di zucca e alici
(1,4,7)
- 11 **Boscaiola**
Fior di latte, funghi champignon, salsiccia
(1,7)
- 11 **Broccoletti e salsiccia**
Fior di latte, broccoletti ripassati e salsiccia
(1,7)
- 10 **Ortolana**
Fior di latte e verdure di stagione
(1,7)
- 13 **Gricia con la zucca**
Crema di zucca, guanciale norcino, provola affumicata
(1,7)
- 11 **Crostino**
Fior di latte e prosciutto cotto
(1,7)



dolci

#DajeMaConStile

- 8 **Torta della nonna**
Friabile e golosa, con crema pasticcera e pinoli
(1,3,7,12)
- 7 **Tiramisù al bicchiere**
Classico italiano servito in vetro, cremoso e bilanciato
(1,3,7)
- 7 **Profiterol**
Bigné ripieni di chantilly e serviti con colata di cioccolato
(1,3,7)
- 7 **Biscotti degustati con zabaione al Marsala**
Piccola degustazione di pasticceria secca e zabaione caldo
(1,3,7,12)



vini

#DajeMaConStile

- **BIANCHI**
- 30 **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
- 28 **Chardonnay DOC - Trentino-Alto Adige**
Tenuta J. Hofstätter - Gusto intenso e note fruttate
- 35 **Greco di Tufo DOCG - Campania**
Cantina Ciro Picariello - Fresco, sapido. Vegan friendly
- 55 **Conte della Vipera - Toscana**
Cantina Antinori - Giallo paglierino, sentori di frutta bianca, agrumi e sfumature erbacee
- **ROSÉ**
- 23 **Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Abruzzo**
Cantina Cataldi Madonna - Profumo intenso di ciliegia e lampone
- 30 **Scalabrone DOC - Toscana**
Cantina Antinori - Inteso profumo di fragoline e lamponi con un tocco di agrumi
- **ROSSI**
- 28 **Chianti Classico DOC - Toscana**
Castello di Albola - Corposo e piacevolmente fresco
- 30 **Montepulciano DOC - Toscana**
Corte alla Flora - Colore rosso rubino con aromi di frutti rossi, ciliegia e note spezzate
- 24 **Primitivo Sasso del Salento IGT - Puglia**
Masseria Altamura - Profumo di frutta a bacca nera
- 21 **Nero d'Avola DOC - Sicilia**
Cantina Cusumano - Profumo intenso, frutti rossi maturi, ciliegia e prugna
- 55 **Amarone della Valpolicella DOCG - Veneto**
Aromatica, presenta aromi di frutta rossa, ciliegia, spezie e tabacco
- 150 **Tignanello - Toscana**
Cantine Antinori - Rosso rubino intenso con sentori di frutti rossi e spezie
- **BOLLICINE**
- 35 **Franciacorta DOCG - Lombardia**
Tenute Fabio Girolamo - Presenta note rinfrescanti di limone, cedro e scorza d'agrumi
- 85 **Blanc de Blancs Champagne - Francia**
Cantina Lallier - Aromi bianchi, agrumi freschi con sentori di brioche e mandorle tostate
- 🍷 **VINO ALLA MESCITA**
- 7 **Frascati Superiore DOC - Villa Simone**
- 7 **Greco IGT - Le Cinque Pietre Telaro Roccamonfina**
- 7 **Montepulciano Sabazio DOC - La Bracesca**
- 7 **Prosecco - Serena B-Simple Cuvée Dry**



bevande

- 🍹 **COCKTAIL**
- 10 **Gin Tonic**
London Gin
- 13 **Hendricks Gin**
- 13,50 **Gin Mare**
- 13 **Gin Lemon**
Hendricks Gin
- 13,50 **Gin Mare**
- 13 **Vodka Lemon**
- 10 **Spritz**
Aperol
- 10 **Campari**
- 10 **Negroni**
- 10 **American**
- 🍺 **BIRRA**
- 4 **Moretti** spina 20 cl
- 6 **Moretti** spina 40 cl
- 4 **Messina** spina 20 cl
- 4 **Messina** spina 40 cl
- 4 **Moretti Rossa** spina 20 cl
- 6 **Moretti Rossa** spina 40 cl
- 6 **Beavertown UK** 33 cl IPA SESSION 4.3%
- 7 **Beavertown UK** 33 cl APA 5.4%
- 7 **Beavertown UK** 33 cl IPA 6.7%
- 🍷 **LIQUORI**
- 5 **Jefferson**
- 5 **Jägermeister**
- 5 **Amaro del capo**
- 5 **Montenegro**
- 5 **Sambuca**
- 5 **Limoncello**
- 5 **Grappa bianca Candolini**
- 6 **Grappa barricata Bottega**
- 🍹 **SOFT & ALTRO**
- 2,5 **Acqua 75 cl** spina 20 cl
- 3,5 **Coca Cola** spina 40 cl
- 5 **Coca Cola**
- 4 **Coca Cola Zero**
- 4 **Fanta**
- 4 **Sprite**
- 2 **Caffè**
- 2 **Caffè Decaffeinato**
- 3 **Pane**

