

# dalla cucina

## 9 Polpette di manzo al pomodoro e basilico

Classiche e morbide, servite in salsa di pomodoro fresco e basilico  
(1,3,7,9)

## 3 Supplì e crocchettina di patate mignon

I classici fritti in versione mignon  
(1,3,5,7,11)

## 10 Insalatina di puntarelle alla romana e bufala campana

Croccante, fresca e autentica, con la cremosità della vera bufala campana  
(3,4,7,12)

## 13 Roast-beef di manzo, la sua salsa, rucola e fiori di capperi

Classico arrosto di manzo con il suo sughetto condito con capperi e rucola  
(9,12)

## 13 I classici romani con i maccheroncini acqua e farina

Carbonara, Cacio e pepe, Amatriciana  
(1,3,7)

## 14 Tagliolini all'uovo burro, alici e alloro

cremosità del burro con sapidità e dolcezza delle alici  
(1,3,4,7)

## 10 Raviolini ricotta e spinaci fatti in casa al pomodoro e basilico

Il classico dei classici dei ravioli con farcia morbida e delicata  
(1,3,7)

## 12 Bistecca di pollo con salsa bbq e broccoletti ripassati

Sovraccoscia di pollo tenera, laccata con bbq e servita con broccoletti  
(5,12)

## 16 Hamburger Tucca

Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno  
(1,3,4,5,11,12)

## 15 Saltimbocca di vitella alla romana con cicoria ripassata

Semplice, romano e irresistibile: il saltimbocca come vuole la tradizione  
(7,9,12)

## 12 Insalata di Cesare

Lattuga, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, dress cesar e guanciale norcino croccante  
(1,4,5,7,10,12)

## 12 Insalata di salmone e spinacino

Spinacino, salmone affumicato, noci e yogurt condito  
(4,7,8)

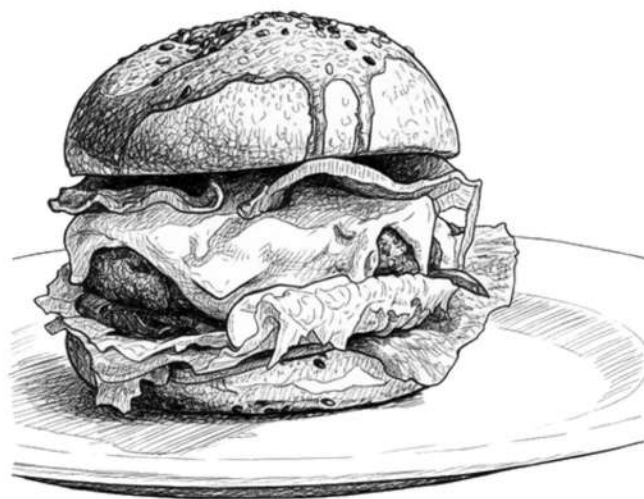
## 10 Insalata vegetariana

Misticanza, erborinato, pere e nocciole  
(7,8)














## 6 Cicoria ripassata

## 6 Broccoletti ripassati

## 5 Patate al forno



## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1  |    | <b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  |
| 2  |    | <b>Crostacei</b> e prodotti derivati   |
| 3  |    | <b>Uova</b> e prodotti derivati  |
| 4  |    | <b>Pesce</b> e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino   |
| 5  |    | <b>Arachidi</b> e prodotti derivati  |
| 6  |    | <b>Soia</b> e prodotti derivati  |
| 7  |   | <b>Latte</b> e prodotti derivati, incluso lattosio   |
| 8  |  | <b>Frutta a guscio</b> cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternitolia</i> ) e prodotti derivati |
| 9  |  | <b>Sedano</b> e prodotti derivati  |
| 10 |  | <b>Senape</b> e prodotti derivati  |
| 11 |  | <b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati  |
| 12 |  | <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .   |
| 13 |  | <b>Lupini</b> e prodotti derivati  |
| 14 |  | <b>Molluschi</b> e prodotti derivati   |

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.**  
LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA  
DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA IL PERSONALE È A  
DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI