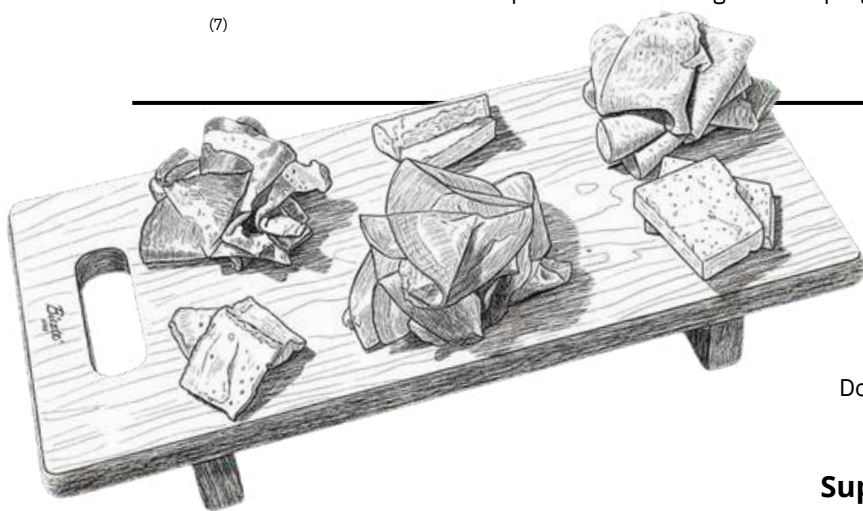


antipasti

GLUTEN FREE VEG 

- 9 **Polpette di manzo al pomodoro e basilico**
Classiche e morbide, servite in salsa di pomodoro fresco e basilico
(1,3,7,9)
- 9 **Maritozzo salato con vignarola e pecorino romano**
 Tipica insalata stufata a base di asparagi, fave, piselli, carciofi, lattuga, cipollotto e mentuccia
(7)
- 7 **Carciofo alla romana**
 Tenero e saporito cotto in olio , aglio e mentuccia
- 10 **Baccalà mantecato, puntarelle condite e pane all'arrabbiata**
Cremoso baccalà aromatizzato agli agrumi ed erbe accompagnato da un insalatina croccante di puntarelle
(4,7,12)
- 12 **Coratella d'agnello**
 Classico piatto romano dal sapore deciso e saporito
(12)
- 15 **Tagliere misto di salumi e formaggi**
Selezione del territorio con prodotti DOP e stagionature pregiate
(7)



fritti

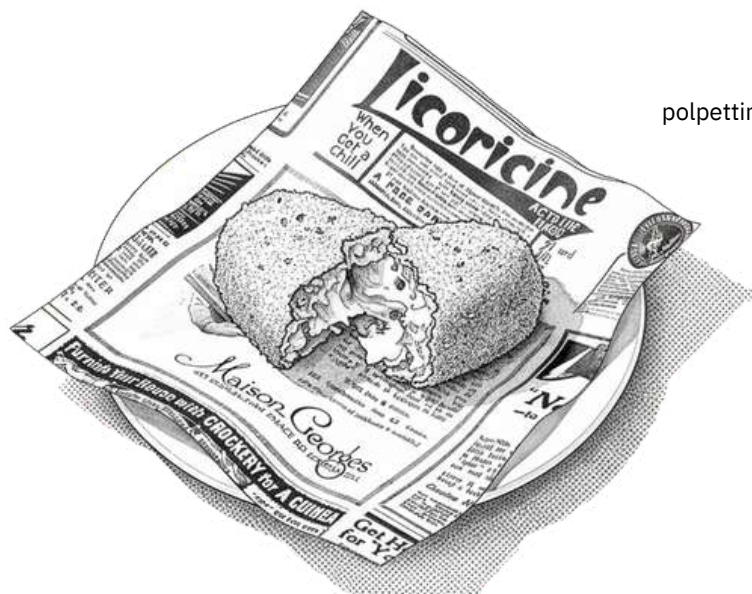
Crocchetta di patate e provola 2,5
Dorata e cremosa, con cuore filante di provola
(1,3,5,7,11) 

Suppli pomodoro, basilico e limone 3
Classico romano con un tocco agrumato per maggiore freschezza
(1,3,5,7,11) 

Polpettine di ceci e cicoria e salsa cacio pepe 6
polpettine vegetali morbide e saporite servite con salsa cacio e pepe
(1,3,5,7,11) 

Mozzarella di bufala e alici in carrozza 6
Dorata con alici del Cantabrico e cuore filante
(1,3,4,5,7,11)

Carciofo alla Giudìa 7
Carciofo croccante all'esterne e al cuore morbido
(1,5,11) 



dalla cucina

GLUTEN FREE VEG 

13 I classici romani con i maccheroncini acqua e farina

Carbonara, cacio e pepe, amatriciana
(1,3,7)

16 Tortellini alle tre carni, crema di parmigiano, salvia e riduzione di cesanese

Classica ricetta tradizionale con un tocco di innovazione
(1,7,9,12)

15 Bigoli all'uovo alla vignarola

 Asparagi, carciofi, piselli, fave, lattuga e cipollotto stufati e mantecati con parmigiano reggiano
(1,3,7)

16 Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata

 Carne di vitella secondo ricetta romana al profumo di salvia
(3,5,7,11)

15 Pollo alla cacciatora

 Tenero pollo dal sapore deciso servito con ciriola per una rigorosa scarpetta

16 Hamburger Tucca

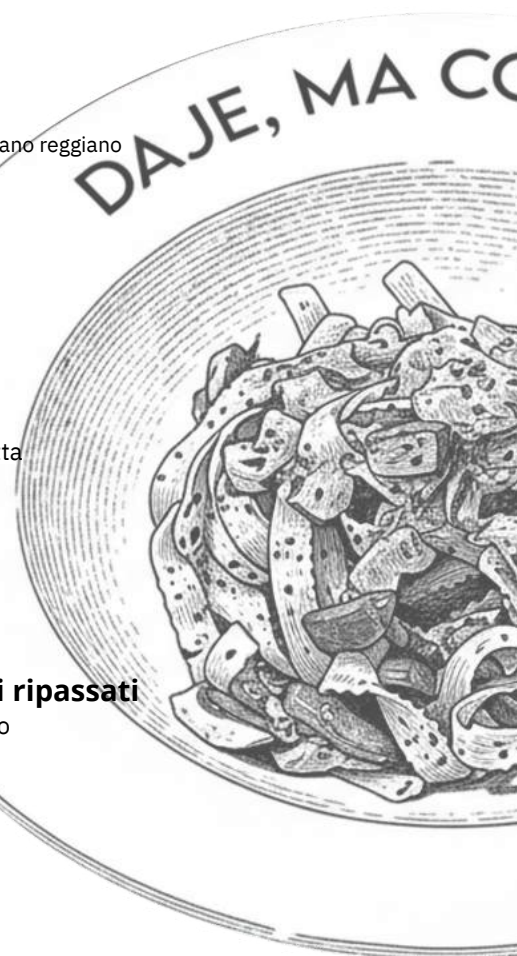
Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno
(1,3,5,7)

15 Salsiccia di suino marchigiano allo spiedo e broccoletti ripassati

 Salsiccia speziata al pepe e rosmarino servita con un salsina al prezzemolo

12 Parmigiana di melanzane e zucchine

  Vegetariana, cremosa e fragrante, con bufala campana
(7)



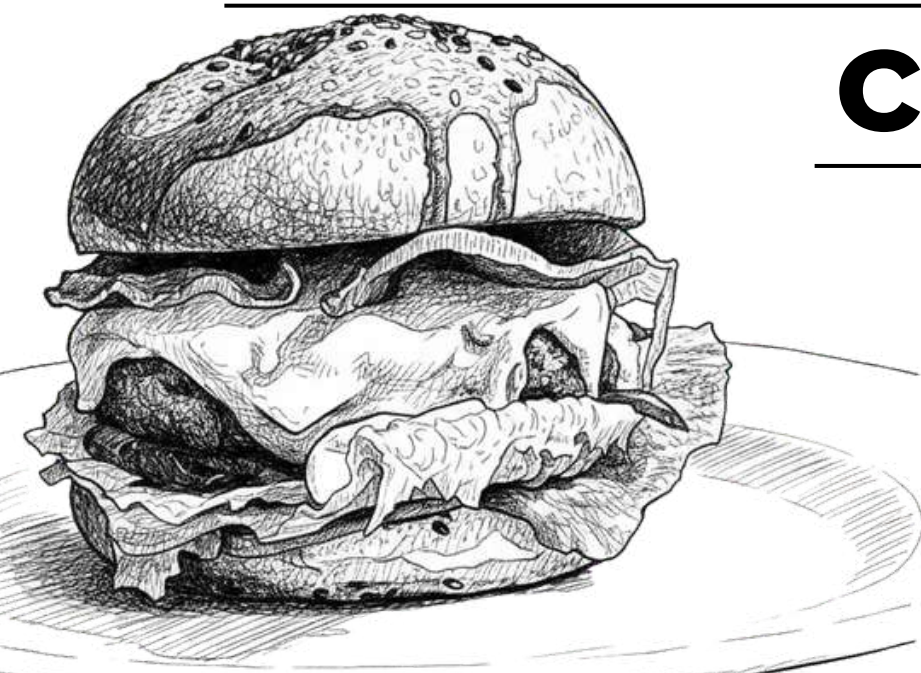
contorni

Cicoria ripassata 6

Broccoletti ripassati 6

Patate al forno 5

Insalata mista 4

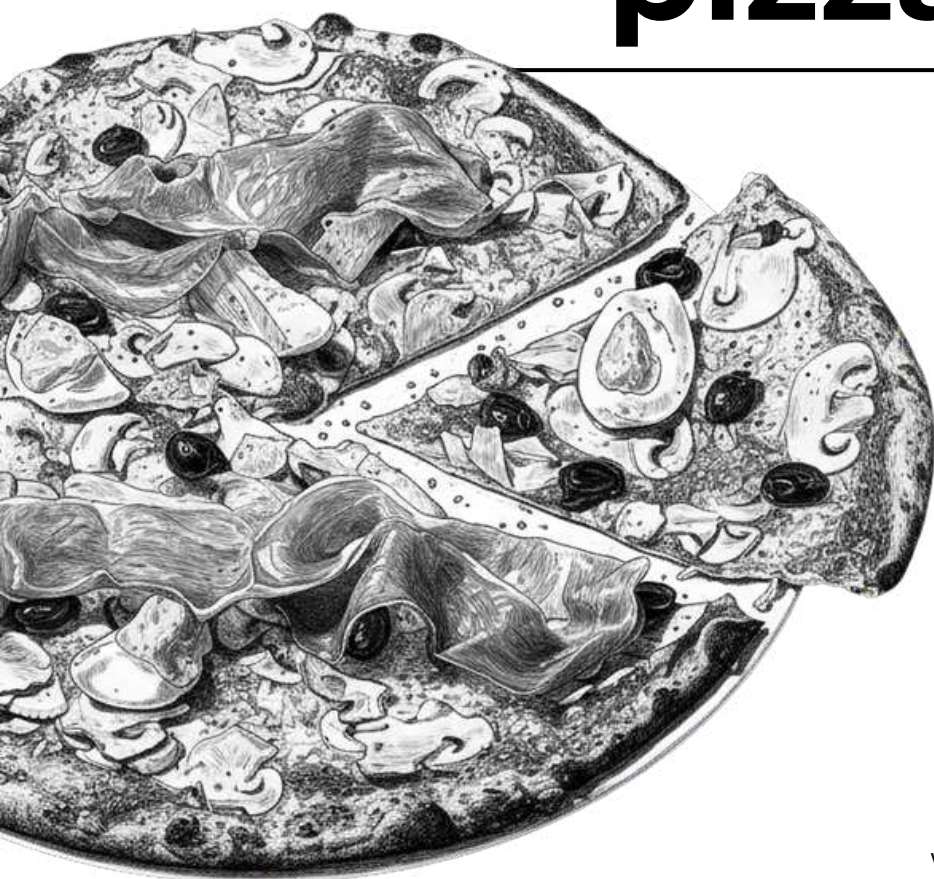


pizza rossa

- 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)
- 14 **Capricciosa**
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto crudo, uovo sodo, carciofini, olive
(1,3,7,12)



pizza bianca



- 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)
- Carciofi, guanciale e pecorino romano** 15
Fior di latte, carciofi freschi stufati, guanciale norcino e pecorino romano
(1,7)
- Broccoletti e salsiccia** 12
Fior di latte, broccoletti ripassati e salsiccia
(1,7)
- Ortolana** 11
Fior di latte e verdure di stagione
(1,7)
- Cinque formaggi** 14
Fior di latte, provola affumicata, bufala, Monte Veronese d.o.p. stagionato e gorgonzola dolce
(1,7)
- Bresaola, rucola e grana** 15
Fiori di latte, rucola, bresaola e scaglie di grana
(1,7)