

dalla cucina

- 

7 Carciofo alla romana
 Tenero e saporito cotto in olio , aglio e mentuccia romana
- 
3 Supplì e crocchettina di patate mignon
 I classici fritti in versione mignon
 (1,3,5,7,11)
- 

7 Ovetto barzotto, asparagi cotti e crudi e salsa cacio e pepe
 Uovo cremoso con vegetali di stagione e salsa dal sapore deciso
 (3,7)
- 
13 Vitello tonnato
 Fettine sottili e tenere servite con una salsa tonnata e capperi
 (4,5,12)
- 13 I classici romani con i maccheroncini acqua e farina**
 Carbonara, Cacio e pepe, Amatricana
 (1,3,7)
- 14 Bigoli all'uovo con polpette al pomodoro e basilico**
 Deliziose e morbide avvolte da pomodoro e basilico
 (1,3,7)
- 
12 Raviolini ricotta e spinaci fatti in casa burro e salvia
 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 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

GLUTEN FREE VEG 