



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)
- 15 **Battuta di manzo "Fassona Piemontese" in tre condimenti**

Senape e cetriolini / zucchine alla scapece / datterini confit e stracciata
(5,7,10,12)
- 12 **Cotoletta saltimbocca, mayo alla salvia , cicoria ripassata e pane in cassetta**
Toast all'italiana rivisitato con una croccante cotoletta di saltimbocca
(1,3,5,7,12)
- 
- 12 **Animella di vitella, zabaione salato e spinacino saltato**
Spiedino di morbide animelle scottate e laccato con fondo bruno
(3,12)
- 
- 10 **Bufala e panzanella romana**
 2 bufaline da 50gr accompagnata da panzanella di pomodori di stagione
(1,7,12)
- 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**
 Pasta cremosa, con cuore filante di provola
(1,3,5,7,11)
- 3 **Supplì pomodoro, basilico e limone**
 Classico romano con un tocco agrumato per maggiore freschezza
(1,3,5,7,11)
- 8 **Fiore di zucca farcito con fior di latte e alici**
Fiore classico ripieno di fior di latte e alici
(1,3,4,5,7,11)
- 6 **Caprese in carrozza frita**
 Dorata con pomodoro e basilico e cuore filante di bufala
(1,3,4,5,7,11)

dalla cucina

GLUTEN FREE 

VEG 

- 13 **Carbonara e Amatriciana con i maccheroncini acqua e farina**
Due classici romani fatti con i maccheroncini di produzione propria
(1,3,7)
- 16 **Maltagliati al ragu di tre carni**
Ragu misto di maiale, manzo e vitella con tagli selezionati sia macinati che a punta di coltello
(1,7,9,12)
- 16 **Spaghetti all'uovo, zucchine romanesche, petto oca affumicato e Monte Veronese d.o.p**
Pasta fatta in casa dal sapore affumicato e deciso
(1,3,7)
- 15 **Tortelloni di melanzane, salsa datterini, ricotta affumicata e olio al basilico**
 Rivisitazione della norma in un tortello
(1,3,5,7)
- 16 **Galletto alla diavola**
 Galletto aperto a metà, marinato alla diavola e rosticcato
(5,12)
- 16 **Hamburger Tucca**
Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno
(1,3,5,7)
- 20 **Controfiletto di manzo**
 Tagliata di manzo danese tenera servita con olio e sale maldon
- 16 **Secreto di maiale, broccoletti ripassati e pomodoro affumicato**
 Carne selezionata di suino marchigiano, tenera e gustosa
(3,5,7,11)
- 12 **Parmigiana di melanzane e zucchine**
  Vegetariana, cremosa e fragrante, con bufala campana
(7)

contorni

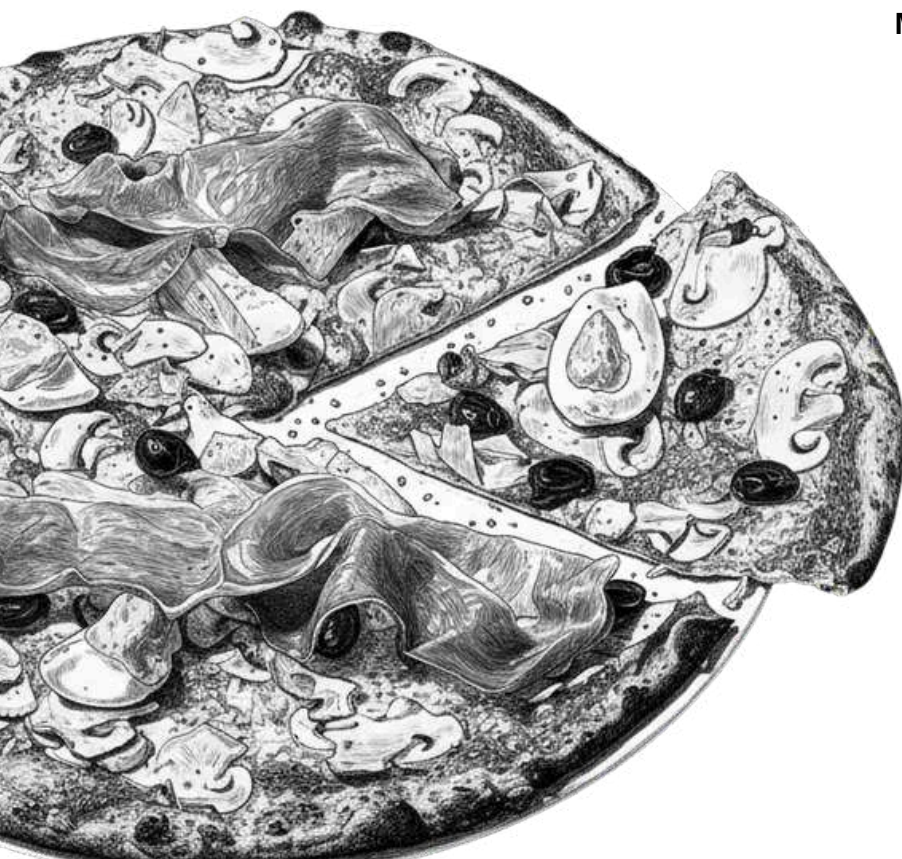
- 6 **Cicoria ripassata**
- 6 **Broccoletti ripassati**
- 5 **Patate al forno**
- 4 **Insalata mista**

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)
- Mortadella, stracciatella e pistacchi** 16
fior di latte, stracciatella, mortadella e pistacchi
(1)
- Fiori di zucca** 12
Fior di latte, fiori di zucca e alici
(1,4,7)
- Broccoletti e salsiccia** 12
Fior di latte, broccoletti ripassati e salsiccia
(1,7)
- Ortolana** 11
Fior di latte e verdure di stagione
(1,7)
- Bufalina** 13
Bufala, pomodorini e basilico
(1,4,7)
- Cinque formaggi** 14
Fior di latte, provola affumicata, bufala, Monte Veronese d.o.p. stagionato e gorgonzola dolce
(1,7)

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

- | | | |
|----|---|--|
| 1 |  | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 |  | Crostacei e prodotti derivati |
| 3 |  | Uova e prodotti derivati |
| 4 |  | Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 |  | Arachidi e prodotti derivati |
| 6 |  | Soia e prodotti derivati |
| 7 |  | Latte e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 |  | Frutta a guscio 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 ternstroemia</i>) e prodotti derivati |
| 9 |  | Sedano e prodotti derivati |
| 10 |  | Senape e prodotti derivati |
| 11 |  | Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 12 |  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . |
| 13 |  | Lupini e prodotti derivati |
| 14 |  | Molluschi 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