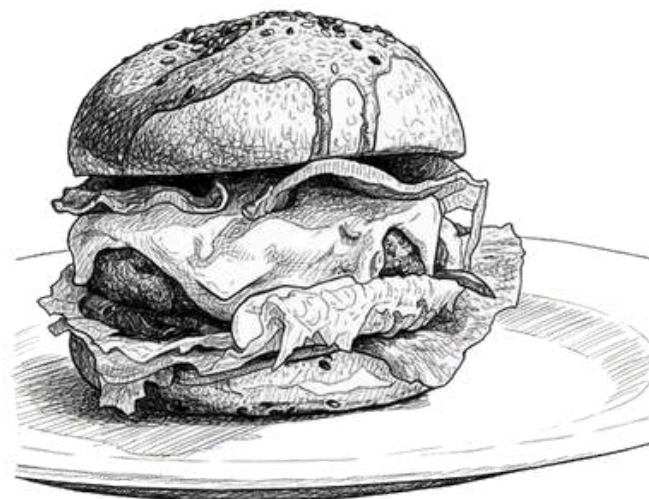


dalla cucina















-   7 **Carciofo alla romana**
Tenero e saporito cotto in olio, aglio e mentuccia romana
-  3 **Suppli 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 



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