

FORMULA TUCCHETTI

Drink

2 Tucchetti a scelta

Taralli e olive

15 €
per persona





FORMULA TAGLIERE *

Drink

Tagliere affettati e salumi

15 €
per persona

*Ordine minimo - 2 persone

<p>POLPETTE DI MANZO AL POMODORO E BASILICO Classiche e morbide, servite in salsa di pomodoro fresco e basilico (1,3,7,9)</p>	9
<p>MARITONNO SALATO CON CREMOSO DI RICOTTA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE Un classico romano in versione salato con cremoso di ricotta di bufala e croccanti zucchine (1,3,5,7,11,12) </p>	7
<p>BUFALA E PANZANELLA ROMANA Panzanella di pomodori di stagione con 2 bufaline da 50gr (1,7,12) </p>	10
<p>ANIMELLA DI VITELLA, ZABAIONE SALATO E SPINACINO SALTATO Spiedino di morbide animelle scottate e laccato con fondo bruno (3,7,12) </p>	10
<p>BATTUTA DI MANZO A PUNTA DI COLTELLO, STRACCIATA E POMODORINI CONFIT carne di manzo selezionata e tagliata a mano (7) </p>	15
<p>TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI Selezione del territorio con prodotti DOP e stagionature pregiate (7)</p>	15

-
- CROCCHETTA DI PATATE E PROVOLA** 2,5
Dorata e cremosa, con cuore filante di provola
(1,3,5,7,11) 
- SUPPLÌ POMODORO, BASILICO E LIMONE** 3
Classico romano con un tocco agrumato per
maggiore freschezza
(1,3,5,7,11) 
- FIORE DI ZUCCA FARCITO CON FIOR DI
LATTE E ALICI** 4
Fiore classico in pastella croccante fuori morbido dentro
(1,3,4,5,7,11)
- CAPRESE IN CARROZZA FRITTA** 6
Dorata con pomodoro e basilico e cuore filante di
bufala
(1,3,4,5,7,11) 
-

-
- CARBONARA** 13
Classico romano con i maccheroncini acqua e farina di produzione propria
(1,3,7)
- PAPPARDELLE ALL'UOVO AL RAGU DI TRE CARNI** 16
Ragu misto di salsiccia, manzo e vitella con tagli selezionati sia macinati che a punta di coltello
(1,3,7,9,12)
- AMATRICIANA** 13
Classico romano con i maccheroncini acqua e farina di produzione propria
(1,3,7)
- TORTELLONI DI MELANZANE, SALSA DATTERINI, RICOTTA AFFUMICATA E OLIO AL BASILICO** 15
Rivisitazione della norma in un tortello
(1,3,5,7) ©
- CACIO E PEPE** 13
Classico romano con i maccheroncini acqua e farina di produzione propria
(1,3,7)
-

-
- GALLETTO ALLA DIAVOLA** 16
Galletto aperto a metà, marinato con ristretto di pomodoro alla diavola
(5,9,12) 
- HAMBURGER TUCCA** 16
Pane fatto in casa, carne 180gr, guanciale, cheddar, lattuga, pomodoro e cipolla candita e patate al forno
(1,3,5,7)
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON
CICORIA RIPASSATA** 15
Semplice, romano e irresistibile: il saltimbocca come vuole la tradizione
(7,9,12) 
- PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE** 12
Vegetariana, cremosa e fragrante, con bufala campana
(7)  

<p>FIorentina - Italia - DAMA DEGLI APPENINI chiedere al cameriere per le pezzature disponibili, consigliata per 2 persone 🌿</p>	<p>10 l'etto</p>
<p>RIBEYE ROLL - AUSTRALIA - BLACK ANGUS pezzatura da circa 300 gr a salire 🌿</p>	<p>14 l'etto</p>
<p>T-BONE - Italia - DAMA DEGLI APPENINI chiedere al cameriere per le pezzature disponibili, consigliata per 2 persone 🌿</p>	<p>10 l'etto</p>
<p>ENTRECÔTE - AUSTRALIA - BLACK ANGUS pezzatura da circa 300 gr a salire 🌿</p>	<p>12 l'etto</p>
<p>CONTROFILETTO MANZO - DANIMARCA - DANISH CROWN - HANGING BEEF pezzatura da circa 300 gr 🌿</p>	<p>8 l'etto</p>
<p>FILETTO DI MANZO - IRLANDA - PLATINUM PRIME pezzatura da circa 250 gr a salire 🌿</p>	<p>10 l'etto</p>
<p>ARROSTICINI DI PECORA - Italia- ABBRUZZO 6 arrosticini da 20gr 🌿</p>	<p>8</p>
<p>SPIEDO DEL GIORNO: MANZO, GUANCIALE DI "SUINO MARCHIGIANO", SENAPE E SALSA BBQ millefoglie di carne tenera di manzo alternata guancia e senape 🌿 (10)</p>	<p>13</p>

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	6
BROCCOLETTI RIPASSATI	6
PATATE AL FORNO	5
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	6
INSALATA MISTA	4

ROSSA CON L'OIO AL PREZZEMOLO

Pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino

(1)

7

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte e basilico

(1,7)

10

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

(1,7)

12

NAPOLI

Pomodoro, fiordilatte, alici, origano secco

(1,4,7)

11

DIAVOLINA

Pomodoro, mozzarella e salame piccante, dal gusto deciso

(1,7)

12

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto crudo, uovo sodo, carciofini, olive

(1,3,7,12)

14

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO Olio, sale, rosmarino (1)	5,5
MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI Fior di latte, stracciata, mortadella e pistacchi (1)	16
FIORI DI ZUCCA Fior di latte, fiori di zucca e alici (1,4,7)	12
BROCCOLETTI E SALSICCIA Fior di latte, broccoletti ripassati e salsiccia (1,7)	12
ORTOLANA Fior di latte e verdure di stagione (1,7)	11
BUFALINA Bufala, pomodorini di stagione e basilico (1,4,7)	13
CINQUE FORMAGGI Fior di latte, provola affumicata, bufala, Monte Veronese d.o.p. stagionato e gorgonzola dolce (1,7)	14

FROM THE BAR

COCKTAILS

- Gin Tonic** (Kinley tonica)
 - 10 London Gin
 - 13 Premium Gin (Hendricks/Gin Mare)
- Gin Lemon**
 - 13 Premium Gin (Hendricks/Gin Mare)
- 13 **Vodka Lemon**
- Spritz**
 - 10 Aperol
 - 10 Campari
- 10 **Negroni**
- 10 **American**

COCKTAILS ANALCOLICI

- 8 **Virgin Mojito**
Lime, zucchero di canna, soda, menta fresca
- 8 **Red Sunset**
Succo arancia, ananas e menta fresca

BIRRE

- Moretti Bionda**
 - 6 spina 40 cl
 - 4 spina 20 cl
- Moretti Rossa**
 - 6 spina 40 cl
 - 4 spina 20 cl
- Messina**
 - 6 spina 40 cl
 - 4 spina 20 cl
- 6 **Beavertown UK** 33 cl IPA SESSION 4.3%
- 7 **Beavertown UK** 33 cl APA 5.4%
- 7 **Beavertown UK** 33 cl IPA 6.7%

LIQUORI

- 5 **Jefferson**
- 5 **Jägermeister**
- 5 **Amaro del capo**
- 5 **Montenegro**
- 5 **Sambuca**
- 5 **Limoncello**
- 5 **Grappa bianca Candolini**
- 6 **Grappa barricata Bottega**

SOFT DRINK

- 2,5 **Acqua 75 cl**
- 3,5 **Coca Cola** spina 40 cl
- 5 **Coca Cola** spina 20 cl
- 4 **Coca Cola Zero**
- 4 **Aranciata lurisia**
- 4 **Limonata lurisia**
- 4 **Fanta**
- 4 **Sprite** 
- 2 **Caffè** 
- 2 **Caffè Decaffeinato**

SNACK

- 3 **Anacardi salati**
Tostati e leggermente salati, perfetti per l'aperitivo
- 3 **Olive miste**
Selezione mediterranea marinata con erbe aromatiche
- 3 **Taralli classici**
Croccanti e fragranti, ideali per accompagnare un calice (1)



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 ternitolia</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



GLUTEN FREE



VEG