

Antipasti

☞ *Piatto di Affettati misti € 10,00*

☞ *Prosciutto stagionato € 7,00*

☞ *Lonza stagionata € 7,00*

☞ *Salsiccia stagionata € 5,00*

Lardo d'Arnad Valle d'Aosta su Crostini caldi € 6,50

Polpettine di Melanzane € 6,50

Sformatino caldo di Carciofi e Patate con Speck € 7,00

Terrina tricolore di Verdure su Crostino al Pomodoro € 6,50

Bruschetta con Verdure in padella con Caciotta di pecora € 6,50

Pane di Lariano cotto a legna € 1,50

*L'Acqua fresca delle sorgenti di Roma filtrata ed a richiesta anche frizzante
È offerta da noi.*

*La ricerca della qualità non consente scelte intermedie,
Per questo motivo utilizziamo soltanto
Olio Extra Vergine di Oliva dell'Az. Agr. Planeta (Menfi, Agrigento)
da varietà Cerasuola, Nocellara del Belice e Biancolilla*

*Leggenda * = prodotto congelato
☞ = prodotto di alta qualità a lavorazione artigianale o di allevamento tradizionale*

La mezza porzione viene conteggiata a circa il 70% del prezzo dell'intera

Primi

Strozzapreti con Zucca Gialla e Gorgonzola piccante € 10,00

Specialità Rigatoni alla Gricia € 8,50

Specialità Carbonara € 8,50

Gnocchi di Patate al sugo con Polpettine di Magro € 10,00

Orecchiette con Carciofo alla romana € 9,50

*Le Specialità sono dei piatti storici del nostro locale,
presenti da sempre nella nostra cucina,
la maggior parte di essi proviene dalla tradizionale cucina romana*

Secondi

Lombata di Vitella alla griglia con Patate al forno € 16,00

Braciola di Maiale al Finocchietto selvatico con Verdure in padella € 14,00

*Specialità Capocollo di Maiale al forno alle Erbe aromatiche
con Composta di Mele Renette € 16,00*

Specialità Rotolo di Vitella farcito di Odori Uovo Verdure e Mortadella € 16,00

Specialità Spezzato di Vitella alla cacciatora con Purea di Piselli € 14,00

Specialità Trippa alla romana con Menta fresca e Pecorino € 14,00

Polpettine di Magro al sugo con Patate in umido € 14,00

Specialità Duetto di Carciofi alla romana € 10,00

Contorni

Verdura saltata in padella € 5,00

Patate al forno € 5,00

Insalata € 3,50

Formaggi

☞ Selezione di Formaggi italiani di alta qualità da produzioni artigiane limitate € 20,00

1 - Toma tre Latti, Piemonte

4 - Provolone stravecchio 50 mesi Campania

2 - Taleggio a latte crudo, Lombardia

5 - Erborinato di Pecora Valpusteria, Alto Adige

3 - Caciocavallo Podolico, Basilicata

Porzione di Formaggio singolo € 6,00

Caciotta di Pecora stagionata - Sardegna € 4,00

Pecorino romano "genuino" Brunelli € 4,00

Dolci di nostra produzione

Semifreddo al Miele di castagno con Sultanina al Rum € 6,00

Cappuccino semifreddo con Biscotto al Cacao € 6,00

Tiramisù classico € 6,00

Crema Caramel € 6,00

Budino di Ricotta alla romana con Frutti Bosco € 6,00

Piatto assortito di Pasticceria secca artigianale € 6,00

*I dolci sono tutti preparati con materie di prima qualità ;
Le Marmellate di Frutta le prepariamo noi ,il Miele artigianale è italiano
Il Cacao ed il Cioccolato è Valrhona (Francia),ecc.*

Bevande

Birra Castello Udine 66 cl € 3,50

Caffè € 1,50