



# ANTIPASTI

## Gastronomia

<b>SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA E GIARDINIERA FATTA IN CASA</b> (7,9)	16 euro
<b>ALICI DEL CANTABRICO, BURRO E PANE TOSTATO</b> (4,7,1)	14 euro
<b>ALICI MARINATE DA NOI</b> (4)	12 euro
<b>HUMMUS DI CECI NERI "ORO DI GIANO", ARINGA AFFUMICATA, CORIANDOLO E FILI DI PEPERONCINO</b> (4,9)	13 euro
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI</b> (7)	12 euro

## Fritti (di nostra produzione)

<b>SUPPLÌ AL RAGÙ</b> (1,3,9)	3 euro
<b>FIORI DI ZUCCA</b> (1,7)	3 euro
<b>CALAMARETTI FRITTI</b> (1,14)	12 euro
<b>ALICI FRITTE</b> (1,3,4)	13 euro
<b>FILETTO DI BACALÀ</b> (1,3,4)	5 euro

## Dalla cucina

<b>TARTARE DI MANZO, OLIO, SALE PEPE E CIPOLLA AGRODOLCE</b> (3)	15 euro
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE CON SALSA AL BASILICO</b> (1,9,7)	10 euro
<b>PUREA DI FAVE E CICORIA RIPASSATA</b> (7)	10 euro
<b>PANISSA, BACCALÀ MANTECATO E PEPEPRONI CRUSCHI</b> (7,4)	12 euro

## PIATTI SU ORDINAZIONE

**Pollo San Bartolomeo cotto nell'argilla con contorni di stagione (min. 4 persone)**  
18 euro a persona

**Astice alla Catalana (min. 2 persone)**  
30 euro a persona

**Milanese di costata di vitella "orecchia di elefante" (800 grammi) fritta nel burro chiarificato con patate fritte fatte in casa (min. 4 persone)**  
16 euro a persona

Per tempi e procedura chiedere al personale

# PRIMI

<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b> (BUCATINI ARTIGIANALI "GEMME DEL VESUVIO", GUANCIALE AMATRICIANO AFFUMICATO DI BERARDI E PECORINO ROMANO) (1,7)	13 euro	<b>TAGLIOLINI, BACCALÀ, UVETTA, PINOLI E FINOCCHIETTO</b> (1,4,8)	14 euro
<b>TONNARELLI CACIO E PEPI</b> (PECORINO ROMANO E MIX DI PEPI INTERNAZIONALI)	13 euro	<b>FUSILLONI ACQUA E FARINA, PESTO TRAPANESE E RICOTTA SALATA</b> (1,8)	14 euro
<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b> (MACCHERONE REALE SENATORE CAPPELLI, GUANCIALE AMATRICIANO AFFUMICATO DI BERARDI, UOVA BIOLOGICHE E PECORINO ROMANO) (1,3,7)	14 euro	<b>FETTUCCINE AL RAGÙ DI POLPO</b> (1,3,4)	16 euro



## SECONDI

### *Dalla cucina*

**FARAONA ALLA CACCIATORA E BIETA RIPASSATA** (9) 18 euro

**BACCALÀ, ASPARAGI E POLVERE  
DI PEPERONE CRUSCO** (4) 18 euro

**PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA CON  
PATATE, POMODORINI E CAPPERI** (4) 18 euro

**TRIPPA ALLA ROMANA** (7,9) 12 euro

**PASTRAMI, PANE BRUSCATO, MAIONESE  
ALLA SENAPE E VERZA ROSSA** (1,10) 18 euro

(PUNTA DI PETTO DI MANZO MARINATA CON SPEZIE  
COTTA A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATA)

**PESCATO DEL GIORNO (VEDI MENU DEL GIORNO)**

**FRITTO DI CALAMARI E LATTUGA DI MARE** (1,4,14) 18 euro

### *Dalla griglia*

**TAGLIATA DI SCOTTONA AL ROSMARINO  
CON PATATE AL FORNO** 22 euro

**ABBACCHIO IGP ROMANO ALLA GRIGLIA  
CON PATATE AL FORNO E CICORIA RIPASSATA** 18 euro

**CALAMARI** (14) 18 euro

## CONTORNI

**PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI** (4) 7 euro

**VERDURE DEL GIORNO RIPASSATE O ALL'AGRO** 6 euro

**PATATE FRITTE FATTE IN CASA** (1) 6 euro

**CARCIOFO ALLA ROMANA** 7 euro

## DOLCI

**PAVLOVA ALLO YOGURT CON INSALATA  
DI FRAGOLE** (3,7) 7 euro

**CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE** (1,7) 6 euro

**TIRAMISÙ** (1,3,7) 6 euro

**TORTA CIOCCOLATO, CIOCCOLATO E ARANCIA** (1,3,7) 7 euro

**SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE,  
CARAMELLO SALATO** (3,7) 7 euro

**SGROPPINO** (12) 6 euro



## ANTIPASTI

### *Fritti (di nostra produzione)*

<b>SUPPLÌ AL RAGÙ</b> (1,3,9)	3 euro
<b>FIORI DI ZUCCA</b> (1,7)	3 euro
<b>CALAMARETTI FRITTI</b> (1,14)	12 euro
<b>ALICI FRITTE</b> (1,3,4)	13 euro
<b>FILETTO DI BACALÀ</b> (1,3,4)	5 euro

### *Bruschette*

<b>AGLIO, OLIO E POMODORO FRESCO</b> (1)	3 euro
<b>BUFALA E CREMA TARTUFATA</b> (1,7)	4 euro
<b>PROVOLA E ALICI</b> (1,7)	4 euro

## PIZZE

<b>MARINARA</b> (1)	7 euro	<b>RUCOLA E SALAME PICCANTE</b> (1,7)	8,5 euro
<b>NAPOLI</b> (1,4,7)	8,5 euro	<b>FIORI DI ZUCCA E ALICI</b> (1,4,7)	9 euro
<b>MARGHERITA</b> (1,7)	7,5 euro	<b>SPECK E BUFALA</b> (1,7)	11 euro
<b>FUNGHI</b> (1,7)	8,5 euro	<b>FUNGHI E SALSICCIA</b> (1,7)	10 euro
<b>CAPRICCIOSA</b> (1,3,7)	9 euro	<b>FUNGHI, CICORIA, MELANZANE, POMODORINI E CARCIOFINI</b> (1,7)	10 euro
<b>PROSCIUTTO</b> (1,7)	9 euro	<b>PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, PATATE E POMODORI SECCHI</b> (1,7)	12 euro
<b>GORGONZOLA E RADICCHIO</b> (1,7)	11 euro		
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (1,7)	11 euro		

## CALZONI

<b>CALZONE PROVOLA E PROSCIUTTO</b> (1,3,7)	9 euro
---	--------

## CROSTINI

<b>AL PROSCIUTTO</b> (1,7)	7 euro
<b>AI FUNGHI</b> (1,7)	7 euro
<b>ALLE ALICI</b> (1,4,7)	7 euro
<b>PROVOLA E SALSICCIA</b> (1,7)	8 euro

## DOLCI

<b>CREME BRULÈE</b> (3,7)	6 euro	<b>TORTA CIOCCOLATO, CIOCCOLATO E ARANCIA</b> (1,3,7)	7 euro
<b>CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE</b> (1,7)	6 euro	<b>SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, CARMELLO SALATO</b> (3,7)	7 euro
<b>TIRAMISÙ</b> (1,3,7)	6 euro	<b>SGROPPINO</b> (12)	6 euro

**ALLERGENI:**

**1.CEREALI** *Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut con i loro prodotti e ceppi derivati* **2.CROSTACEI** *e prodotti a base di crostacei* **3.UOVA** *e prodotti a base di uova* **4.PESCE** *e prodotti a base di pesce* **5.ARACHIDI** *e prodotti a base di arachidi* **6.SOIA** *e prodotti a base di soia* **7.LATTE** *e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* **8.FRUTTA A GUSCIO** *come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti* **9.SEDANO** *e prodotti a base di sedano* **10.SENAPE** *e prodotti a base di senape* **11.SEMI DI SESAMO** *e prodotti a base di semi di sesamo* **12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** *in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale* **13.LUPINI** *e prodotti a base di lupini* **14.MOLLUSCHI** *e prodotti a base di molluschi*