



MENU CENA // AUTUNNO - INVERNO

ANTIPASTI... *da condividere*

BRUSCHETTINE, PURÉ DI CECI E BARBABIETOLA, POMODORO VERDONE E RICOTTA SALATA ^{1,3}	€ 9 (3PZ)
STRACCIATELLA ROMANA E CROSTINI DI PANE AROMATICI ^{1,2,3,5}	€ 10
ALICI FRITTE, MAIONESE DI SOIA E PATATE ^{3,6,8,10}	€ 12 (3PZ)
COSTOLETTE DI ABBACCHIO SCOTTADITO E SALSA ALLA CACCIATORA ^{1,2,5,8,10}	€ 15 (3PZ)
CARCIOFO ALLA ROMANA, PATATE AL SALE, SPUMA DI BACCALÀ E PESTO DI OLIVE VERDI ^{1,3,8}	€ 16 (2PZ)

SECONDI... *da condividere*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DI ROMBO E INSALATINA DI FINOCCHI ^{1,3,8}	€ 17
GNOCCHI ALLA ROMANA, CODA ALLA VACCINARA E PINOLI TOSTATI ^{1,2,3,4}	€ 18 (3PZ)
GUANCIA DI MANZO, BIGNÈ DI PATATE E PURÈ DI BARBABIETOLA ROSSA ^{1,3,5,7}	€ 18 (3PZ)
GALLETTO ALLA DIAVOLA, CIALDA DI MAIS E MOSTARDA PICCANTE ^{1,3,7}	€ 20 (4PZ)
BACCALÀ ALLA ROMANA CONFIT ^{4,8}	€ 24
CONTROFILETTO DI MANZO 500GR, SALSA BERNESE E PATATE ARROSTO - X 2 PERSONE ^{1,5}	€ 36

CONTORNI

PIZZOCCHIO E CICORIA RIPASSATA ³	€ 7
BROCCOLETTI SALTATI E PANGRATTATO ALLE ACCIUGHE	€ 8
MILLEFOGLIE DI PATATE E CARDONCELLI ^{1,3}	€ 9

DOLCI

TIRAMI SÙ CON LE NOCCIOLE ^{1,5}	€ 8
CREME BRULEE ALLO ZAFFERANO E CANNELLA ^{1,5}	€ 8
BIGNÈ UBRIACO E CIOCCOLATO AMARO ^{1,3,5}	€ 8
TOZZETTI E CREMA ^{1,3,4,5}	€ 10
PANE CASERECCIO	3€

PASTA FRESCA

TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME ^{1,5}	€ 13
GNOCCHI ALL'AMATRICIANA ^{1,3}	€ 13
SPAGHETTONI AJO, OIO, PEPERONCINO, BROCCOLO ROMANESCO E BOTTARGA ^{1,3,8}	€ 16
SPAGHETTONI CARBONARA DI BACCALÀ E PESTO DI CECI ^{3,5,8}	€ 18



DINNER MENU // AUTUMN - WINTER

APPETISERS...*to share*

MINI BRUSCHETTAS, MASHED CHICKPEAS AND BEETROOT, GREEN TOMATOES AND SALTED RICOTTA ^{1,3}	€ 9 (3PZ)
ROMAN-STYLE STRACCIATELLA BROTH AND SEASONED CROUTONS ^{1,2,3,5}	€ 10
DEEP-FRIED ANCHOVIES, SOY AND POTATO MAYO ^{3,6,8,10}	€ 12 (3PZ)
LAMB CUTLETS WITH CACCIATORA SAUCE ^{1,2,5,8,10}	€ 15 (3PZ)
BRAISED ARTICHOCKE, OVEN-BAKED POTATO, CODFISH FOAM WITH GREEN OLIVES PESTO ^{1,3,8}	€ 16 (2PZ)

MAIN COURSES...*to share*

BRILL SALTIMBOCCA, PROSCIUTTO, SAGE AND FENNEL SALAD ^{1,3,8}	€ 17
ROMAN-STYLE GNOCCHI, STEWED OXTAIL AND TOASTED PINE NUTS ^{1,2,3,4}	€ 18 (3PZ)
BRAISED BEEF CHEEK, POTATOES BEIGNET AND MASHED BEETROOT ^{1,3,5,7}	€ 18 (3PZ)
PEPPER ROASTED COCKEREL, CORN WAFER AND SPICY MUSTARD SAUCE ^{1,3,7}	€ 20 (4PZ)
CODFISH CONFIT, TOMATOES, SULTANAS AND PINE NUTS ^{4,8}	€ 24
SIRLOIN STEAK 500GR, BEARNAISE SAUCE AND ROASTED POTATOES - FOR 2 PAX ^{1,5}	€ 36
BREAD	3€

SIDES

CORN FLAT BREAD AND PAN FRIED CHICORY ³	€ 7
PAN-FRIED BROCCOLINI AND ANCHOVIES BREADCRUMB	€ 8
CARDONCELLI MUSHROOMS AND POTATOES MILLE-FEUILLE ^{1,3}	€ 9

DESSERTS

HAZELNUT TIRAMI SÙ ^{1,5}	€ 8
CREME BRULEE WITH SAFFRON AND CINNAMON ^{1,5}	€ 8
DRUNK BEIGNET WITH DARK CHOCOLATE ^{1,3,5}	€ 8
ALMOND AND ANICE HOMEMADE COOKIES WITH CHIBOUST CREAM ^{1,3,4,5}	€ 10
CASERECCIO BREAD	3€

HOMEMADE PASTAS

TONNARELLI WITH PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, GINGER AND LIME ^{1,3}	€ 13
GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEKS AND PECORINO CHEESE ^{1,3}	€ 13
SPAGHETTONI WITH GARLIC, OIL, CHILLI, ROMAN BROCCOLI AND DRY MULLET EGGS ^{1,3,8}	€ 16
SPAGHETTONI WITH CODFISH, EGGS AND CHICKPEAS PESTO ^{3,5,8}	€ 18