

## GLI ANTIPASTI

### *dell'osteria*

starters

**Crocchette di coda alla vaccinara** ..... 10  
*Beef oxtail croquettes*



**Caprese di mozzarella di bufala ai tre pomodori** ..... 12

*Buffalo mozzarella caprese with three types of tomatoes*



**Bruschetta con stracciatella, alici marinate e pesto** ..... 10

*Burrata sauce bruschetta, marinated anchovies and pesto sauce*



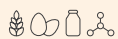
**Tartare di manzo, maionese di nocciole, rucola e pecorino** ..... 12

*Beef tartare, hazelnut mayonnaise, rocket and shaved pecorino cheese*



**Flan di zucca, funghi arrostiti e crema al parmigiano** ..... 10

*Pumpkin flan, roasted mushrooms and parmesan cheese cream*



**Selezione di pane** ..... 3

*Bread selection*

## I PRIMI

### *della tradizione*

pasta course

**Lasagna al ragu' di carne** ..... 13

*Meat ragout lasagna*



**Tonnarello all'amatriciana** ..... 13

*Tonnarello pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese*



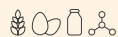
**Tonnarello cacio e pepe** ..... 13

*Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper*



**Tonnarello carbonara** ..... 13

*Tonnarello pasta with carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese*



**Zuppa di ceci e cavolo nero con crumble di pane speziato** ..... 14

*Chickpeas and black cabbage soup with spicy bread crumble*



**Mezze maniche con ragu' di zucca e salsiccia** ..... 15

*Short pasta with pumpkin and sausage ragu*



**Mezze maniche con pesto di broccolo romano, baccala' e pomodori confit** ..... 14

*Short pasta with Roman broccolo pesto, salted cod and confit tomatoes*



## I SECONDI

*della chef*

chef's main courses

**Tarte tatin al pomodoro con mousse di mozzarella e pesto** ..... 18

*Baked puff pastry with roasted tomatoes, served with basil pesto and mozzarella cheese mousse*



**Trancio di merluzzo alla pizzaiola** ..... 22

*Cod Fillet with "pizzaiola sauce: tomatoes, olives, anchovies and oregano sauce*



**Guancia di manzo brasata con purea di zucca** ..... 22

*Braised beef cheek with pumpink puree*



**Filetto di ombrina scottata, crema di broccolo romano e funghi arrostiti** ..... 22

*Shi drum fillet, Roman broccolo cream and roasted mushrooms*



**Galletto alla diavola con peperoni arrosto** ..... 22

*Spicy rooster with red peppers*



## I CONTORNI

sides

**Insalata mista** ..... 6

*Mix salad*

**Cicoria ripassata** ..... 6

*Chicory*

**Patate al forno** ..... 6

*Baked potatoes*

**Degustazione di olio** ..... 2

*Olive oil tasting*

## ACQUA E BIBITE

**Acqua** ..... 2.5

*750ml Potabile trattata e potabile trattata gassata*

**Crodino** ..... 4

*100ml*

**Coca Cola** ..... 6

*330ml Original Taste, Zero Zuccheri*

**Fanta** ..... 6

*330ml*

**The Limone, The Pesca** ..... 6

*San Benedetto*

**Ginger Ale** ..... 6

*200ml Schweppes*

**Limonata** ..... 6

*200ml San Pellegrino*

**Sprite** ..... 6

*300ml*

# DRINK

## list

### I VINI

#### le bollicine

Prosecco DOCG Krevis Extra Dry ..... 8 29  
Veneto | Glera | Fresco e fruttato.

#### i bianchi

I Frati Ca' Dei Frati Lugana DOC ..... 9 36  
Lombardia | Turbiana | Minerale e avvolgente.

Pinot Grigio La Magnolia Friuli Colli Orientali DOC ..... 9 34  
Friuli | P. Grigio | Fruttato con profumi tropicali.  
Palato consistente.

B.Zar Lazio IGP ..... 7 25  
Lazio | Chardonnay/Sauvignon. | Leggero e fruttato.

Frascati Principe Pallavicini Frascati DOC ..... 8 28  
Lazio | Malvasia 70%, Trebbiano 15%, Greco 15%.  
Fruttato e fresco.

Cavalieri Lazio IGP ..... 8 31  
Lazio | Sauvignon Blanc | Nette note varietali.  
Palato morbido.

Il Dottore Valle d'Itria IGP ..... 7 29  
Puglia | Verdeca | Fine e floreale.

Greco Bianco Cantine Lavorata Calabria IGP ..... 8 33  
Calabria | Greco | Note di frutta e fiori.

#### il rosato

Il Dottore Valle d'Itria IGP ..... 8 35  
Puglia | V.V. | Tenue ed elegante, sapore armonico.

#### i rossi

Chianti Castiglionesi Frescobaldi Chianti DOCG ..... 8 30  
Toscana | Sangiovese | Vivace, morbido ed elegante.

B.Zar Lazio IGP ..... 7 25  
Lazio | Cabernet Merlot | Rosso leggero  
dai profumi delicati

Cesanese Cavalieri Lazio Rosso IGT ..... 8 33  
Lazio | Cesanese di Affile | Profumi di frutta matura  
e leggera speziatura.

Il Dottore Salento IGP ..... 7 29  
Puglia | Negroamaro | Armonico e persistente.

Bivongi DOC Rosso Riserva Cantine Lavorata ..... 9 37  
Calabria | Greco Nero, Gaglioppo e Calabrese |  
Intenso e di buona struttura.

#### il vino della settimana

Choice of the week ..... 31

#### le champagne

Taittinger Cuvée Prestige Brut ..... 105  
Francia | Chardonnay | P. Noir, P. Meunier  
Delicato, buona freschezza

#### il grande bianco

Chardonnay Hofstatter DOC ..... 46  
Alto Adige | Chardonnay | Naso esotico ed elegante

#### i grandi rossi

Amarone della Valpolicella DOCG ..... 82  
Veneto | Borgo Dei Ciligi | Corvina, Corvinone,  
Rondinella. Note di confettura matura. Vino strutturato

Brunello di Montalcino DOCG ..... 91  
Castelgiocondo Frescobaldi  
Toscana | Frescobaldi | Sangiovese  
Profumi caldi e minerali, speziato. Vino di corpo.

### LE BIRRE



#### LISA

Lager | 5% | Birra del Borgo  
0,4l

6



#### REALE

IPA | 6,4% | Birra del Borgo  
0,4l

7

### I COCKTAILS

Aperol Spritz ..... 10  
Aperol, Prosecco, Soda

Americano ..... 12  
Campari, Vermouth Rosso, Soda

Campari Spritz ..... 10  
Campari, Prosecco, Soda

Hugo ..... 12  
Sambuco,, Prosecco, Soda

Gin Tonic/ Lemon ..... 10  
Tanqueray Gin, Tonica o Lemon

Negroni ..... 12  
Campari, Vermouth Rosso, Gin















Negroni Sbagliato ..... 12  
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

Tandem ..... 10  
Biancosarti, Crodino



Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.*

- |   |  |
|---|--|
|  Cereali contenenti glutine   Cereals containing gluten                      |  Sedano e prodotti a base di sedano   Celery and product thereof              |
|  Crostacei e prodotti a base di crostacei   Crustaceans and products thereof |  Senape e prodotti a base di senape   Mustard and products thereof            |
|  Uova e prodotti a base di uova   Eggs and products thereof                  |  Semi di sesamo e prodotti a base di semi   Sesame seeds and products thereof |
|  Pesce e prodotti a base di pesce   Fish and products thereof                |  Anidride solforosa e solfiti   Sulphur dioxide and sulphites                 |
|  Arachidi e prodotti a base di arachidi   Peanuts and products thereof       |  Lupini e prodotti a base di lupini   Lupin and products thereof              |
|  Soia e prodotti a base di soia   Soybeans and products thereof              |  Molluschi e prodotti a base di molluschi   Shellfish and products thereof    |
|  Latte e prodotti a base di latte   Milk and products thereof                |  Frutta a guscio   Nuts   |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio. Servizio 2€ per persona  
*For any information about substances and allergens you can consult the staff. Service 2€*