

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
<i>Baked puff pastry with roasted tomatoes, served with basil pesto and mozzarella cheese mousse</i>	
	
Trancio di merluzzo alla pizzaiola	22
<i>Cod Fillet with "pizzaiola sauce: tomatoes, olives, anchovies and oregano sauce</i>	
	
Guancia di manzo brasata con purea di zucca	22
<i>Braised beef cheek with pumpink puree</i>	
	
Filetto di ombrina scottata, crema di broccolo romano e funghi arrostiti	22
<i>Shi drum fillet, Roman broccolo cream and roasted mushrooms</i>	
	
Galletto alla diavola con peperoni arrosto	22
<i>Spicy rooster with red peppers</i>	
	

I CONTORNI

sides

Insalata mista	6
<i>Mix salad</i>	
Cicoria ripassata	6
<i>Chicory</i>	
Patate al forno	6
<i>Baked potatoes</i>	
Degustazione di olio	2
<i>Olive oil tasting</i>	

ACQUA E BIBITE

Acqua	2.5	The Limone, The Pesca	6
<i>750ml Potabile trattata e potabile trattata gassata</i>		<i>San Benedetto</i>	
Crodino	4	Ginger Ale	6
<i>100ml</i>		<i>200ml Schweppes</i>	
Coca Cola	6	Limonata	6
<i>330ml Original Taste, Zero Zuccheri</i>		<i>200ml San Pellegrino</i>	
Fanta	6	Sprite	6
<i>330ml</i>		<i>300ml</i>	

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€