

# Da Bere

Drinks

## ACQUA E SOFT

Acqua naturale	€ 3,50
Acqua San Pellegrino	€ 4,50
Acqua Nepi	€ 4,00
CocaCola cl.33, CocaCola Zero cl.33,	€ 3,50
Fanta cl.33, Sprite cl.33	€ 3,50
Succo di frutta, Tè freddo	€ 3,50
Acqua tonica	€ 3,50

## BIRRE

Poretti 4 Luppoli bionda alla spina	€ 5,00
draft beer	
In bottiglia	
Nastro Azzurro 33cl	€ 5,00
Corona 33cl	€ 5,00
Ceres 33cl	€ 5,00
Heineken 33cl	€ 5,00
Tucker Weisse 50cl	€ 6,00
Poretti Blanche 33cl	€ 6,00

## CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè	€ 2,00	Caffè e latte	€ 3,50
Caffè macchiato	€ 2,50	Caffè doppio	€ 3,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50	Caffè americano	€ 3,00
Caffè corretto (Grappa o baileys)	€ 3,00	Irish coffee	€ 7,00
Caffè dek	€ 2,50	Italian coffee (amaretto)	€ 7,00
Cappuccino	€ 3,00	The caldo	€ 4,00
Cappuccino decaffeinato	€ 3,50		

## APERITIVI E LIQUORI

SPIRITS

Spritz Aperol/Campari	€ 7,00	Tequila sauza blanco	€ 7,00
Americano	€ 8,00	Vodka moskowskaya	€ 7,00
Negroni	€ 8,00	Vecchia romagna	€ 5,50
Martini bianco	€ 6,00	Whiskey oban	€ 10,00
Campari bitter	€ 7,00	Bourbon jim beam	€ 7,00
Aperol bitter	€ 7,00	Whiskey Jamesons	€ 7,00
Carpano classico	€ 6,00	Gin Gordon	€ 7,00
Punt e mes	€ 6,00	Gin Bombay	€ 9,00
Amaro del capo	€ 4,00	Gin Tanqueray	€ 9,00
Amaro Brancamenta	€ 5,00	Grappa bianca / barrique	€ 5,50
Amaro Jagermeister /montenegro	€ 4,00	Sambuca	€ 5,00
Amaro lucano/averna/fernet	€ 4,00	Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 5,00	Passito	€ 6,00
Rum brugal extra viejo	€ 7,00	Di Saronno	€ 6,00
Rum capitan morgan spice	€ 7,00	Baileys	€ 6,00

### LEGENDA

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011  
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC REG. N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine ,ciòè grano,segale,orzo,farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati  
1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products  
2 crostacei e prodotti a base di crostacei  
2 crustaceans and crustacean products  
3 uova e prodotti a base di uova  
3 eggs and egg products  
4 pesce e prodotti a base di pesce  
4 fish and fish products  
5 arachidi e prodotti a base di arachidi  
5 peanuts and peanut products  
6 soia e prodotti a base di soia  
6 soya and soya products  
7 latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio)  
7 milk and milk-based products ( including lactose)

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti  
8 Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queenslands and their products  
9 sedano e prodotti a base di sedano  
9 celery and celery products  
10 senape e prodotti a base di senape  
10 mustard and mustard products  
11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
11 sesame seeds and sesame products  
12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  
12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg

13 lupini e prodotti a base di lupini  
13 lupins and lupin products  
14 molluschi e prodotti a base di molluschi  
14 molluscs and seafood products  
15 prodotto surgelato  
15 frozen product  
16 - Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.  
16 - For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -18° C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.

In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.

Please let the staff know about any allergy or dietary requirements



A pasta e vino non piamo in giro n'anima viva  
Dalla pasta alla trippa è tutta roba bona,  
Quando senti il guanciaie sfrigolà  
è il momento che la pasta devi da buttà  
Se però nun voi aspettà  
È mejo che da n'artra parte vai a magnà  
Da nonna a cucina è bona co sapori d'artri tempi  
E nun te sta a preoccupa de perde i tranvi  
Mettete a sede godite sta bella magnata e l'orologio mettelo giù  
Che chi a pasta e vino è stato nun se o scorda più !

Can't translate in English but mainly...don't be in a rush,  
our kitchen is Express and our grandmas say  
"A good dish takes its time." You wont regret it !

Via della Pelliccia, 12 • +39 06 583 6863  
Via Florida 22a/23 • +39 06 9918 0600  
Largo Arenula 14 • +39 06 99180 253

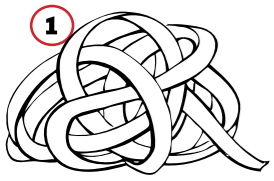




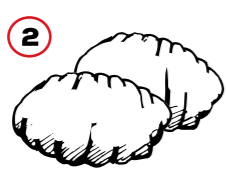
# PASTA FATTA IN CASA

HAND MADE PASTA

## 1 Scegli il tipo di pasta Choose your pasta



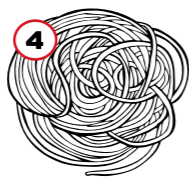
**FETTUCCINE**  
all'uovo 1,3



**GNOCCHI**  
di patate (duri)  
(+ € 2,00) -1



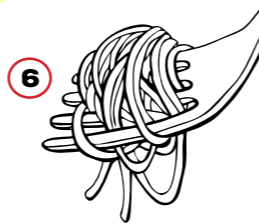
**RAVIOLI**  
ricotta e spinaci  
(+ € 3,00) -1,3,7



**TAGLIOLINI**  
all'uovo  
1,3



**STROZZAPRETI**  
acqua e farina  
(senza glutine+ € 2,00)  
1



**SPAGHETTONI**  
all'uovo  
o acqua e farina  
1,3

## 2 Scegli il condimento Choose your sauce

**POMODORO** € 11,90  
Pomodoro fresco, basilico e cipolla  
Tomato sauce, basil and onion

**CACIO E PEPE** € 11,90  
Pecorino romano d.o.p. e pepe nero 7  
Pecorino cheese and black pepper

**PASTA E VINO** € 14,90  
Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla 7-9  
Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce

**RAGÙ CARNE** € 14,90  
Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, parmigiano, carote, cipolla, sedano e spezie 7-9  
Minced beef, tomato sauce, carrots, celery, onions and parmesan cheese

**AMATRICIANA** € 11,90  
Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p., pomodoro e pepe nero 7  
Crispy bacon, pecorino cheese, tomato sauce and black pepper

**GRICIA** € 11,90  
Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. e pepe nero 7  
Crispy bacon, pecorino cheese and black pepper

**CARBONARA** € 11,90  
Guanciale, uovo, pecorino romano d.o.p., parmigiano e pepe nero 7-3  
Crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper

**BURRO E PARMIGIANO** € 11,90  
Alfredo sauce Special butter, parmesan cheese 7  
(Extra bacon + 2 € • Extra truffe +3 €)

**PESTO DI BASILICO CON POMODORINI CONFIT** € 12,50  
basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, olio EVO, sale, pepe, aglio, pomodorini confit 7-8  
fresh basil, pecorino and parmesan cheese, EVO oil, salt, black pepper, garlic, confit cherry tomatoes

**SUGO DI CODA** € 14,90  
Coda di Manzo con pomodoro, cipolla, carote, sedano e spezi  
Oxtail (cow's tail) with carrot, celery, onion, tomato sauce and spices 9

**LASAGNA DELLA DOMENICA** € 12,90  
Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, mozzarella, parmigiano e besciamella 7-9  
Minced beef, tomato, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan cheese

## ANTIPASTI

STARTERS

**GRAN FRITTO PASTA E VINO** € 13,90  
2 suppli, 2 crocchette di patate, verdure pastellate 1-3-7-16  
2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, fried vegetables

**GNOCCHI FRITTI CACIO E PEPE** € 8,90  
Fried Gnocchi Seasoned with Cheese and Black Pepper 1-7

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** € 11,90  
Parma ham

**TRIS DI BRUSCHETTE (3 pz)** € 12,90  
Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto  
Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto 1-7-8

**POLPETTA DI BOLLITTO** € 13,90  
servita con salsa verde, patate e insalata 1-3-7-9-16  
Deep fried beef meatball served with roman green sauce, potatoes and salad

**BRESAOLA RUCOLA E GRANA** € 14,90  
Bresaola Served with Rocket and Parmesan Cheese 7

**ANTIPASTO DELLA CASA** € 14,90  
Selezione di salumi e formaggi, sfornato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure, mortadella e coccetto di fagioli con le cotiche 7-9  
Selection of salami and cheeses, potatoes and crispy bacon soufflé, beans and ham

**RICOTTA, PEPERONI E PESTO** € 10,90  
Servito con crackers di pane fatti in casa 1-7-8  
buffalo daily fresh ricotta, caramelized red bell pepper, pesto, served with home-made bread crackers

**VEGETARIANO** € 10,90  
Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo  
Tomato, baby pepper, eggplants, zucchini, oil, garlic and parsley

**FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO** € 4,90  
Warm stone cooked focaccia 1

**PORCHETTA DI VEROLI** € 12,90  
Slow roasted pork from Veroli

**BURRATA** € 11,90  
Servita con pomodori e basilico 7  
Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil

**INSALATA GRECA** € 11,90  
Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere 7  
Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

**INSALATA BURRATINA** € 13,90  
Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata 7  
green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber, olives and burrata cheese

**CAESAR SALAD** € 12,90  
Insalata, parmigiano, pollo, salsa caesar, crostini di pane 1-7-10  
Salad, parmesan, chicken, caesar dressing, home made croutons

**COCETTO DI FAGIOLI CON LE COTICHE** € 9,90  
Servito con crostini di pane 7-9  
Crock of beans with pork rinds, served with toasted bread

**PATATINE CACIO E PEPE** € 6,90  
French Fries Seasoned with Cheese and Black Pepper 7-16



# SECONDI

MAIN COURSES

**POLPETTE DELLA NONNA** 1-3-7-9 € 13,90  
Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, pomodoro uovo, carote, cipolla, sedano e spezie  
Beef meatball, carrots, parmesan, pecorino, bread, milk, eggs, celery, onion and tomatoe

**POLPETTE ALLA CACCIATORA** 1-3-7-9 € 14,90  
Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, uovo, carote, cipolla, sedano e spezie, olive aglio e rosmarino servite con patate arrosto  
Beef meatball, carrots, parmesan, bread, milk, eggs, celery, onion black olives and white wine vinegar served with roasted potatoes

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 7 € 12,90  
Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico  
Aubergine, mozzarella, tomato sauce, onion, parmesan cheese and basil

**STINCO D'AGNELLO (500 GR) AL FORNO** € 21,90  
Servito con patate arrosto  
oven baked lamb shank (500 grams) served with roasted potatoes

**COSTOLETTE DI MAIALINO** € 16,90  
Glassate al forno con bbq di cesanese fatta in casa servite con patate arrosto con aglio e rosmarino 9-10  
Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs, served with garlic roasted potatoes

Pane cestino • Bread basket € 2,00

## PINSE

**Margherita** pomodoro, mozzarella basilico 1-6-7 € 8,90€

**Diavola** pomodoro, mozzarella, salame piccante 1-6-7 € 9,50€

**Funghi rossa** pomodoro, mozzarella funghi 1-6-7 € 8,90€

**Napoli** pomodoro, mozzarella, alici 1-6-7 € 8,90€

**Salsicciona** pomodoro, mozzarella, salsiccia 1-6-7 € 9,90€

**Contadina** pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane 1-6-7 € 9,90€

**Parmigiana** pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, aglio 1-6-7 € 9,90€

**Tricolore** pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico 1-6-7 € 12,90€

**Cacio e pepe** mozzarella, pecorino, pepe nero 1-6-7 € 10,90€

**Boscaiola** mozzarella, salsiccia, funghi 1-6-7 € 10,90€

**4 formaggi** mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio 1-6-7 € 10,90€

**Genovese** patate, mozzarella, pesto, pachino 1-6-7 € 9,90€

**Mortazza** mortadella, pesto, mozzarella 1-6-7 € 10,90€

**Tartufa** mozzarella, patate, tartufo, salsiccia 1-6-7 € 12,90€

**Capricciosa** Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uova sode 1-6-7-3 € 12,90€

**Campagnola** cicoria ripassata, burrata, mozzarella 1-6-7 € 10,90€

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 7 € 16,90  
Arista di maiale, prosciutto crudo, salvia, burro, vino bianco, sale, pepe servita con patate arrosto  
Pork loin, raw ham, large sage leaves, butter, salt & pepper, served with roast potatoes

**SPUNTATURE E SALSICCE** 9-1-7 € 15,90  
tenerissime costine di maiale e salsiccia cotte a bassa temperatura per 18 ore con pomodoro, sedi carota e cipolla, un must della cucina romana, servito con Crostini di Pane  
Slowly cooked (18h) baby pork ribs and sausages with tomato, carrots, celery and onion sauce. Served with toasted bread A roman must

**CODA ALLA VACCINARA** 9 € 16,90  
coda di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, cacao, sale, olio EVO  
oxtail, celery, carrots, tomato, cocoa, salt, EVO oil

## CONTORNI

SIDE DISHES

**PATATE FRITTE** € 4,90

**PATATE AL FORNO** € 4,90

**CICORIA RIPASSATA** € 4,90

**INSALATA** € 4,90

**CONTORNO DEL GIORNO** P.S.D.

**CARCIOFO ALLA GIUDIA** P.S.D.

carciofo fritto, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO  
deep fried artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

## DOLCI FATTI IN CASA

HOME MADE DESSERTS

**TIRAMISÙ** 1-3-7 € 6,00

**CROSTATA CON LA NUTELLA** 1-3-7-8 € 8,00

Nutella Tart

**CROSTATA DI MARMELLATA** 1-3-7 € 6,00

Wild cherries marmellade tart

**CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO** 1-3-7 € 8,00

Ricotta and Chocolate Tart

**TORTA CIOCCOLATA E NOCCIOLE** 1-3-7-8 € 7,00

Chocolate and hazelnuts cake

**GNOCCHI FRITTI CON NUTELLA** 1-7-8 € 8,00

Fried Gnocchi with Nutella

**CHEESECAKE** 1-3-7 € 8,00

FRUTTI DI BOSCO

Frutti di bosco

**PANNACOTTA FRAGOLE/CIOCCOLATO/CARAMELLO** 7 € 6,00

Strawberries or chocolate or caramel pannacotta

**SORBETTO AL LIMONE** € 6,00

Lemon Sorbet

**PINSA NUTELLA** 1-7-8 € 10,00

**TARTUFO NERO** 3-7-8 € 6,00

Black truffle Ice cream dome

**TARTUFO BIANCO** 3-7-8 € 7,00

White truffle Ice cream dome

**CROCCANTE ALL' AMARENA** 3-7-8 € 8,00

Crunchy Almonds and black cherries

**GELATO AL CIOCCOLATO** 3-7-8 con gioco Elvis per bambini € 5,00

Chocolate Ice cream for kids with Elvis toy

**GELATO ALLA FRAGOLA** 3-7 con gioco Marilyn per bambini € 5,00

Strawberry Ice cream for kids with Marilyn toy