



## ANTIPASTI

- La Battuta di Manzo** (7, 12, 3) ..... € 15,00  
con pomodori secchi, limone candito e crumble al grana  
manzo, olio, sale, pepe, pomodori secchi sottolio,  
limone, zucchero, farina di riso, burro, uovo, grana.
- Il "Norcino"** (7, 12) ..... € 13,00  
quattro assaggi di tipicità romane con i nostri sottaceti  
guanciale al peperoncino, crudo di Norcia, coppiette,  
pecorino romano, verdure di stagione, spezie, vino bianco,  
aceto, zucchero.
- Il cestino di Verdure in Pastella** (4, 7, 9) ..... € 12,00  
verdure miste, fiori di zucca con mozzarella e acciughe,  
farina di riso
- Suppli al telefono** (3, 7, 9) ..... € 9,00  
tradizionali suppli al sugo umido con cuore di mozzarella  
riso, spezie, olio, sugo (carne, sedano, carote, cipolle, pomodoro),  
pecorino romano, grana, uovo, mozzarella, pangrattato senza glutine,  
farina di mais.
- Il Baccalà in pastella con la nostra salsa Tartara** (3, 4, 12) ..... € 15,00  
merluzzo, farina di riso, lievito di birra, uovo, limone, olio di semi,  
cetriolini, sottaceto, capperi, scalogno

## PRIMI PIATTI

- Parmigiana di Melanzane** (4) ..... € 8,00  
melanzane, pomodoro, cipolla, mozzarella, grana, basilico
- I Bucatini all'Amatriciana** (1, 7, 12) ..... € 11,00  
pasta di grano duro, guanciale, cipolla, vino bianco,  
spezie, pomodoro, pecorino romano
- Lasagne al Ragù** (1, 3, 7, 9, 12) ..... € 8,00  
pasta fresca all'uovo, besciamella  
(latte, burro, farina di riso, noce moscata), grana,  
ragù fatto in casa (carne trita, cipolla, sedano, carote,  
vino rosso, spezie, concentrato di pomodoro)
- Pappa al pomodoro con Burrata artigianale e Alici** (1, 4, 7) ..... € 10,00  
pane, pomodori freschi, olio, spezie, burrata,  
alici, erbe aromatiche
- Lasagne Vegetariane Light** (1, 3, 7, 9) ..... € 8,00  
pasta fresca all'uovo, verdure di stagione saltate,  
erbe aromatiche, stracchino, grana

## SECONDI PIATTI

- La Coda alla Vaccinara** (9, 12) ..... € 16,00  
coda di vitello, cipolla, sedano, carote, vino bianco,  
spezie, guanciale, pomodoro
- Il Pescato del giorno gratinato al forno con Ratatouille di verdure** (1, 4, 6) ..... € 15,00  
pesce pangrattato, spezie, zucchine, melanzane,  
peperoni, cipolle, pomodoro ramato, salsa di soia, zucchero
- Le Costollette a scottadito con patate arrosto** ..... € 18,00  
carne ovina, olio, spezie, patate rosse
- Tentacolo di Polpo arrostito con Caponata agrodolce** (4, 9, 12) ..... € 16,00  
polpo, vino bianco, spezie, melanzane, peperoni,  
olive, sedano, zucchero, aceto di mele
- La Porchetta d'Ariccìa con patate arrosto** ..... € 16,00  
carne suina, spezie, patate rosse



## DESSERT

**Cheesecake del giorno**.....<sup>(7)</sup> € 6,00

biscotti digestive, burro, formaggio cremoso,  
yogurt, panna, gelatina, zucchero

**Il Gelato Fiordilatte con.....**.....<sup>(7)</sup> € 6,00

si può scegliere tra scaglie di cioccolato,  
frutta fresca, miele o caramello mou

**La Tartelletta al Caramello mou con  
cialda di Cioccolato e fiocchi di sale**.....<sup>(3,7)</sup> € 8,00

farina di riso, farina di mais, burro, tuorlo pastorizzato,  
zucchero, latte condensato, cioccolato fondente,  
fiocchi di sale, colorante alimentare oro

**Il sorbetto al limone con gel  
al sambuco e mirtilli freschi**..... € 6,00

leggermente alcolico

Dalla nostra passione per l'ospitalità sposata alla buona cucina ha preso forma questo locale dove ogni giorno ci impegniamo affinché i nostri ospiti possano vivere un'esperienza unica degustando sapori tradizionali e stagionali, ai quali poter abbinare un'accurata selezione di vini, in un ambiente accogliente e informale.

**La gratificazione dei nostri ospiti è per noi la più grande delle soddisfazioni.**

### LISTA ALLERGENI

*Estratto da Allegato II del Reg. CE 1169/2011  
Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015.*

1. Cereali contenenti Glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) Sciroppi a base di grano, incluso destrosio (1):
  - b) Malto destrine a base di grano (1):
  - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo:
  - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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, 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.
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Alcuni nostri prodotti, all'origine o in lavorazione, potrebbero essere stati abbattuti ad una temperatura di -40° per un'ottimale stato di conservazione.

**INFORMIAMO LA NOSTRA CLIENTELA CHE IN QUESTO LOCALE  
VIENE SERVITA CUCINA ESPRESSA, CHE NECESSITA DEI RELATIVI TEMPI DI COTTURA**

Tutte le nostre proposte sono disponibili anche senza frumento,  
per chiarimenti rivolgersi al Personale di sala