

Antipasti e sfizi

Perfette con
CHIANTI CASTIGLIONI +€ 6

ANGOLO DEI FRITTI

Fritto misto di
Casa



Fritto misto di Casa **TOP**

Fritti con amore

Fatti in casa... leggeri e irresistibili
La selezione che mette d'accordo tutti

Suppli classico con mozzarella filante, **Fiore di zucca** ripieno di alici e mozzarella, **Baccala** in pastella, **Polpetta di melanzane** con provola affumicata, **Crocchetta** di patate e **Panelle** di farina integrale di ceci € 13⁵⁰

ordinabili anche singolarmente

Perfette con
SYRAH DEL LAZIO +€ 6

I TAGLIERE

Gran misto **TOP**

Selezione di **salumi e formaggi** delle migliori specialità del territorio, perfetto da condividere € 16

Tagliere di soli **salumi** € 12

Tagliere di soli **formaggi** € 11

Perfette con
MALVASIA PUNTINATA +€ 5

DALLA NOSTRA DISPENSA

La melanzana al pesto

Un tortino di melanzane che celebra i sapori mediterranei, morbide melanzane con una salsa vellutata di pomodoro pelato arricchita da un tocco aromatico di pesto al basilico € 12

CherryBruschette

Perfette per iniziare, bruschette condite con dolci pomodorini Pachino DOP, profumate con origano e basilico e un'irrorata di EVO € 5

Le Pizzelle

Soffici montanare condite con passata di pomodoro pelato, profumato basilico e una spolverata di grana € 5



Gran misto

Perfette con
SAUVIGNON BLANC +€ 6

SAPORI FRESCI

Insalata di carciofi crudi **TOP**

Cuori di carciofo affettati e conditi con un'emulsione di Olio EVO e limone
Completano il piatto la sapidità del Guanciale croccante e la dolcezza delle scaglie di Grana
Un equilibrio perfetto € 14

La caprese 2.0

un'insalata rinfrescante con dolci pomodorini Pachino DOP, mozzarella di bufala DOP, olive leccino e profumato basilico € 13

Il prosciutto

un classico intramontabile che celebra i gusti autentici del Mediterraneo
assaggiato con la delicatezza della mozzarella di **bufala** campana DOP € 12

I PRIMI PIATTI DELLA CASA

Dalla tradizione Romana ai sapori di mare
primi piatti di qualità con pasta fresca di uova **BIOlogiche**
oppure pasta di Gragnano per esaltare ogni **Gusto**



Armonia di Gamberi e Pecorino

Perfette con

FRASCATI SUPERIORE + € 6

IRRESISTIBILI

Sapore di Roma **TOP**

Fettuccine all'uovo mantecata con carciofi, arricchita dal tocco deciso del guanciale croccante e dalla sapidità inconfondibile del pecorino romano.

Un primo ricco e perfettamente equilibrato € 16

Fettuccine al Gran ragu

Fettuccine fatte in casa con passata di pomodoro pelato e ragù di manzo di prima scelta, fatto con amore e dedizione, che sa di casa € 14



Fettuccine al Gran ragu

Perfette con
MULLER THURGAU +€ 6

DELIZIE DI MARE

Armonia di gamberi e pecorino **TOP**

Linguine di Gragnano mantecate con gamberi* succulenti, dolci pomodorini di Pachino Dop e un tocco finale di pecorino romano che aggiunge una nota di irresistibile sapidità € 17

Risotto reale di scampi

Un raffinato risotto alla crema di scampi*, realmente e totalmente fatto in casa, dove il sapore delicato degli scampi si fonde in una consistenza vellutata e avvolgente € 16



Sapore di Roma

Perfette con

MONTEPULCIANO +€ 5

LE ICONE ROMANE

La Carbonara

Spaghettoni di Gragnano, pecorino romano DOP, guanciale nazionale stagionato, selezioni di pepe pregiati e tuorlo di uova BIO € 14

La Cacio e pepe

Tonnarelli fatti in casa pecorino Romano DOP e selezioni di pepe pregiati € 13

La Amatriciana

Rigatoni di Gragnano, pomodoro pelato, pecorino romano DOP e guanciale nazionale stagionato € 14

* Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

PORTATE PRINCIPALI

Perfetti con
RIBOLLA GIALLA +€ 6

PROFUMI DI MARE

GranFritto Dorato

TOP

Deliziosi calamari*, gamberi* e baccala infarinati e fritti fino a ottenere una doratura perfetta € 22

Orata in crosta

Delicato filetto di orata al forno avvolto in una crosta croccante di patate e arricchito dal sapore dolce dei pomodorini Pachino DOP e dalla sapidità delle olive € 18

Anelli di calamari

I nostri calamari* fritti, semplicemente perfetti, croccanti fuori e teneri dentro € 18

Baccala in umido

Saporito baccalà in umido, preparato in padella con cipolle rosse, dolci pomodorini Pachino DOP e olive profumate € 20

GranFritto Dorato



CONTORNI

Le Patate al forno

Patate a buccia rossa e pasta gialla, selezionate per la loro consistenza impeccabile esaltate dall'aroma dell'aglio in camicia e dalla fragranza dell'Olio EVO e rosmarino. Un classico irresistibile

La cicoria ripassata

Cicoria Ripassata alla **Romana**
Ripassata in padella con abbondante Olio EVO, aglio e un tocco deciso di peperoncino. Sapore rustico, amarognolo, Immaneabile € 6

Le verdure grigliate

Melanzane, zucchine, peperoni e radicchio grigliati, esaltati con Olio EVO a crudo. Un contorno leggero, colorato e ricco di gusto € 6

Le Patatine fritte

Patate dal taglio unico a conca e buccia sottile
Fritte in olio **Alto Oleico** per una leggerezza e doratura perfetta € 6

Insalata mista

Una selezione quotidiana delle migliori foglie croccanti (lattuga, rucola e radicchio) arricchita da pomodorini di Pachino e carote julienne € 6

Le Puntarelle

Le Puntarelle alla **Romana** esaltata da un condimento audace e saporito a base di acciughe e aglio, generoso olio EVO e un pizzico di aceto di mele € 7

Il carciofo alla Romana

Un piatto tradizionale dove il carciofo viene stufato in olio EVO, ripieno di un trito aromatico a base di mentuccia Romana € 6

Il carciofo alla Giudia

Una specialità Romanesca
Viene fritto due volte in olio caldo diventando incredibilmente croccante e dorato
Condito con sale e pepe € 6

Perfetti con
MERLOT +€ 6

SAPORI DI TERRA

Filetto di manzo Danese al Pepe **TOP**

Un tenero filetto di manzo danese, cotto alla perfezione avvolto in una cremosa e aromatica salsa al pepe verde € 25

Filetto di manzo Danese grigliato

Un succulento filetto di manzo danese, sapientemente grigliato per esaltare la sua tenerezza e il sapore unico € 23

Saltimbocca alla Romana

Teneri medaglioni di arista di maiale saltate in padella imburrate guarnite con salvia fresca e ricco prosciutto crudo € 17

Hamburger grigliato

Preparato artigianalmente con carne pregiata di manzo di sottospalla, accuratamente speziata per esaltarne il sapore € 17

Scaloppina di petto di pollo

La morbidezza della carne è esaltata dalla cremosità ineguagliabile del burro con una vivace e intensa emulsione di limone
Un classico per intenditori € 15

Filetto di manzo Danese al pepe



LE PIZZE DEL GUSTO

La **sera** potete assaggiare le nostre **meravigliose** pizze con impasto semintegrale di farine di prima scelta lievitate 24 ore e cotte su forno a pietra

**NELL'ATTESA DELLA VOSTRA PIZZA
GUSTATEVI UN OTTIMO SUPPLI FILANTE**

GAJARDE

Perfette con
ROSATO + € 6

La Carbonara 2.0

Un omaggio autentico alla tradizione romana la mozzarella fior di latte incontra il guanciale croccante nazionale Cavazzutti e la nostra fantastica carbocrema fatta con pecorino romano DOP e tuorlo di uova BIO € 13,⁹⁰

L'amatriciana di fuoco

Una pizza dal cuore romano e carattere vivace la base ricoperta da una passata di pomodori pelati, il gusto inconfondibile della nduja piccante, del guanciale nazionale Cavazzutti e una pioggia generosa di pecorino romano DOP in uscita € 13,⁹⁰

La Strabaciata

la più desiderata

La delicatezza della stracciatella incontra la sapidità del prosciutto crudo e la freschezza della rucola, il tutto avvolto in doppia pizza sovrapposte € 15,⁹⁰

La baciata della mortazza

Doppia pizza sovrapposta, farcita con mortadella IGP, cremosa stracciatella e granella di pistacchio € 14,⁹⁰

La baciata di punta

Le fette sottili di bresaola punta d'anca IGP si uniscono alla vivacità della rucola, la cremosità della stracciatella e il gusto dolce dei pomodori essiccati € 15,⁹⁰

LE SPECIALI

Perfette con
FRASCATI SUPERIORE + € 6

Tonnara

Passata di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa e olive € 12,⁹⁰

Capriccio

TOP

Passata di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo, funghi, carciofini, olive leccino e uovo Biologico alla bismark € 12,⁹⁰

Primavera

la fresca

Passata di pomodoro, condita dopo cottura con mozzarella di bufala DOP, pomodoro di Pachino DOP e rucola € 11,⁹⁰

Fattoria

Passata di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, funghi e prosciutto crudo € 12,⁹⁰

Fior di bresaola

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, bresaola punta d'anca IGP e stracciatella € 12,⁹⁰

Acciugara

Passata di pomodoro pelato, aglio, olive leccino, capperi e alici € 11,⁹⁰

Fior d'alice

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, stracciatella, fiore di zucca e alici € 12,⁹⁰

Parmigiana

Passata di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, grana e basilico € 11,⁹⁰

Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

NON È POSSIBILE REALIZZARE PIZZE GLUTEN FREE



Un Dolce Invito: La Tentazione Finale Ti Aspetta!



Ogni nostro dolce nasce da mani esperte e ingredienti freschissimi, scelti per regalarti un'esperienza indimenticabile, boccone dopo boccone

Chiedete al nostro personale la lista dei Dessert

LE SOLITE Perfette con
PERONI GRANISERVA +€7

Bufalona

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP e basilico € 10
solo mozzarella di bufala € 12

Cinquina Formaggiosa

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, grana, provola affumicata e gorgonzola € 10

Napoletana

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e alici € 10

Diavola

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante € 10

Boscaiola

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi e salsiccia di suino € 10

Ortolana

Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati € 10



Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

NON È POSSIBILE REALIZZARE PIZZE GLUTEN FREE

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

I nostri dolci artigianali, realizzati esclusivamente con ingredienti genuini e di prima qualità

USIAMO SOLO
UOVA BIOLOGICHE

I SPECIALI

La Pera del Vignaiolo

Un classico della tradizione
Pere cotte lentamente nel vino rosso zuccherato
L'anima speziata è data dalla fragranza della
Cannella e dalle note liquorose dell'Anice Stellato
Da gustare rigorosamente **caldo** € 7

Pistacchio sublime **TOP**

Semifreddo al pistacchio, morbido e
vellutato con granella croccante € 7

Tartufo d'autore

Tartufo artigianale al cioccolato e nocciola, lavorato
a mano, con cuore di cioccolato fondente € 8



Pistacchio sublime



L'oro e l'ambra

LE CLASSICHE TENTAZIONI

Tiramisu della casa

Una ricetta custodita e realizzata con passione
e materie prime d'eccellenza € 7

Melodia di bosco

Pannacotta profumata alla vaniglia con salsa ai
frutti di bosco € 7

L'oro & l'ambra

Crème caramel **come una volta**
con uova biologiche e caramello dolce
profumato € 7

Gelo al limone

Sorbetto cremoso al limone € 6

E SE AMI I DOLCI SECCHI

Sorsi e morsi

Vino liquoroso **biologico** Siciliano
accompagnato con cantucci croccanti alle
mandorle € 7



Sorsi e morsi

SE IL DOLCE NON FA PER TE
*lasciati conquistare da un bel
distillato
intenso e raffinato*

RUM SELECTION

Zacapa gran Solera € 10
Diplomatico € 9
J bally agricole € 10

WHISKEY SELECTION

Oban single malt 14 anni € 11
Caol Ila 12 anni € 11
Talisker 10 anni € 10

AMARI

I soliti € 5

Jagermeister
Amaro del capo
Braulio
Montenegro
Averna
Lucano
Petrus
Fernet branca

I speciali € 6

Jefferson
Alpler *no sugar*
Formidabile
Centerba *Toro*
Amaro D'Angera
Amaro del capo *picante*
Anima nera *liquirizia*
Genziana

GRAPPE & DISTILLATI

Bianche

Barbera Berta € 7
Chardonnay
Roner € 8
Gewurtztraminer
Roner € 8
Distillato di Pere
Roner € 6
Bianca Caffo € 5

Barrique

Tre soli Tre
Berta € 15
Pinot nero
Roner € 8
Gewurtztraminer
Riserva
Roner € 10
Barrique Caffo € 5



Coccolati con l'aperitivo

Roma chiama.... l'aperitivo risponde

Assapora Roma un bicchiere alla volta

Scegli il tuo drink tra le nostre proposte



ANGOLO SPRITZ



Aperol spritz € 8

Lemon spritz € 8

Campari spritz € 8

CLASSICONI

Americano € 8

Negroni € 8

Gin tonic € 8 - 12

Vodka lemon € 8

LE BOLLICINE

perfette da condividere

Franciacorta Derbusco 55 €  €12 

Prosecco Albaluna treviso 21 €  €6 

Franciacorta Sullali € 39  €9 

Franciacorta Derbusco rose € 65  €14 

Champagne Esterlin € 62  €14 



CALICI DI VINO

Bianco

Gewurtztraminer € 7

Sauvignon blanc € 6

Malvasia puntinata € 5

Pecorino € 6



Rosso

Nebbiolo € 8

Syrah € 6

Merlot 5 €

Sangiovese 7 €