



MENU

AUTUNNO 2026

CARTA DEI VINI E DRINK

BIANCHI

• <i>Campo le socie “La Mugilla”</i> Roma Doc Malvasia puntinata 2025	13,5%	16
• <i>Bombo Bianco “Cincinnato”</i> Bellone IGT Lazio biologico	11,5%	18
• <i>SèLallero “La Mugilla”</i> Frascati superiore Docg 2025	13,5%	23
• <i>L’Amicatua “La Mugilla”</i> Chardonnay Lazio IGT BIO 2025	13,5%	24
• <i>Lavolpe & l’uva “Girasasso”</i> Toscana Viognier DOC 2024	13%	28
• <i>Pecorellabriaca “Girasasso”</i> Toscana DOC Vermentino 2024	13%	28
• <i>Pantaleo “Cincinnato”</i> Greco IGT Lazio	13%	28
• <i>Tre “Piana dei Castelli”</i> Trebiano giallo 100% 2017	13%	38
• <i>Follia “Piana dei Castelli”</i> Malvasia, Grechetto, Riesling Renano, Trebiano giallo Sauvignon 2017 e 2018	14,5%	38
• <i>Sauvignon 27.07 “Piana dei Castelli”</i> Sauvignon 100% 2014	13%	38

ROSSI

• <i>Campo Barbarico “La Mugilla”</i> Roma Doc Rosso 2024	14%	16
• <i>Bombo Rosso “Cincinnato”</i> Nero Buono IGT Lazio biologico	11,5%	18
• <i>L’Amicotuo “La Mugilla”</i> Syrah Lazio Igt 2022	13%	24
• <i>Orso Brillo “Girasasso”</i> Toscana DOC Ciliegiolo 2024	13,5%	28
• <i>Tufoli “La Mugilla”</i> Cesanese del Piglio Docg 2023	14%	33
• <i>Ercole “Cincinnato”</i> Nero Buono IGT Lazio	13,5%	34

ROSÈ

• <i>Bombo Rosato “Cincinnato”</i> Nero Buono IGT Lazio biologico	11,5%	18
• <i>Ruginella “La Mugilla”</i> Pinot Grigio Lazio Igt BIO 2024	14%	24
• <i>Il Gattociucco “Girasasso”</i> Toscana rosato DOC 2023	13%	28

BOLLICINE

• <i>L’infedele “Astoria”</i> Valdobbiadene prosecco superiore DOCG	11%	16
• <i>Annamo bene “la Mugilla”</i> Spumante Malvasia puntinata IGT brut nature 2025	12%	26
• <i>Korì “Cincinnato”</i> Pas Dosè spumante bellone	12,5%	29
• <i>Cesare “Piana dei Castelli”</i> Spumante cesanese rosè extra brut 2019	13%	38

BEVANDE

• Acqua Minerale Naturale Electa 1 lt	2,5
• Acqua Effervescente Naturale Nepi 1 lt	2,5
• Coca-Cola 33 cl	2,5
• Coca- Cola zero 33 cl	2,5
• Fanta 33 cl	2,5
• Sprite 33 cl	2,5
• Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	4
• Birra Moretti rossa 33 cl	4

BIRRE ALLA SPINA *CONTIENE GLUTINE

• Angelo Poretto l’Originale 4 luppoli 0,2 l / 0,4 l	3,5/6
• Angelo Poretto IPA 9 luppoli 0,2 l / 0,4 l	4/7
• Angelo Poretto Bock Rossa 6 luppoli 0,2 l / 0,4 l	4/7

CAFFÈ

• Caffè Tazza D’Oro	2,5
---------------------	-----

AMARI

• Amaro tonico Sarandrea	5
• Limoncello Sarandrea	4
• Sambuca Vecchia Sarandrea	4
• Amaro S Marco Sarandrea	5
• That’s Amaro Roma	5
• Grappa bianca	5
• Grappa barrique	5

* TUTTI I VINI CONTENGONO SOLFITI

DA CONDIVIDERE

- Selezione di salumi e formaggi con confetture di accompagnamento   **22**
(Salumi dell'azienda reatina "Tradizione Cicolana"; formaggi dell'azienda "Alchemista Lacthis")
N.B. tutti i salumi e tutti i formaggi sono senza glutine e senza lattosio.

ANTIPASTI

- Bis di supplì al telefono      **5**
- Lollipop di coscia di pollo, panatura ai cornflakes e salsa caesar    **8**
- Panella di ceci, funghi galletti arrosto, maionese al dragoncello e mandarino    **9**
- Crostone di pane al nero di seppia, speck di pesce spada, cime di rapa e salsa al miele    **9**

PRIMI PIATTI

- Spirale di pasta all'uovo ripiena di zucca e nocciole, fonduta di blu di capra, radicchio e noci      **16**
- Tubetti "Mancini" crema di pecorino e cozze, con olio al lime    **16**
- Bucatino "Mancini" all'arrabbiata di moscardini, con crumble di pane alle erbe   **16**
- Risotto "Acquerello" ai funghi porcini e tartufo    **18**

SECONDI PIATTI

- Tagliata di diaframma di manzo con patata dolce al cartoccio  **18**
- Coscia di faraona con zabaione alla birra e patate novelle    **18**
- Polipetto con spuma di zucca, cavolo nero e melograno    **18**
- Kebab di funghi, salsa allo yogurt, patate americane, cipolla in agrodolce, insalata mista, con hummus di ceci    **16**

CONTORNI

- Patate novelle arrosto **6**
- Cavolo nero ripassato **6**
- Cime di rapa ripassate  **6**
- Le nostre patate stick fritte con maionese di accompagnamento    **6**

DOLCI

- Il "nostro" tiramisù     **6**
- Cheesecake alla zucca con salsa all'uva fragola    **7**
- Biscotto al cacao, banana al rum e panna vegetale ai frutti di bosco    **7**
- Selezione delle nostre crostate     **5**

Tutte le nostre pietanze vengono prodotte e cucinate dalla nostra squadra.
Per garantirne freschezza e qualità, gli ingredienti subiscono un trattamento di abbattimento e conservazione sotto zero. GRAZIE E BUON APPETITO.

LE NOSTRE PIZZE

PIZZE ROSSE

- MARINARA (pomodoro, origano, aglio)  8
- MARGHERITA (pomodoro, fior di latte, basilico)   9
- NAPOLI (pomodoro, fior di latte, alici)    11
- DIAVOLA (spianata piccante, fior di latte)   12
- BUFALA (pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico)   12
- CAPRICCIOSA (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, champignon, olive taggiasche, carciofini arrosto)    14
- SALSICCIA (pomodoro, fior di latte, salsiccia, parmigiano)   13

PIZZE BIANCHE

- CROSTINO (fior di latte, prosciutto cotto arrosto)   11
- 4 FORMAGGI (fior di latte, gorgonzola piccante, provola, parmigiano)   12
- BOSCAIOLA (fior di latte, salsiccia, champignon)   12
- GALLETTI E SALSICCIA (fior di latte, funghi galletti, salsiccia)   13
- PATATE E PANCETTA (pancetta affumicata, fior di latte, patate)   11
- RADICCHIO E GORGONZOLA (fior di latte, radicchio, gorgonzola, miele, arachidi)    14
- VEGETARIANA (fior di latte e verdure di stagione)   12

PIZZE SPECIAL

- AMATRICIANA (fior di latte, guanciale e pecorino)   13
- TARALLO (fior di latte, cime di rapa, alici, n'duja e tarallo sbriciolato)    14
- PORCHETTA (fior di latte, porchetta, patate al rosmarino)   14
- CALZONE ROMANO (fior di latte, mortadella, uova, pepe nero e pecorino)    14
- COPERTO 2,5



ALLERGENI



GLUTINE



MOLLUSCHI



CROSTACEI



ARACHIDI



SOIA



SENAPE



FRUTTA A GUSCIO



LATTE



PESCE



SEDANO



UOVA



LUPINI