

## EL PAN

Cesta de pan artesano

Al horno de leña (para 2 personas) € 3.00

## GLI ANTIPASTI

Pan de Carasau con Stracciatella, Anchoas y Aceite de Albahaca € 13.00

Carpaccio de Bresaola con Salsa de Atún € 13.00

Ensalada de pulpo\* con pimientos y aceitunas € 13.00

Salmón marinado artesano sobre ensalada ligera € 13.00

Prosciutto Crudo Nostrano € 12.00

Prosciutto Crudo Nostrano y Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.50

Selección de embutidos y quesos € 13.00

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.00

Salteado de Almejas Vivas € 13.00

Ostras Vivas € 4.50

*\* Este producto puede congelarse.*

## PRIMEROS PLATOS

Fettuccine con Tomates Frescos y Albahaca	€ 10.50
Calamarata con Salsa de Pulpo **	€ 13.00
Risotto de Melón y Prosciutto *	€ 13.00
Primeros platos tradicionales romanos	€ 11.50
Fettuccine con setas Porcini y crema de Pecorino Romano DOP	€ 13.00
Gnocchi con Espárragos **, Pachino, Flores de Calabaza y Escamas de Grana Padano	€ 12.50
Espaguetis con Almejas Vivas	€ 13.00
Linguine con Langosta de Nuestro Acuario	€ 21.00
Pasta y Alubias a la Romana	€ 11.00

*(\*) El chef advierte que el tiempo de preparación del risotto, en su forma exprés, es de unos 25 minutos.*

*\*\* Este producto puede congelarse.*



## PLATOS PRINCIPALES

Callos a la Romana	€ 13.00
Rodaja de Salmón a la Miel con Sésamo y Semillas de Amapola	€ 16.00
Polipetti* alla Busara sobre Frisella Integral	€ 16.00
Filete de dorada sobre puré de col morada	€ 16.00
Ensalada César con Pollo a la Parrilla	€ 13.00
Langosta viva a la catalana (precio 100 gr)	€ 6.50

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

Ensalada Verde	€ 4.50
Verduras/Cocinadas en Sartén	€ 4.50
Patatas asadas	€ 5.50
Verduras a la plancha	€ 6.00
Ensalada mixta	€ 6.00
Patatas fritas (producto congelado)	€ 5.00

## LA PARRILLA

(A LA PARRILLA DE ROBLE)

Costilla de Buey (precio por 100 gr.)	€ 4.80
Fiorentina di Bezo (chuletón con solomillo) (precio por 100 gr.)	€ 4.90
Loncheado de Ternera (aprox. 300 gr.)	€ 16.00
Salchichas de Norcia	€ 12.00
Pechuga de Pollo	€ 12.00
Carne mixta a la parrilla	€ 20.00
Solomillo de Ternera	€ 21.50
Lomo de Ternera	€ 16.00

Las variedades de carne pueden cambiar diariamente

Los platos van acompañados de una bruschetta, tomates gratinados, patatas



## LAS ENSALADAS

Ensalada César con Pollo a la Parrilla	€ 13.00
Hinojo, Anchoas y Naranjas	€ 11.00
Judías, Chalotas y Apio	€ 11.00
Garbanzos y Atún	€ 12.00
Espelta, tomates cherry y salmón ahumado	€ 13.00
Radicchio, Peras y Virutas de Parmesano	€ 12.00

## CARNE DE KOBE (WAGYU)

Para los principales chefs internacionales, la carne de Kobe merece el título de la mejor carne de vacuno del mundo. Esta carne de increíble calidad se caracteriza por un alto contenido organoléptico y un sabor incomparable. En Japón, país de origen de esta raza, la carne de Kobe es famosa por su ternura, jugosidad y sabor. Originalmente, el Emperador japonés era el único autorizado a comerla. Sólo a partir de 1912 el pueblo japonés pudo disfrutar de esta carne de excelente calidad. La carne de buey Wagyu tiene un programa de cría no intensivo que respeta el crecimiento del animal, que necesita un periodo más largo para convertirse en adulto en un entorno libre donde pueda pastar entre pastos seleccionados. La carne de buey Wagyu tiene una estructura muscular muy fina, con poca grasa. La grasa está en proporción de 2 a 1 de ácidos grasos insaturados, frente a los ácidos grasos saturados, que en otras razas están en proporción de 1 a 1: esta característica especial hace que esta carne de buey sea adecuada para los consumidores preocupados por el colesterol.

Otras características importantes de la ternera Wagyu son: el masaje manual diario, que hace que los tendones y las costillas se fundan en grasa. La alimentación especial, que incluye: ensilado de cebada, salvado, granos de cervecería, harina de maíz, harina de soja y heno natural.

**TAGLIATA DI MANZO TIPO KOBE** (aprox. 200 g)  
(También con sal de trufa)

€ 25.00



## EL PASTELERO Y EL SUMILLER

SUGIEREN LOS SIGUIENTES MARIDAJES

Panna Cotta de coco	€ 6.50
<i>Cielo Dalcamo Vendemmia Tardiva Tenute Rapitalà (8 cl)</i>	€ 7.50
Tarta de queso	€ 6.50
<i>Recioto della Valpolicella D.O.C. Bertani (8 cl)</i>	€ 6.00
Tiramisú Pappa Reale	€ 6.50
<i>Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata (8 cl)</i>	€ 8.50
Semifrío de avellana	€ 6.50
<i>Passito "Stillato" Principe Pallavicini (8 cl)</i>	€ 6.00
Semifrío de ricotta y chocolate con corazón de naranja	€ 6.50
<i>Moscato Rosa "Kastelaz" Elena Walch (8 cl)</i>	€ 7.50
Mousse de chocolate negro con sal Maldon	€ 6.50
<i>Vino Ala Liquor Amarascato (8 cl)</i>	€ 5.50
Piña	€ 6.00
Piña con Marrasquino	€ 6.50
Rodajas de Fruta Fresca de Temporada	€ 6.00
Selección de Helados	€ 5.50

*El chef nos recuerda que todos los postres se preparan a mano.*

## BEBIDAS

Agua osmotizada sin gas	(75 cl)	€ 2.00
Agua osmotizada con gas	(75 cl)	€ 2.00
Agua natural "Natia	(75 cl)	€ 2.50
Agua mineral natural "Nepi	(75 cl)	€ 2.50
Agua mineral con gas "Nepi	(75 cl)	€ 2.50
Coca Cola Spina	(30 cl)	€ 3.50
Coca Cola Light Lata	(33 cl)	€ 3.50
Lata de Fanta	(33 cl)	€ 3.50
Botella Moretti Baffo d'Oro	(66 cl)	€ 5.50
Theresianer "Premium Lager" Escurridor	(20 cl)	€ 4.50
Theresianer "Premium Lager" Espina	(40 cl)	€ 5.50
Tapón Theresianer Ámbar "Viena	(20 cl)	€ 5.00
Tapón Theresianer Ambar "Vienna	(40 cl)	€ 7.00
Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida	(75 cl)	€ 11.00
Chianti San Lorenzo Fattorie Melini	(75 cl)	€ 11.00
Café espresso y bollería		€ 2.00
Café descafeinado y pastelitos		€ 2.30
Café Corretto y bollería		€ 2.80
Café de Cebada y Confitería		€ 2.50
Amargos		€ 4.50
Limoncello		€ 4.50

*NOTA. Para los destilados, consulte la carta de vinos.*



## INFORMACIÓN ADICIONAL

El personal de guardia puede informarle sobre la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

Algunos productos pueden haber sido sometidos a un proceso de chorreado térmico para mejorar su conservación.