

IL PANE

Cestino di Pane Artigianale

Cotto nel Forno a Legna (per 2 persone) € 3.00

GLI ANTIPASTI

Pane Carasau con Stracciatella, Alici e Olio al Basilico € 13.00

Carpaccio di Bresaola con Salsa Tonnata € 13.00

Insalata di Polpo* con Peperoni e Olive € 13.00

Salmone Marinato Artigianalmente su Insalata Leggera € 13.00

Prosciutto di Crudo Nostrano € 12.00

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

Selezione di Salumi e Formaggi € 13.00

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

Saute di Vongole Veraci Vive € 13.00

Ostriche Vive (cad.) € 4.50

** Questo prodotto potrebbe essere surgelato.*

I PRIMI PIATTI

Fettuccine al Pomodoro Fresco e Basilico	€ 10.50
Calamarata al Sugo di Polipetti **	€ 13.00
Risotto al Melone e Polvere di Prosciutto Crudo *	€ 13.00
Primi della Tradizione Romana	€ 11.50
Fettuccine con Porcini e Crema di Pecorino Romano DOP	€ 13.00
Gnocchi con Asparagi **, Pachino, Fiori di Zucca e Scaglie di Grana	€ 12.50
Spaghetti con Vongole Veraci Vive	€ 13.00
Linguine all'Astice del Nostro Acquario	€ 21.00
Pasta e Fagioli alla Romana	€ 11.00

() Lo chef avvisa che:*

il tempo di preparazione del risotto, in quanto espresso, è di 25 minuti circa.

*** Questo prodotto potrebbe essere surgelato.*

I SECONDI DI CUCINA

Trippa alla Romana	€ 13.00
Trancio di Salmone al Miele con Semi di Sesamo e Papavero	€ 16.00
Polipetti* alla Busara su Frisella Integrale	€ 16.00
Filetto di Orata su Purea di Cavolo Viola	€ 16.00
Caesar Salad con Pollo Grigliato	€ 13.00
Astice Vivo alla Catalana (per 100 gr)	€ 6.50

CONTORNI E INSALATE

Insalatona Verde	€ 4.50
Verdura/Cotta all'Agro/Ripassata in Padella	€ 4.50
Patate Cotte nel Forno a Legna	€ 5.50
Ortaggi alla Griglia	€ 6.00
Insalatona Mista	€ 6.00
Patate Fritte (prodotto surgelato)	€ 5.00

LA GRIGLIA

(ALLA BRACE DI QUERCIA)

Costata di Manzo (prezzo per 100 gr.)	€ 4.80
Fiorentina di Manzo - Costata con filetto (prezzo per 100 gr.)	€ 4.90
Tagliata di Manzo (circa 300 gr.)	€ 16.00
Salsicce di Norcia	€ 12.00
Petto di Pollo	€ 12.00
Grigliata Mista di Carne	€ 20.00
Filetto di Manzo	€ 21.50
Lombata di Vitella	€ 16.00

Le varietà di carne possono cambiare giornalmente.

I piatti sono guarniti con una bruschettina, pomodori gratinati, patate.

LE INSALATONE

Caesar Salad con Pollo Grigliato	€ 13.00
Finocchi, Acciughe e Arance	€ 11.00
Fagioli, Scalogno e Sedano	€ 11.00
Ceci e Tonno	€ 12.00
Farro, Pomodorini e Salmone Affumicato	€ 13.00
Radicchio, Pere e Scaglie di Grana	€ 12.00

MANZO TIPO KOBE (WAGYU)

Per i più importanti chef internazionali, il manzo Kobe merita il titolo di miglior bovino al mondo. Questa carne di incredibile qualità è contraddistinta da alti contenuti organolettici e gusto ineguagliabile. In Giappone, nazione di origine di questa razza, il bovino Kobe è rinomato per la sua tenerezza, succosità e gusto. In origine, l'Imperatore Giapponese era l'unico autorizzato a mangiarla: fu solo dopo il 1912 che il popolo Giapponese poté assaporare questa superba qualità di carne. Il bovino di razza Wagyu ha un programma di riproduzione non intensiva e rispettosa della crescita dell'animale, che ha bisogno di un periodo più lungo per diventare adulto in un ambiente libero, in cui può pascolare tra erbe selezionate. Il manzo wagyu ha una struttura muscolare molto fine, con pochi grassi, il grasso è in proporzione di 2 a 1 d'acidi grassi insaturi contro gli acidi grassi saturi, che nelle altre razze sono in proporzione di 1 a 1: questa speciale caratteristica rende questo bovino adatto per i consumatori attenti al livello di colesterolo.

Altre importanti caratteristiche del manzo Wagyu sono: il massaggio giornaliero fatto a mano, che provoca lo scioglimento in grasso dei tendini e delle nervature. La particolare alimentazione, che comprende: insilato d'orzo, crusca, trebbie di birra, farina di mais, farina di soia e fieno naturale.

TAGLIATA DI MANZO TIPO KOBE (circa 200 gr.)
(anche con sale tartufato)

€ 25.00

IL PASTICCERE ED IL SOMMELIER

VI SUGGERISCONO I SEGUENTI ABBINAMENTI

Panna Cotta al Cocco	€ 6.50
Cielo Dalcamo Vendemmia Tardiva Tenute Rapitalà (8 cl)	€ 7.50
Cheesecake	€ 6.50
Recioto della Valpollicella D.O.C. Bertani (8 cl)	€ 6.00
Tiramisù Pappa Reale	€ 6.50
Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata (8 cl)	€ 8.50
Semifreddo alla Nocciola	€ 6.50
Passito "Stillato" Principe Pallavicini (8 cl)	€ 6.00
Semifreddo di Ricotta e Cioccolato al Cuore d'Arancia	€ 6.50
Moscato Rosa "Kastelaz" Elena Walch (8 cl)	€ 7.50
Mousse al Cioccolato Fondente e Sale Maldon	€ 6.50
Ala Liquor Vino Amarascato (8 cl)	€ 5.50
Ananas al Naturale	€ 6.00
Ananas al Maraschino	€ 6.50
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione	€ 6.00
Selezione di Gelati	€ 5.50

Lo chef ricorda che tutti i dolci sono preparati artigianalmente.

BEVANDE

Acqua Osmotizzata Liscia	(75 cl)	€ 2.00
Acqua Osmotizzata Frizzante	(75 cl)	€ 2.00
Acqua Naturale "Natia"	(75 cl)	€ 2.50
Acqua Minerale Naturale "Nepi"	(75 cl)	€ 2.50
Acqua Minerale Gassata "Nepi"	(75 cl)	€ 2.50
Coca Cola Spina	(30 cl)	€ 3.50
Cocoa Cola Light Lattina	(33 cl)	€ 3.50
Fanta Lattina	(33 cl)	€ 3.50
Moretti Baffo d'Oro Bottiglia	(66 cl)	€ 5.50
Theresianer "Premium Lager" Spina	(20 cl)	€ 4.50
Theresianer "Premium Lager" Spina	(40 cl)	€ 5.50
Theresianer Ambrata "Vienna" Spina	(20 cl)	€ 5.00
Theresianer Ambrata "Vienna" Spina	(40 cl)	€ 7.00
Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida	(75 cl)	€ 11.00
Chianti San Lorenzo Fattorie Melini	(75 cl)	€ 11.00
Caffè Espresso e Piccola Pasticceria		€ 2.00
Caffè Decaffeinato e Piccola Pasticceria		€ 2.30
Caffè Corretto e Piccola Pasticceria		€ 2.80
Caffè d'Orzo e Piccola Pasticceria		€ 2.50
Amari		€ 4.50
Limoncello		€ 4.50

NB. Per i distillati consultare la carta dei vini.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad un procedimento di abbattimento termico al fine di migliorarne la conservazione.