

Antipasti - Hors - D'oeuvres

<i>Ricotta romana con pane aromatizzato e mostarda d'arancia</i>	€ 7,00
<i>Roman ricotta flavored with bread and orange chutney</i>	
<i>Ricotta romaine aromatisé avec du pain et chutney d'orange</i>	
<i>Polpette cacio e ova</i>	€ 10,00
<i>Cacio cheese balls - Boulettes de viande fromage et des œufs</i>	
<i>Verdure grigliate e gratinate</i>	€ 8,00
<i>Grilled vegetables au gratin - Légumes grillés au gratin</i>	
<i>Prosciutto e bufala Ham and bufala - Jambon et bufala</i>	€ 14,00
<i>Mozzarella in carrozza</i>	€ 10,00
<i>Mozzarella fried inside the bread</i>	
<i>Mozzarella frite à l'intérieur du pain</i>	
<i>Tartare di tonno Tuna tartare - Tartare de thon</i>	€ 16,00
<i>Alici gratinate</i>	€ 10,00
<i>Anchovies au gratin - Anchois gratinés</i>	
<i>Insalata di polipo</i>	€ 14,00
<i>Octopus salad - Salade de poulpe</i>	
<i>Misto crudo di pesce Raw fish mixed - Poisson cru mélangé</i>	€ 18,00
<i>Catalana di gamberi Catalan shrimp - Crevettes catalane</i>	€ 15,00
<i>Salmonе marinato Marinated salmon - Saumon mariné</i>	€ 12,00

.....

.....

.....

.....

Il fritto

<i>Fritto Archimede</i>	€ 14,00
<i>Fried Archimede - Archimede frits</i>	
<i>Fiori di zucchine ripieni di alici e mozzarella</i>	€ 10,00
<i>Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies</i>	
<i>Fleurs de courgettes frites farcies de mozzarella et anchois</i>	
<i>Carciofi alla giudia (3 pezzi)</i>	€ 12,00
<i>Jewish (deep fried) artichokes - Artichauts à la juive (frits)</i>	
<i>Ovoline fritte</i>	€ 10,00
<i>Fried mozzarella-balls - Ovoline de frites mozzarella</i>	
<i>Filetti di baccalà</i>	€ 16,00
<i>Fried salted-cod - Tranches de morue verte frites</i>	
<i>Fritto di cervello animelle e zucchine</i>	€ 13,00
<i>Fried lambkin's brain sweetbread and zucchini</i>	
<i>Cervelle, ris et courgettes frits</i>	
<i>Calamari fritti</i>	€ 17,00
<i>Fried squid - Calamars</i>	
<i>Alici fritte</i>	€ 10,00
<i>Fried anchovies - Anchois frits</i>	
<i>Pane fatto in casa a lievitazione naturale</i>	€ 1,00
<i>Homemade bread sourdough - Pain maison au levain</i>	

.....

.....

.....

Primi piatti - Entrées

<i>Pasta e ceci</i>	€ 10,00
<i>Pasta and chick peas soup - Potage aux chiches</i>	
<i>Gnocchetti di patate pomodoro e basilico</i>	€ 11,00
<i>Potato dumplings with tomato and basil</i>	
<i>Boulettes de pomme de terre à la tomate et au basilic</i>	
<i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	€ 12,00
<i>Tonnarelli pasta with cacio cheese and pepper</i>	
<i>Tonnarelli fromage et le poivre</i>	
<i>Fusilli all' uovo con broccoli e alici</i>	€ 12,00
<i>Egg fusilli with broccoli and anchovies</i>	
<i>Fusilli aux oeufs avec brocoli et anchois</i>	
<i>Fettuccine al ragù di carne</i>	€ 12,00
<i>Fettuccine with meat sauce - Fettuccine avec sauce a la viande</i>	
<i>Ravioli di ricotta romana e spinaci al burro e salvia</i>	€ 13,00
<i>Roman ricotta and spinach ravioli with butter and sage</i>	
<i>Ricotta et épinards raviolis romains avec le beurre et la sauge</i>	
<i>Rigatoni con sugo della coda alla vaccinara</i>	€ 12,00
<i>Rigatoni with vaccine style tail sauce</i>	
<i>Rigatoni à la sauce de queue de vaccin</i>	
<i>Tagliolini all' astice</i>	€ 16,00
<i>Noodles lobster - Nouilles aux homard</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti and clams - Spaghetti aux clovisses</i>	
<i>Bucatini all' amatriciana</i>	€ 12,00
<i>(Bacon, tomato-peperoni, pecorino cheese sauce)</i>	
<i>(bacon, tomato, piment, rouge et fromage de brebis)</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	€ 12,00
<i>(Bacon, eggs, parmigiano and pecorino cheese, pepper)</i>	
<i>(Bacon oeufs, fromage de brebis et parmigiano)</i>	
<i>Zuppa del giorno</i>	€ 10,00
<i>Soup of the day - Soupe du jour</i>	

Secondi piatti

<i>Abbacchio scottadito</i> Grilled lambkin - Agnelet grillé	€ 16,00
<i>Trippa romana</i> Tripe Roman-style - Tripes à la romaine	€ 13,00
<i>Saltimbocca alla romana</i> Saltimbocca in gravy - Saltimbocca à la romaine	€ 15,00
<i>Ossobuco con funghi</i> Marrow-bone with musbrooms - Rouelle de veau aux champignons	€ 16,00
<i>Rognoncino trifolato</i> Sliced kidneys sauté - Rognons sautés	€ 15,00
<i>Vitellina al forno con patate</i> Veal roasted with potatoes - Veau rotis aux pomme de terre	€ 15,00
<i>Tagliata di manzo con carciofi</i> Sliced beef with artichokes - Tranches de boeuf aux artichauts	€ 20,00
<i>Filetto di manzo con funghi porcini</i> Fillet of beef with porcini mushrooms - Filet de boeuf aux cèpes	€ 24,00
<i>Filetto di manzo ai ferri</i> Grilled fillet - Filet de boeuf grillé	€ 22,00
<i>Bistecca di manzo</i> Steak - Bifstek	€ 18,00
<i>Melanzane alla parmigiana</i> Parmigiana eggplants - Aubergines à la mode de Parme	€ 10,00
<i>Polpette di carne al pomodoro</i> Meatballs with tomato sauce - Boulettes de viande à la sauce tomate	€ 13,00
<i>Fegato alla veneta</i> Venetian-style livers - Foie à la vénitienne	€ 14,00
<i>Coda alla vaccinara</i> Vaccinara tail - Queue de vaccinara	€ 15,00

Pesce - Fish - Poisson

Salmon arrosto con salsa all'arancia e zucchine marinate alla menta € 15,00
Roasted Salmon with orange sauce and zucchini marinated with mint
Saumon rôti avec sauce à l'orange et les courgettes marinées à la menthe

Fritto di pesce € 18,00
Fried fish - Poisson frit

Tagliata di tonno aromatizzato con olio al rosmarino € 18,00
Sliced tuna flavored with rosemary oil
Tranches de thon parfumé à l'huile de romarin

Filetto di orata con verdure ai ferri € 18,00
Fillet of sea bream with grilled vegetables
Filet de dorade aux légumes grillés

Filetto di spigola con patate e pomodoro pachino € 18,00
Fillet of sea bass with potatoes and cherry tomatoes
Filet de loup de mer aux pommes de terre et les tomates cerises

Filetto di rombo al vino bianco € 18,00
Fillet of turbot with white wine - Filet de turbot au vin blanc

Mazzancolle (porz) € 25,00
Prawns - Crevettes

Pescato del giorno *Catch of the day - Pêche du jour (100 gr.)* € 7,00

.....

.....

Contorni - Vegetable - Ganitures

Insalata mista € 6,00
Mixed salad - Salade panachée

Verdure di stagione (porzione) € 6,00
Vegetables

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes - Pommes de terre au four

Puntarelle con salsa d'alici € 7,00
Puntarelle with anchovy sauce - Puntarelle à la sauce aux anchois

Carciofi alla romana € 7,00
Artichokes alla Romana - Artichauts romains

.....

.....

.....

Formaggi - Cheese - Fromages

Parmigiano Reggiano € 7,00
Parmesan cheese

Pecorino Romano € 7,00
Roman pecorino cheese - Fromage de brebis romain

Mozzarella di bufala € 6,00

.....

.....

.....

Dolci fatti in casa - Home made desserts

<i>Dolce di mamma Vincenza</i> <i>Mum's home made cake</i>	€ 6,00
<i>Palle di cioccolato e ricotta</i> <i>Chocolate balls and ricotta - Boulettes de chocolat et ricotta</i>	€ 6,00
<i>Torta di mele calda con gelato alla crema</i> <i>Warm apple pie with ice cream - Tarte chaud aux pomme et glace</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo allo zabaione</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo alle mandorle con cioccolato caldo</i> <i>Almond ice-cream with warm chocolate - Glace d'amandes et chocolat</i>	€ 6,00
<i>Crema caramelle</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta</i>	€ 6,00
<i>Strudel</i>	€ 6,00
<i>Maritozzo con panna</i> <i>Maritozzo with cream - Maritozzo à la crème</i>	€ 5,00

Frutta - Fruits

<i>Fragoline di bosco</i> <i>Wild strawberries - Fraises des bois</i>	€ 9,00
<i>Pera al Barolo</i> <i>Pear with Barolo - Poire au Barolo</i>	€ 6,00
<i>Ananas</i> <i>Pineapple</i>	€ 6,00

.....

.....

.....

Caffetteria e Bevande

<i>Caffè</i> Coffee - Café	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Te</i> Tea	€ 3,00
<i>Bibite analcoliche</i> Alcohol free drinks - <i>Boissons non-alcoolisées</i>	€ 4,00
<i>Acqua minerale</i> Mineral water - <i>Eau minérale</i>	€ 3,00
<i>Vino bianco della casa gr. 11 - 75 cl</i>	€ 10,00
<i>White house wine - Vin blanc de la maison</i>	
<i>Vino rosso della casa gr. 12 - 75 cl</i>	€ 10,00
<i>Red house wine - Vin rouge de la maison</i>	

Vini bianchi al bicchiere

<i>Frascati superiore</i>	€ 5,00
<i>Sorgente (Greco - Malvasia) Lazio</i>	€ 6,00
<i>Moscato secco (Sant'Andrea) di Terracina</i>	€ 7,00
<i>Tratto giallo (Cantina Colfiorito biologico)</i>	€ 7,00

Vini rosé al bicchiere

<i>Donna margherita (Lazio)</i>	€ 6,00
---------------------------------	--------

Vini rossi al bicchiere

<i>Masnadiero (Cesanese 100% biologico)</i>	€ 7,00
<i>Chianti classico (Barone Ricasoli)</i>	€ 6,00
<i>Cesanese (Federici)</i>	€ 5,00

Birre artigianali

<i>Birra Nord Bionda 75 cl (Gjulia)</i>	€ 10,00
<i>Menabrea 33 cl - 66 cl</i>	€ 4,00 - 6,00
<i>Nastro azzurro 33 cl - 66 cl</i>	€ 4,00 - 6,00