



# МЕНЮ

**Caro ospite, se hai delle allergie, e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi**

*Dear guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs*

---

---

## STARTERS

<b>Polpo* alla brace su crema di patate, zenzero e rosmarino (D)</b> <i>Grilled octopus* on potatoes cream, ginger and rosemary</i>	<b>€ 15</b>
<b>Mantecato di baccala e patate con fiori di zucca e bottarga (D)</b> <i>Creamed stockfish and potatoes with zucchini flowers and bottarga</i>	<b>€ 16</b>
<b>Tonno scottato agli agrumi con purea di ceci e marmellata (D) di cipolle rosse di Tropea</b> <i>Seared tuna fish with citrus jam, mashed chickpeas and red onion jam of Tropea</i>	<b>€ 18</b>
<b>Code di gamberoni* in tempura al profumo di curry con salsa allo yogurt (BG)</b> <i>Tempura prawns* with curry and yogurt sauce</i>	<b>€ 16</b>
<b>Burrata d'Andria con alici del mar cantabrico (DG)</b> <i>Burrata d'Andria with anchovies of Cantabrico sea</i>	<b>€ 12</b>
<b>Selezione di formaggi con marmellata e insalata di frutta (G)</b> <i>Selection of Italian cheeses with fruit jam and seasonal fruit</i>	<b>€ 16</b>
<b>Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala campana e salsa al parmigiano (G)</b> <i>Layered eggplant with buffalo mozzarella from Campania and Parmisan sauce</i>	<b>€ 14</b>
<b>Tagliere di Pata negra con burrata o mozzarella di bufala (G)</b> <i>Plate of Pata negra with burrata or bufala mozzarella</i>	<b>€ 18</b>
<b>Tartar di salmone e cetrioli con salsa acida all'erba cipollina (DG)</b> <i>Salmon tartar with cucumber and sour chives cream</i>	<b>€ 14</b>
<b>Vellutata di zucca con teleggio e guanciale croccante (G)</b> <i>Cream of pumpkin soup with crispy bacon and teleggio cheese</i>	<b>€ 14</b>
<b>Carpaccio di manzo con champignon, rucola ed emulsione al frutto della passione</b> <i>Beef carpaccio with mushrooms, rocket and passion fruit emulsion</i>	<b>€ 15</b>
<b>Cestino di pane (A)</b> <i>Bread basket</i>	<b>€ 2</b>

\*Prodotto surgelato - alcuni prodotti ittici e non, difficilmente reperibili, vengono conservati ad una temperatura di -18°

\*Frozen food - products such as fish, not always available fresh, have been stored at a temperature of -18°

(-)Le lettere indicano i prodotti allergeni - Consultare l'elenco l'ultima pagina del menù

(-)Letters indicate the products allergens - Consult the list at last page of menu

## I classici della cucina romana - Romanclassic cooking

- € 13 **Rigatoni freschi alla carbonara (ACG)**  
*Fresh pasta rigatone with beaten eggs and cheek lard pork*
- € 13 **Rigatone all amatriciana (ACG)**  
*Fresh pasta rigatone with tomato sause and fat ham and cheek lard*
- € 11 **Tonnarelli alla cacio e pepe (ACG)**  
*Tonnarelli (pasta) with pecorino cheese sauce and black pepper*

## I nostri primi - Our specialities

- € 15 **Spaghettoni artigianali alla partenopea con pomodorino datterino e bufala campana (ACG)**  
*Parthenopean spaghetti with juicy small tomatoes and bufala mozzarella from Campania*
- € 16 **Paccheri al ragù bianco di spigola, bottarga, limone e granella di pistacchio (ADH)**  
*Paccheri (pasta) with bass white sauce, bottarga, lemon and pistachio little grains*
- € 18 **Tagliolini al tonno fresco con pomodorini e melanzana affumicata**  
*Tagliolini (pasta) with fresh tuna fish, small juicy tomatoes and smoked eggplants (ACD)*
- € 15 **Gnocchetti al ragù di polpo\*, alloro e pecorino (ACD G)**  
*Gnocchetti with octopus\* sauce, laurel and pecorino cheese*
- € 16 **Spaghettoni artigianali con alici del mar cantrabico e burrata (ADG)**  
*Homemade spaghettoni (pasta) with anchovies from Cantabrico sea*
- € 15 **Risotto con radicchio, taleggio e speck (G)**  
*Risotto with radicchio, taleggio cheese end speck ham*
- € 15 **Risotto ai funghi porcini (G)**  
*Risotto with porcini mashrooms*
- € 16 **Pappardelle al ragù bianco di agnello irlandese (ACG)**  
*Pappardelle (pasta) with white sauce of Irish lamb*
- € 16 **Spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine (AD)**  
*Spaghetti with truthful clams and mullet bottarga*
- € 16 **Ravioli ripieni di ricotta su vellutata di zucca speck e zaferano (AG)**  
*Ravioli stuffed with ricotta cheese on cream of pumpkin with bacon and Zaferano*

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

- Agnello in crosta di nocciole con riduzione al porto rosso e broccolo siciliano (HM)** € 26  
*Lamb in hazelnut crust with red Porto reduction and Sicilian brocoli*
- Nodino di vitella gratinato al parmigiano con salsa di peperone arrostito** € 26  
*Veal cutlet au parmisan gratin with roasted pepper sauce (AG)*
- Tagliata di vacca vecchia con spinacina cruda e scaglie di parmigiano (G)** € 26  
*Special beef (vaca vieja) with raw spinacina and parmesan cheese*
- Filetto di manzo "irlanda" con patate al rosmarino** € 27  
*"Irish beef" fillet with potatoes and rosemary*
- Baccala "giraldo" scottato su crema di ceci, con pomodorino confit e spinacino (D)** € 28  
*Browned cod fish "giraldo" on chickpeas cream, pomodorino confit and little spinach*
- Salmone in crosta di sale con salsa arancio e spinaci (D)** € 24  
*Salmon in salt crust with orange sauce and spinach*
- Involtino di spigola ripieno di verdure croccanti e crema di lattuga (D)** € 25  
*Bass roulade filled with crisp vegetables and lettuce cream*
- Tagliata di tonno in crosta di pistacchi con maionese alla barbabietola rossa (CDH)** € 28  
*Fresh tuna in sesame crust with pistachios with maionnaise and beetoort*
- Medaglione di manzo al pepe rosa (AG)** € 26  
*Beef medallion with pink pepper*

\*Prodotto surgelato - alcuni prodotti ittici e non, difficilmente reperibili, vengono conservati ad una temperatura di -18°

\*Frozen food - products such as fish, not always available fresh, have been stored at a temperature of -18°

(-)Le lettere indicano i prodotti allergeni - Consultare l'elenco l'ultima pagina del menù  
(-)Letters indicate the products allergens - Consult the list at last page of menu

- € 10**     **Insalata primavera**  
**Lattuga, rucola, radicchio, pomodori e carote**  
*Spring salad*  
*Lettuce, rucola, radicchio, tomatoes and carrots*
- € 12**     **Insalata greca (G)**  
**Pomodori, peperoni, ceterioli, cipolla, feta, origano, olive nere**  
*Greek salad*  
*Tomatoes, red peppers, cucumbers, onions, feta cheese, oregano and black olive.*
- € 14**     **Insalata Caesar (GM)**  
**Lattuga, bacon, croccante scaglie di parmigiano, pollo**  
*Caesar salad*  
*Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese, chicken, lemon juice, olive oil, egg, Worcestershire sauce and black pepper*
- € 12**     **Insalata tonnarella (CD)**  
**Lattuga, rucola, tonno, mais, uova, olives**  
*Lettuce, rucola, tunna, mais, eggs, olive*
- € 15**     **Insalata Cybo (C)**  
**Lattuga, uovo sodo, olive taggiasche, pomodoro secco e palmito**  
*Lettuce, hard-boiled egg, taggiasche olives, sun-dried tomatoes and palm heart*

**INSALATE**

**SALADS**

# DOLCI

---

## DESSERTS

<b>Tiramisu al profumo di Bayles (ACG)</b> <i>Tiramisu perfumed with Bayles</i>	<b>€ 9</b>
<b>In abbinamento con un bicchiere di Barolo Chinato</b> <i>Served with a glass of Barolo Chinato</i>	<b>€ 14</b>
<b>Semifreddo al pistacchio di bronte e cioccolato (GH)</b> <i>Pistachio "Semifreddo" of bronte with chocolate</i>	<b>€ 9</b>
<b>In abbinamento con un bicchiere di Moscato</b> <i>Served with a glass of Moscato</i>	<b>€ 14</b>
<b>Torta caprese (ACG)</b> <i>"Caprese" cake</i>	<b>€ 9</b>
<b>In abbinamento con un bicchiere di Passito di Pantelleria</b> <i>Served with a glass of Passito di Pantelleria</i>	<b>€ 14</b>
<b>Sbriciolata con crema chantilly (ACG)</b> <i>Crumbled cake with chantilly cream</i>	<b>€ 9</b>
<b>In abbinamento con un bicchiere di Gambrinus</b> <i>Served with a glass of Gambrinus</i>	<b>€ 14</b>
<b>Crema catalana alla vaniglia (ACG)</b> <i>Vanilla catalan cream</i>	<b>€ 9</b>
<b>In abbinamento con un bicchiere di Vin Santo</b> <i>Served with a glass of Vin Santo</i>	<b>€ 14</b>

\*Prodotto surgelato - alcuni prodotti ittici e non, difficilmente reperibili, vengono conservati ad una temperatura di -18°

\*Frozen food - products such as fish, not always available fresh, have been stored at a temperature of -18°

(-)Le lettere indicano i prodotti allergeni - Consultare l'elenco l'ultima pagina del menù

(-)Letters indicate the products allergens - Consult the list at last page of menu

- € 3,00 **Acqua naturale o effervescente** (75cl/Mineral water 75cl)  
€ 4,00 **Coca Cola - Coca Cola light - Fanta - Sprite** (lattina - can)

### **Birre - Beers**

- € 4,00 **Spina 20cl** (Draft beers 20cl)  
G. Menanbrea *Chiara/Larger Draft*  
G. Menanbrea *Doppio smalto/Strong ale*  
G. Menanbrea *Rossa/double malte*
- € 6,00 **Spina 40cl** (Draft beers 40cl)  
G. Menanbrea *Chiara/Larger Draft*  
G. Menanbrea *Doppio smalto/Strong ale*  
G. Menanbrea *Rossa/double malte*
- € 5,00 **Bottiglia 33cl** (Bottle 33cl)  
Peroni - Becks - Heinekein - Corona - Calsberg - Ceres
- € 6,00 **Bottiglia 50cl** (Bottle 50cl)  
Franziskaner Weiss - Bullmers Cider

### **Caffetteria - Cafeteria**

- € 3,00 **Caffè espresso** (espresso coffee)
- € 3,00 **Caffè d'orzo** (barley coffee)
- € 4,00 **Caffè americano** (american coffee)
- € 4,00 **Caffè shakerato** (iced coffee)
- € 4,50 **Cioccolata calda** (hot chocolate)
- € 3,00 **Decaffeinato** (decaffeinated coffee)
- € 4,00 **Cappuccino**
- € 4,30 **Thè caldo con biscotti** (hot tea with biscuits)
- € 3,00 **Camomilla** (camomile)

**BEVANDE**

**BEVERAGE**



**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

*We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio è presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"*

- A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotto dervati**  
*Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their der derivative strains and by products*
- B. Crostacei e prodotti a base de crostacei**  
*Crustaceans and products based on shellfish*
- C. Uova e prodotti a base di uova**  
*Eggs and by-products*
- D. Pesce e prodotti a base di pesce**  
*Fish and products based on fish*
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
*Peanuts and peanut-based products*
- F. Soia e prodotti a base soia**  
*Soy and soy-based products*
- G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
*Milk and dairy products (lactose included)*
- H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**  
*Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products*
- L. Sedano e prodotti a base di sedano**  
*Celery and products based on celery*
- M. Senape e prodotti a base di senape**  
*Mustard and mustard-based products*
- N. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
*Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- O. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**  
*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg*
- P. Lupini e prodotti a base di lupini**  
*Lupine and lupine-based products*
- Q. Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*Molluscs and products based on molluscs*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta**

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be givenn on request*