



Pane a coperto

Bread for one

€ 1,00

ANTIPASTI - STARTERS

Ricottina dell'oste: ricotta di bufala su crema di ceci, rucola e bruschettine

Tavern's ricottina: buffalo ricotta on chickpeas cream with rocket salad and toasted bread

€ 8,00

Parmigianina di melanzane

Eggplants, mozzarella cheese, parmesan and tomato sauce

€ 9,00

Prosciutto e Bufala

Prosciutto e Buffalo mozzarella

€ 9,00

Tortino di Alici

Anchovies tart

€ 7,00

Bruschetta del giorno

Today special bruschetta

€ 7,00

Burrata primavera con pomodori caldi e rucola

Buffalo cream/mozzarella/rocket salad and hot cherry tomatoes

€ 9,00

Carne salata con fagioli, cappuccio e cipolla

Salad beef with olive oil, beans, green salad and onion

€ 10,00

Insalata di Carciofi con scaglie di parmigiano

Artichokes salad with parmesan flakes

€ 9,00

Friggitelli

Green sweet pepper

€ 6,00

Prosciutto e melone

Prosciutto and melon

€ 8,00



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tonnarelli artigianali cacio e pepe <i>Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper</i>	€ 11,00
Rigatoni all'amatriciana <i>Rigatoni with pork cheek, tomato sauce and pecorino cheese</i>	€ 10,00
Rigatoni alla gricia <i>Rigatoni with pork cheek and pecorino cheese</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with pork cheek, scrambled egg and pecorino cheese</i>	€ 11,00
Vermicelli capperi e pachino <i>Spaghetti with capers and cherry tomatoes</i>	€ 9,00
Mafalde broccoli e pecorino <i>Mafalde with roman broccoli and pecorino cheese</i>	€ 11,00
Fusilli acqua e farina ortaggi e zafferano <i>Fusilli with peas, zucchini, carrots, green beans and saffron sauce</i>	€ 12,00
Mezze maniche zucchini, pachino e pecorino <i>Rigatoni with zucchini, cherry tomatoes and pecorino cheese</i>	€ 10,00
Fettuccine paglia e fieno ai porcini <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Fusilli acqua e farina al pesto nostro <i>Fusilli with our pesto (parsley, basil, olive oil, pine nuts)</i>	€ 11,00



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Roastbeef <i>Thin sliced roastbeef on a bed of rocket salad</i>	€ 13,00
Spezzatino al vino bianco <i>Stewed beef with white wine and vinegar</i>	€ 13,00
Polpette al pomodoro <i>Meatballs with tomato sauce</i>	€ 10,00
Pollo alla romana <i>Chicken with tomato sauce and olives</i>	€ 10,00
Tagliata di manzo <i>Shared beef steak</i>	€ 18,00
Bistecca di manzo <i>Beef steak</i>	€ 18,00
Ossobuco al vino bianco <i>Marrow bone in white wine</i>	€ 13,00
Trippa alla romana <i>Beef tripe with tomato in roman style</i>	€ 10,00
Straccetti al vino bianco con rucola <i>Streeps of beef in white wine with rocket salad</i>	€ 12,00
Baccalà su crema di ceci <i>Cod fish on chickpeas cream</i>	€ 14,00
Calamari ripieni <i>Stuffed squid</i>	€ 13,00



CONTORNI - SIDE DISHES

Cicoria ripassata <i>Chicory with garlic, olive oil and chili pepper</i>	€ 5,00
Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto <i>Beans with sage and cherry tomatoes</i>	€ 5,00
Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Friggitelli <i>Fried green pepper</i>	€ 6,00

DOLCI - DESSERTS

Tiramisù <i>Biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder</i>	€ 6,00
Canestrino con crema chantilly e salsa ai frutti di bosco <i>Puff pastry with Chantilly cream and sauce of berries</i>	€ 6,00
Crostata <i>Jam tart</i>	€ 6,00
Salame di cioccolata <i>Chocolate salami with biscuits and almonds</i>	€ 6,00
Ciambelline al vino <i>Roman biscuits with red wine</i>	€ 6,00
Cannolo alla siciliana <i>Sicilian cannolo with ricotta cream</i>	€ 6,00



BIRRE - BEERS

Peroni 33cl	€ 3.00
Peroni puro malto 50cl	€ 8.00
Peroni Gran Riserva Rossa 50cl	€ 8,00
Menabrea 33cl	€ 4.00
Ichnusa 33cl	€ 4,00
Paulaner Hell 50cl	€ 8,00
Franziskaner Wiessbier 50 cl	€ 8.00
Menabrea 66 cl	€ 8.00
Moretti Gran Cru 0,75lt	€ 14.00

AMARI - LIQUEURS

Amari /Liquori <i>Liqueurs</i>	€ 4.00
Whisky J&B / Ballantyne	€ 4,00
Talisker 16y con cioccolato fondente	€ 6.00
Lagavulin 16y con cioccolato fondente	€ 8.00
Rum Zacapa 23 anos	€ 8.00
Grappa Bianca / Barrique	€ 4.00

BIBITE - BEVERAGES

Acqua frizzante/naturale <i>Sparkling/still water</i>	€ 2,00
Vino bianco/rosso della casa 1lt <i>White/red house wine</i>	€ 12,00
Coca cola	€ 3,00
Caffè/Espresso <i>Coffee/Espresso</i>	€ 2,00



VINI BIANCHI - WHITE WINES

Prosecco Naonis 11%	(Veneto)	€ 20,00
Passerina Castel Farneto Passerina 12%	(Marche)	€ 18,00
Chardonnay Tre Venezie Vhardonnay 12,5%	(Friuli)	€ 19,00
Le Basque La Carraia Grechetto Viognier 12,5%	(Umbria)	€ 19,00
Viognier La Carraia Viognier 12,5%	(Umbria)	€ 19,00
Pinot Grigio Sass Ter Pinot Grigio 12,5%	(Friuli)	€ 19,00
Sauvignon Sass Ter Sauvignon 12,5%	(Veneto)	€ 19,00
Ribolla Gialla Sass Ter Ribolla 12,5%	(Friuli)	€ 19,00
Vermentino La Carraia 12,5%	(Umbria)	€ 19,00
Unico Ulisse Pecorino 13%	(Abruzzo)	€ 20,00
Scaia Sant'Antonio Garganega/Chardonnay 12,5%	(Veneto)	€ 20,00
Riesling La Piotta Riesling 12%	(Lombardia)	€ 20,00
Vermentino Giba Vermentino 15%	(Sardegna)	€ 20,00
Jacot Russolo Friulano 12,5%	(Veneto)	€ 20,00
Leone Tasca d'Almerita 13%	(Sicilia)	€ 22,00
Catarratto 12 Filari Case Alte 13% BIO	(Sicilia)	€ 22,00
Gewurztraminer Donati Traminer 13,5%	(Trentino)	€ 22,00
Grecante Caprai Grechetto 13%	(Umbria)	€ 22,00
Odè D'Aydie Pacherenc sec 13,5%	(Francia)	€ 28,00
Piedimonte Rosato Terre di Neda 12,5%	(Campania)	€ 18,00

Al Bicchiere

Chardonnay La Carraia 12,5%	(Lazio)	€ 5,00
Passerina Castel Farneto Passerina 12%	(Marche)	€ 5,00
Prosecco Canella 11%	(Veneto)	€ 5,00
Viognier La Carraia Viognier 12,5%	(Umbria)	€ 5,00



VINI ROSSI - RED WINES

Tizzonero La Carraia Montepulciano Sangiovese 13,5%	(Umbria)	€ 19,00
Morellino di Scansano Podere Casina Morellino 13,5%	(Toscana)	€ 19,00
Chianti Fattoria del Colle Chianti 13%	(Toscana)	€ 19,00
Ciliegiolo Colline del Genovesato Bisson Ciliegiolo 12%	(Liguria)	€ 19,00
Dolcetto d'Alba Sordo Dolcetto 13%	(Piemonte)	€ 19,00
Schioppettino Toblar Schioppettino 13,5%	(Friuli)	€ 19,00
Shiraz Casale del Giglio Syrah 13%	(Lazio)	€ 19,00
Corvina Torre del Falasco Corvina 13%	(Veneto)	€ 19,00
Refosco Borgo Magredo Refosco 12,5%	(Friuli)	€ 19,00
Lacrima Morro D'Alba Castel Farneto Lacrima 13%	(Marche)	€ 19,00
Giba Carignano del Sulcis Giba Carignano 15%	(Sardegna)	€ 20,00
Malandrino Cataldi Madonna Montepulciano d'Abruzzo 12,5%	(Abruzzo)	€ 22,00
Lagrein Donati Lagrein 13%	(Trentino)	€ 22,00
Pinot Nero Donati Pinot Nero 13%	(Trentino)	€ 22,00
Barbera Sordo Barbera 14,5%	(Piemonte)	€ 22,00
Anima Umbra Caprai Sangiovese Canaiolo 14%	(Umbria)	€ 22,00
Montefalco Caprai Sangiovese Sagrantino Canaiolo 14%	(Umbria)	€ 26,00

Al Bicchiere

Morellino di Scansano Podere Casina 13,5%	(Umbria)	€ 5,00
Lacrima Morro D'Alba Castel Farneto Lacrima 13%	(Marche)	€ 5,00
Solcato La Carraia Cabernet Sauvignon Merlot 14%	(Umbria)	€ 5,00
Sirante Podere Daino Syrah Ciliegiolo Sangiovese 14%	(Toscana)	€ 5,00