

Antipasto / Starters

<p>Melanzane alla Parmigiana</p> <p><i>Eggplant, Tomato souce, Mozzarella and Parmisan Cheese</i></p>	€ 12,00
<p>Carciofo alla Romana con Puntarelle e Alici</p> <p><i>Roman-style Artichoke with Chicory sprouts and Anchovies</i></p>	€ 12,00
<p>Antipasto all'Italiana</p> <p>(Prosciutto Crudo, Soppresata Romana, Lonzino di Capocollo, Ricotta Ovina, Caciotta Dolce, Olive)</p> <p><i>Starter D.O.L. Italian's Taste</i></p> <p><i>(Ham, Roman Soppresata, Capocollo Loin, Sweet Caciotta Cheese, Olives)</i></p>	€ 13,00
<p>Caprese</p> <p><i>Tomato, basil, buffalo mozzarella</i></p>	€ 13,00
<p>Crocchette Fritte di Calamari e Gamberi Rossi Mazara del Vallo</p> <p><i>Fried Calamari and Red Prawn Croquettes Mazara del Vallo</i></p>	€ 13,00
<p>Moscardini Fritti con Crema Tartara</p> <p><i>Golden fried baby squid and tartar Cream</i></p>	€ 14,00
<p>Prosciutto di Parma (24 mesi) e Mozzarella di Bufala</p> <p><i>Parma Ham (24 months) and buffalo mozzarella</i></p>	€ 14,00
<p>Prosciutto di Parma (24 mesi) e Melone</p> <p><i>Parma Ham (24 months) and melon</i></p>	€ 14,00
<p>Insalata di Mare</p> <p><i>Sea salad</i></p>	€ 15,00
<p>Bresaola Rucola e Parmigiano</p> <p><i>Bresaola with rucola and parmesan</i></p>	€ 16,00
<p>Gran Fritto Misto</p> <p>(Mozzarellina di Bufala, filetto di Baccalà, fiore di Zucca, Olive Ascolane, mela)</p> <p><i>Great Fried Mixed (buffalo mozzarella, codfish fillet, zucchini flowers, stuffed olives, apple)</i></p>	€ 16,00
<p>Cozze e Vongole alla Marinara</p> <p><i>Mussels Clams and Cherry Tomato</i></p>	€ 16,00

Piatti Freddi / *Cold Dishes*

Ostriche <i>Oysters</i>	2 PZ.	€ 8,00
Insalata Capricciosa (insalata verde, pomodoro, tonno e olive) <i>(Capricciosa salad with tomato, tuna fish and olives)</i>		€ 14,00
Insalata Greca (pomodoro, cipolla, feta, origano, cetriolo, olive nere) <i>(Greek salad, tomato, onion, feta cheese, black olives, oreganum, cucumber)</i>		€ 14,00
Insalata di Finocchi ,Agrumi e Olive Taggiasche <i>Salad with fennel, orange, and olives</i>		€ 14,00
Caesar Salad <i>Salad with ceaser sauce, chicken and toasted bread</i>		€ 15,00
Carpaccio di Manzo Rucola e Parmigiano <i>Octopus Carpaccio with Citrus and Taggiasca Olives</i>		€ 16,00
Vitello Tonnato <i>Veal with tuna sauce</i>		€ 16,00
Carpaccio di Polpo con Agrumi e Olive Taggiasche <i>Octopus Carpaccio with Citrus and Taggiasca Olives</i>		€ 16,00
Tartare di Tonno con Menta, Avocado e Mela Verde <i>Tartare of Tuna with mint , avocado and green apple</i>		€ 18,00
Carpaccio di Pesce Fresco del Giorno <i>Carpaccio with catch of the day</i>		€ 18,00

Primi Piatti / *Pasta & Rice*

Spaghetti Aglio e Olio <i>Spaghetti with Garlic and oil</i>	€ 11,00
Zuppa del Giorno <i>Soup of the Day</i>	€ 11,00
Spaghetti Pomodoro e Basilico <i>Spaghetti with Tomato, basil, parmesan cheese</i>	€ 12,00
Bucatini all'Amatriciana <i>Bucatini with Tomato, onion, bacon, pecorino cheese</i>	€ 13,00
Tonnarelli alla Gricia <i>home made Tonnarelli with, bacon, pepper, parmesan cheese</i>	€ 13,00
Penne all'Arrabiata <i>Penne with tomato and chili pepper</i>	€ 13,00
Gnocchi al Pomodoro o al Pesto <i>Home made pasta Gnocchi with tomato or pesto sauce</i>	€ 13,00
Cannelloni Ricotta e Spinaci <i>Cannelloni ricotta and spinach</i>	€ 13,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with egg, bacon, pepper, parmesan cheese</i>	€ 14,00
Tonnarelli Cacio e Pepe Fatti in Casa <i>home made Tonnarelli cheese and pepper</i>	€ 14,00

Primi Piatti / *Pasta & Rice*

Lasagna al Forno con Ragù di Carne <i>Home made pasta with meat sauce and mozzarella</i>	€ 14,00
Ravioli Ricotta e Spinaci con Salsa Rosa <i>Ravioli with spinach ,ricotta cheese and pink sauce</i>	€ 14,00
Fettuccine alla Bolognese Fatte in Casa <i>Home made Fettuccine pasta with meat sauce</i>	€ 15,00
Risotto alla Crema di Scampi <i>Risotto with prawns cream</i>	€ 15,00
Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 16,00
Spaghetti ai Frutti di Mare <i>Spaghetti with seafood</i>	€ 18,00
Ravioli Tartufati <i>Ravioli with truffles</i>	€ 18,00
Risotto ai Funghi Porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	€ 18,00
Fettuccine all'Astice <i>Fettuccine with Lobster</i>	€ 22,00

Secondi Piatti / *Main Course*

Trippa alla Romana <i>Roman Style Tripe</i>	€ 14,00
Scaloppine di Vitella al Limone <i>Veal escalope with lemon</i>	€ 15,00
½ Galletto al Rosmarino con Patate al pecorino e Mostarda di Senape <i>½ Roast Chicken with Potato Pecorino and Mustard</i>	€ 16,00
Saltimbocca alla Romana <i>Veal slices with ham and sage</i>	€ 16,00
Ossobuco con Funghi <i>Marrowbone with mushrooms</i>	€ 16,00
Scaloppine di Vitella Tartufata <i>Veal escalope in truffel sauce</i>	€ 19,00
Braciolette d'Abbacchio alla "Scottadito" <i>Lamb chops "scotta dito" style</i>	€ 20,00
Filetto al Pepe Verde <i>Beef fillet with green pepper sauce</i>	€ 29,00

Carni alla Griglia / *Grilled Meats*

Bistecca di Manzo € 20,00

Beef Steak

Tagliata di Manzo alla Rucola € 23,00

Beef Slices with Rucola

Filetto di Manzo alla Griglia € 28,00

Beef Fillet Grilled on Charcoal

Pesce fresco / *Fresh fish*

Tagliata di Tonno Panata con Sesamo € 20,00

Sesame-Crusted Tuna Steaks

Filetto di Pesce in Crosta di Patate e Pomodori Datterino € 18,00

Fish Fillet in Potato Crust and Date Tomatoes

Salmone Grigliato con Finocchio, Arance e Olive € 18,00

Grilled Salmon with Fennel, Oranges and Olives

Fritto Calamari e Gamberi* € 18,00

Fried Squid and Shrimps

Grigliata Mista di Pesce € 28,00

(Spigola, pesce spada, calamari, scampi, mazzancolle)

Mixed Grilled Fish (bass, swordfish, squid, scampi, prawns)

Zuppa di Pesce (minimo per 2 Persone) € 40,00

Fish Soup (min for 2 Persons)

Formaggi / Cheese

Scamorza alla Griglia o al Prosciutto € 10,00

Grilled Scamorza Cheese or with Ham

Formaggi Misti con Mostarde, Marmellate e Miele € 18,00

Mixed Cheese plate with Mustard, Honey and Jams

Verdure / Our vegetables

Carciofi alla Romana o alla Giudia € 7,00

Artichokes "Romana or Giudia" way

Cicoria € 8,00

Chicory

Patate Fritte* € 8,00

French Fries

Verdure di Stagione € 8,00

Seasonal Vegetables

Insalata Verde o Mista € 10,00

Green or Mixed Salad

Pizza

Marinara (Pomodoro, aglio, origano) <i>(Tomato, garlic, oregano)</i>	€ 9,00
Margherita (Pomodoro, mozzarella, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, basil)</i>	€ 10,00
Napoli (Pomodoro, mozzarella, alici) <i>(Tomato, mozzarella, anchovies)</i>	€ 11,00
Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi) <i>(Tomato, mozzarella, mushrooms)</i>	€ 12,00
Quattro Formaggi (Parmigiano, fontina, mozzarella, gorgonzola) <i>(Parmesan, mozzarella, fontina, roquefort)</i>	€ 13,00
Boscaiola (Mozzarella, funghi, salsiccia) <i>(Mozzarella, mushrooms, sausage)</i>	€ 13,00
Vegetariana (Mozzarella e vegetali di stagione) <i>(Mozzarella and vegetables)</i>	€ 13,00
Capricciosa (Pomodoro, uovo, prosciutto, mozzarella, funghi, olive) <i>(Tomato, eggs, ham, mozzarella, mushrooms, olives)</i>	€ 14,00
Diavola (Mozzarella, pomodoro e salame piccante) <i>(Mozzarella, tomato and spicy salami)</i>	€ 14,00
Calzone Mozzarella, Prosciutto e Uova (Prosciutto, funghi, uova) <i>(Mushrooms, ham, eggs)</i>	€ 14,00
Funghi e Prosciutto <i>(Mushrooms, ham)</i>	€ 15,00
Ai Funghi Porcini <i>(Mushrooms porcini)</i>	€ 15,00

Bruschette

Al Pomodoro <i>(Tomato)</i>	€ 4,00
Alla Crema di Olive <i>(Olives cream)</i>	€ 4,00
Al Salmone (Norvegese affumicato) <i>(Norwegian smoked salmon)</i>	€ 6,00

Crostini

Mozzarella e Alici <i>(Mozzarella, anchovies)</i>	€ 8,00
Mozzarella e Crudo <i>(Mozzarella, raw ham)</i>	€ 10,00
Mozzarella e crema di Tartufo <i>(Mozzarella and truffle cream)</i>	€ 10,00

Dessert

Tiramisù Fatto in Casa	€ 8,00
Panna Cotta	€ 8,00
Crema Catalana	€ 8,00
Mousse al Cioccolato	€ 8,00
Profiteroles al Cioccolato	€ 8,00
Tartufo Bianco o Nero	€ 8,00
Sorbetto al Limone	€ 8,00
Sbriciolata di Millefoglie con Fragole	€ 8,00
Tortino con Cuore Caldo di Cioccolato Fondente e Panna	€ 8,00

Frutta / *Fruits*

Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8,00
Melone <i>Melon</i>	€ 8,00
Anguria (se di stagione) <i>WaterMelon if in sason</i>	€ 8,00
Fragole con Gelato <i>Strawberry with ice-cream</i>	€ 9,00
Frutti di Bosco <i>Soft fruits</i>	€ 9,00
Melone al "Porto" <i>Melon with "Porto"</i>	€ 10,00
Frutti di Bosco con Gelato <i>Soft fruits with ice-cream</i>	€ 10,00



Bibite / Drinks

Acqua minerale in Bottiglia di Vetro	€ 4,00
Coca Cola /Fanta /Sprite/Succhi di Frutta	€ 5,00
Birra “Nazionale“ alla spina 0,20 cl	€ 6,00
Birra “Nazionale“ alla spina 0,40 cl	€ 8,00
Flûte di Prosecco mescita	€ 8,00
Calice di Vino mescita	€ 9,00



Caffetteria

Caffè Espresso	€ 2,50
Caffè Decaffeinato	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Te e Tisane	€ 5,00