

ANTIPASTI

CRUDO DI CORBA ROSSA CON FINOCCHIO, MELA VERDE E ACQUA DI OSTRICHE ⁷	16.
MANZO MARINATO, ZUCCA E TARTUFO NERO ^{1,6}	18.
SEPPIOLINE E ROVEJA ⁴	15.
TROTA DI TORRENTE, VERZA RICCIA, RAPA ROSSA E WHISKY ⁴	16.

I PRIMI

TAGLIATELLE AL KAMUT, CANOCCHIE, LENTICCHIE NERE E AGLIO ORSINO ^{1,3,9,14}	16.
RAVIOLI DI RANA PESCATRICE CON BROCCOLETTI ^{1,3,4,9}	15.
FETTUCCINE CON LE RIGAJE ^{1,3,9}	13.
TORTELLI DI CINGHIALE ALLA VACCINARA ^{1,3,7,8,9}	15.

I GRANDI CLASSICI

A PESO: 50 / 100 / 150 gr.

CARBONARA ^{1,3,7}	8. / 11. / 13.
SPAGHETTI AJO, OJO E PEPERONCINO CON CLOROFILLA AL PREZZEMOLO ^{1,4}	8. / 11. / 13.

I SECONDI

DALLA GRIGLIA

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE E SALSE

COSTATA DI VACA VIEJA CIRCA 1.2 KG, CONSIGLIATA PER DUE PERSONE O PER UNA CON GRANDE APPETITO!	l'etto	5.5.
POLLETTO AL MATTONI E I SUOI CONTORNI		20.
VENTRESCA DI TONNO E I SUOI CONTORNI ⁴		20.

PETTO DI COLOMBACCIO, CACAO E MELE ANNURCHE ^{1,6,9}	18.
CAPOCOLLO DI MORA ROMAGNOLA CON CAROTE E MANDARINO ^{6,9}	18.
RICCIOLA COTTA NELLE ERBE, FINOCCHIO, ARANCE E OLIVE ⁴	22.
FAGIANO, CARDI ARROSTO E BAGNA CAUDA ALL'AGLIO NERO ^{1,3,7,9}	22.

I FRITTI

SERVITI CON SALSINA VERDE, SENAPE O MAIONESE

ALICI ^{1,3}	8.
POLLO ^{1,3}	8.
LINGUA ^{1,3}	8.
RANE ^{1,3}	8.
TRIPPA ^{1,3}	8.
CARCIOFI ^{1,3}	10.

LE TAJINE

SERVITE CON RISO PILAF SPEZIATO

POLLO AL LIMONE E CORIANDOLO	14.
GUAZZETTO DI SCORFANO, CALAMARETTI E FRUTTI DI MARE ^{4,9,14}	16.

LE COCOTTE

PASTA, PATATE E PROVOLA ^{1,7}	10.
MINISTRA DI BROCCOLI E ARZILLA ^{1,4,9}	12.

I TEGAMI

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON BROCCOLETTI E PROVOLONE DEL MONACO ^{3,7}	8.
FOCACETTA CON UOVO E TARTUFO NERO ^{1,3}	10.

LE BOULE

MISTICANZA, PERE E NOCI ⁸	8.
INSALATA DI RADICI E TUBERI, ARINGA AFFUMICATA ED ERBA CIPOLLINA ⁴	9.
PUNTARELLE E ALICI DEL CANTABRICO ⁴	9.
CARCIOFI CRUDI, UOVO E BOTTARGA ^{3,4}	12.
CEVICHE DI TONNO CON AVOCADO, SOIA, ARANCIA, SESAMO E CIPOLLOTTO ^{4,6,11}	12.
RISO VENERE CON YOGURT, MENTA E SALMONE MARINATO ^{7,9,4}	12.

DALLA NOSTRA BOTTEGA

SALMONE CODA NERA, CREMANIA E GIARDINIERA ⁴	16.
PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO ^{1,4,7}	10.

I FORMAGGI

VIAGGIO IN ITALIA	14.
VIAGGIO IN FRANCIA	14.
PROVOLONE DEL MONACO E PERE NASHI	12.
ANNI DI PARMIGIANO ⁷ CASEIFICIO ROSOLA, VACCHE BIANCHE, TRE STAGIONATURE DIVERSE 27 / 30 / 36 MESI	14.

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

CASEIFICIO LA FENICE [PRESENZANO - CE] - LA REGINA DEI MAZZONI [CANCELLO ED ARNONE - CE]

SEMPLICE ⁷	9.
POMODORI SECCHI ⁷	11.
ALICI DEL CANTABRICO ^{7,4}	13.

MANZI E BUOI DEI PAESI...

SLINZEGA, BUE AFFUMICATO E CECINA	16.
-----------------------------------	-----

I SALUMI

GRANDE SLAM LA SELEZIONE DEI SALUMI PIÙ BUONI	16.
---	-----

I PROSCIUTTI

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA LODEVA 60 MESI AL COLTELLO, CON MANDORLE E PAN Y TOMATE	25.
PARMA 36 MESI	13.
GRIGIO CASERTANO AL COLTELLO	13.
IRPINO	13.

LA NOSTRA PASTICCERIA

PIATTO DI MIGNON SELEZIONE DI QUATTRO A SCELTA	6.
MONOPORZIONI DEL GIORNO	6.
TORTA DI MELE CON CREMA CALDA ^{1,3,7}	5.
TORTA ALLE NOCI	5.
CROSTATA CON MARMELLATA ALPE PRAGAS ^{1,3,7}	4.
CAPRESE CON PANNA ^{3,7}	5.

CAFFÈ GOURMAND UN CAFFÈ CON MIGNON E BISCOTTI	5.
---	----

CESTINO DI PANE ¹ DI NOSTRA PRODUZIONE	15.
---	-----

ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE / ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE	3.
---	----

LA MESCITA

BOLLE

- COL FONDO** LE VOLPERE / GLERA / VENETO 6.
FRANCIACORTA BRUT ENRICO GATTI / CHARDONNAY / LOMBARDIA 8.
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ ENRICO GATTI / PINOT NOIR / LOMBARDIA 9.
LOUIS HURTEBISSE BRUT ALAIN MERCIER / P.NOIR, P.MEUNIER, CHARDONNAY / CHAMPAGNE 12.

BIANCHI

- MICANTE** MAREMMALTA / VERMENTINO DI MAREMMA / TOSCANA 6.
IX MIGLIO RISERVA DELLA CASCINA / MALVASIA, BOMBINO BIANCO / LAZIO 6.
UAI T CA' DI SOPRA / PINOT BIANCO / EMILIAROMAGNA 7.
VINO DI BIANCA MARISA TAFFURI / BINCOLELLA, SAUVIGNON, MALVASIA / LAZIO 7.
SALTATEMPO LA MARCA DI SAN MICHELE / VERDICCHIO DEI C. DI JESI / MARCHE 7.
SAUVIGNON RONCO DELLE BETULLE / SAUVIGNON / FRIULI 8.

ROSATI

- MANIA** PAGLIONE/ NERO DI TROIA, SAN GIOVESE, BOMBINO / PUGLIA 7.
SUFFONTE LORENZA LUDOVICO/ MONTEPULCIANO / ABRUZZO 7.

ROSSI

- MICANTE** MAREMMALTA / SANGIOVESE / TOSCANA 6.
LU CORI CANTINE BARBERA / NERO D'AVOLA / SICILIA 6.
BARBERA D'ALBA LA CONTRADA DI SORANO / BARBERA D'ALBA / PIEMONTE 7.
IL NIBBIO 2013 POGGIO LA FENICE / CESANESE D'AFFILE, SAN GIOVESE / LAZIO 7.
SPANNA CANTINE DEL CASTELLO / NEBBIOLO / PIEMONTE 8.
PISTUS CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA / NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO / SICILIA 8.

BIRRA ARTIGIANALE FIORUCCI

- BLANCHE** 5.
AUSTRALIAN PALE ALE 5.
INDIAN PALE ALE 5.
DOUBLE IPA 5.

AVVISO ALLERGENI (REG. 1169/11)

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POSSONO CONTENERE COME COSTITUENTI ALCUNE SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI E DI SEGUITO INDICATE. RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE NELLA QUALE SONO STATI RIPORTATI GLI ALLERGENI CONTENUTI COME MATERIE PRIME IN CIASCUNA PIETANZA.

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

“C'erano una volta a Roma tanti prati, detti Prati di Castello, con fiori ed osterie dove la gente andava a divertirsi.”