



## Antipasti • Entrees

Tegamino di melanzane alla parmigiana <i>Small-pan of aubergine "parmigiana"</i>	€ 9,00
Crostone con pomodoro fresco e basilico <i>Roasted bread with fresh tomato and basil</i>	€ 3,50
Crostone con Burrata di Andria e alici di Cetara <i>Roast bread with Andria's burrata and Cetara anchovies</i>	€ 5,00
Sformatino di zucca con fondue di parmigiano e balsamico <i>Pumpkin flan with parmesan cheese fondue and balsamic</i>	€ 8,00
Insalata di carciofi in cialda di parmigiano con melograno e citronette di lime <i>Artichokes salad in parmesan wafer with pomegranate and lime citronette</i>	€ 9,00

## ...Dal Banco • Off the Counter

Degustazione di salumi italiani con pan brioche alle erbe <i>(Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, Culatello, Mortadella, Salame di Montepulciano)</i> <i>Tasting of Italian Salami with herbal panbrioche</i> <i>(Parma Ham 24 months, Capocollo Martina Franca, Culatello Ham, Mortadella, Montepulciano Salami)</i>	€ 12,00
Prosciutto di Parma 24 Mesi e mozzarella di bufala campana <i>Parma ham 24 months and buffalo mozzarella</i>	€ 11,00
Burrata di Andria e pomodorini De Carlo confit <i>Andria's burrata with confit pachino tomatoes</i>	€ 10,00
Degustazione di formaggi Italiani (capra, stagionato, pecora, parmigiano, erborinato) <i>Tasting of Italian Cheese (goat, aged cheese, parmesan, blue cheese)</i>	€ 14,00
Degustazione di formaggi Francesi (capra, stagionato, pecora, parmigiano, erborinato) <i>Tasting of French Cheese (goat, aged cheese, parmesan, blue cheese)</i>	€ 16,00

I formaggi della nostra selezione sono serviti con confetture di verdura e frutta  
*Tasting Selection of Cheese are served with fruit and vegetables preserves*

## Fritti Espressi • Our Fried

Fritto romano pastellato: <i>Homemade Roman fried:</i>	
- Fiori di zucca (2 per porzione) <i>Zucchini Flowers (2 per portion)</i>	€ 3,50 pz.
- Suppli (2 per porzione) <i>Rice ball with mozzarella cheese in breadcrumbs (2 per portion)</i>	€ 3,50 pz.
- Arancino Siciliano (2 per porzione) <i>Sicilian rice ball with rice (2 per portion)</i>	€ 2,50 pz.
- Misto (1 fiore, 1 Suppli, 1 Arancino, 2 Broccoli, 2 cavolo) <i>Mix plate (1 zucchini flower, 1 rice ball, 1 sicilian rice ball, 1 broccoli, 1 cabbage)</i>	€ 10,00 pz.
- Misto · <i>Mix plate</i>	

## Zuppe e Vellutate • Soups and Creams

Crema di porri e patate <i>Cream of leeks and potatoes</i>	€ 8,00
Zuppa di lenticchie e cicoria <i>Soup of lentils and chicory</i>	€ 10,00
Zuppa di broccoli <i>Broccoli soup</i>	€ 10,00

## Primi Piatti • Pastas

Bucatini artigianali all'Amatriciana <i>Artisan Bucatini pasta with tomato sauce, bacon, white wine and pecorino cheese</i>	€ 11,00
Spaghettoni artigianali alla Carbonara <i>Artisan Spaghettoni pasta with eggs cream, bacon, parmigiano cheese, black pepper</i>	€ 11,00
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Homemade Tonnarelli (egg pasta) with pecorino cheese, black pepper and squash flowers</i>	€ 11,00
Stringozzo al ragù di carni bianche profumato al tartufo <i>Homemade Stringozzo fresh pasta with white meat ragù truffle flavoured</i>	€ 11,00
Fettuccine con carciofi spadellati e guanciale croccante <i>Homemade Fettuccini pasta with artichokes and crispy bacon</i>	€ 11,00
Ravioli fatti in casa farciti di zucca, burro e salvia <i>Homemade Ravioli (egg pasta) filled with pumpkin, butter and sage</i>	€ 12,00
Bombolotti con vignarola <i>Bombolottu shorth pasta with vignarola</i>	€ 11,00
Cestino Pane <i>Bread basket</i>	€ 2,00

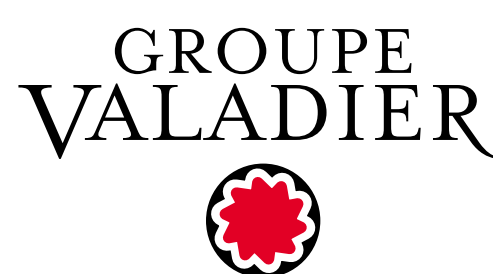
## Focacce e Pizze • Focaccia and Pizzas

Focaccia al rosmarino <i>Simple white pizza with rosemary</i>	€ 4,00
Focaccia con mortadella IGP <i>Simple white pizza with mortadella IGP</i>	€ 8,00
Focaccia con rucola, pachino, olive taggiasche e stracci di burrata di Andria <i>Simple white pizza with rucola, little tomatoes, olives and Andria's burrata cheese</i>	€ 12,00
Pizza patate saltate al rosmarino e mozzarella di bufala campana <i>Sauté rosemary potatoes and buffalo mozzarella</i>	€ 10,00
Pizza fiori di zucca, fiordilatte e alici <i>Squash flowers, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 9,00
Pizza radicchio trevigiano, fiordilatte e gorgonzola naturale <i>Purple-leaf chicory, mozzarella and gorgonzola cheese</i>	€ 10,00
Pizza sei formaggi (Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, scamorza affumicata, Stracchino) <i>Six different kinds of cheese and mozzarella (blue, goat, parmesan, smoked cheese scamorza, fresh stracchino)</i>	€ 10,00
Pizza Margherita <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	€ 8,00
Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	€ 10,00
Pizza Margherita con Blue Stilton <i>Tomato sauce, mozzarella and Blue Stilton cheese</i>	€ 12,00
Pizza Margherita con funghi <i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	€ 9,00
Pizza Margherita con prosciutto San Daniele <i>Tomato sauce, mozzarella and "San Daniele" ham</i>	€ 9,00
Pizza Napoli <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovy fillets</i>	€ 8,50
Pizza pomodorini pachino e mozzarella di bufala campana <i>Tomato sauce, little tomatoes and buffalo mozzarella</i>	€ 10,00
Pizza funghi, salsiccia e mozzarella di bufala campana <i>Mushrooms, sausage and buffalo mozzarella</i>	€ 12,00
Pizza piccante con fiordilatte e peperoncini del Monferrato <i>Tomato sauce, mozzarella and red hot chili peppers filled with anchovy</i>	€ 12,00
Pizza Capricciosa <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, raw ham, egg, olives and artichokes</i>	€ 9,00
Pizza vegetariana con fiordilatte, funghi, melanzane, zucchine, broccoli e fiori di zucca <i>Mozzarella, mushrooms, aubergine, zucchini, broccoli and squash flowers</i>	€ 9,00
Pizza bresaola, rucola e fiordilatte <i>Dried salted beef, rucola and mozzarella</i>	€ 10,00
Pizza fiordilatte, prosciutto cotto e stracchino <i>Mozzarella, ham and stracchino cheese</i>	€ 11,00

Le pizze con fiordilatte possono essere servite con mozzarella di bufala. Extra € 2,50  
*Pizza with mozzarella can be served with buffalo mozzarella. Extra € 2,50*

## Secondi Piatti • Main Courses

Tagliata di manzo con carciofi alla griglia e scaglie di ricotta marzotica <i>Sliced beef with grilled artichokes and ricotta marzotica flakes</i>	€ 18,00
Filetto di manzo e patate fiammifero <i>Beef fillet and stick potatoes</i>	€ 19,00
Cheeseburger e patatine fritte (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Cheeseburger with fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00
Burger vegetariano e patatine fritte (mayo e ketchup fatti in casa) <i>Vegetarian burger with fries and homemade mayo and ketchup</i>	€ 15,00
Galletto alla diavola con patate piccanti - 20 min <i>Little rooster devil style with spicy potatoes</i>	€ 15,00
Agnello della campagna romana alla scottadito <i>Roman countryside grilled lamb chops</i>	€ 14,00
Coda alla vaccinara con crostini di pane <i>Oxtail in tomatoes sauce with toasted bread</i>	€ 16,00
Tartare di filetto di manzo con i suoi condimenti e uovo di quaglia <i>Beef fillet tartare with dressing and quail egg</i>	€ 18,00



## Insalate • Salads

Mista <i>Mix of greens and vegetables</i>	€ 7,00
Greca <i>Greek salad (green salad, cucumber, feta cheese, black olives and tomatoes)</i>	€ 8,00
Brillo (rucola, pere, pinoli, parmigiano reggiano e uvetta) <i>Our speciality salad with rucola, pear, raisins, pine nuts and parmigiano cheese flakes</i>	€ 10,00
Verde con mele smith, gorgonzola naturale e aceto balsamico di Modena <i>Green salad with apple, natural gorgonzola cheese and aromatic vinegar</i>	€ 10,00
Verde con funghi, caciotta dolce e dadolata di prosciutto cotto <i>Green salad with mushrooms, caciotta mild cheese and ham</i>	€ 9,00
Spinaci, pere, noci e salsa tiepida al Taleggio <i>Spinach salad with pears, walnuts and taleggio cheese sauce</i>	€ 10,00
Chevre (verde con crostini e formaggio di capra caldo) <i>Green salad with croutons and warm goat cheese</i>	€ 14,00

## Contorni • Sides

Carciofo alla giudia <i>Fried artichokes "Jewish style"</i>	€ 8,00
Carciofo alla romana <i>Stewed artichoked "Roman style"</i>	€ 8,00
Verdure all'agro (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) <i>Boiled vegetables (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Verdure ripassate (a scelta tra: cicoria, spinaci, fagiolini, broccoli) <i>Stir fried vegetables in frying pan (choose from: chicory, spinach, green beans, broccoli)</i>	€ 5,00
Patate al rosmarino <i>Sauteed potatoes with rosemary</i>	€ 5,00
Vignarola <i>Stewed Roman artichokes, peas, fava beans</i>	€ 8,00

## Pasticceria • Dessert

Cantucci con mandorle con gelato al vin santo e calice di vin santo <i>Almonds cookies with vin santo icecream and glass of vin santo</i>	€ 7,00
Saccottino di sfoglia con mele e salsa alle bacche di vaniglia <i>Saccottino of pastry with apple sauce and vanilla beans</i>	€ 8,50
Millefoglie con crema chantilly (frutti di bosco - arancia - cioccolato - fragola) <i>Millefeuille with chantilly cream (wild berries - orange - chocolate - strawberry)</i>	€ 8,50
Tiramisù classico con savoiardi del nostro forno <i>Traditional tiramisù made with savoiardi from our bakery</i>	€ 8,00
Cheesecake ai frutti rossi <i>Red fruits cheesecake</i>	€ 9,00
Torta di ricotta con scaglie e fondente di cioccolato <i>Ricotta Cheese Cake with chocolate flakes on hot sauce</i>	€ 8,50
Panna cotta alla liquirizia di Calabria e coulis di pere kaiser <i>Calabria liquorice cream pudding and Kaiser pear coulis</i>	€ 9,00
Mont blanc <i>Mont blanc</i>	€ 10,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione con cialde di cioccolato, pistacchio e vaniglia <i>Ice creams and sorbets from our production with chocolate waffles, pistachio and vanilla</i>	€ 7,00
Caffè Brillo (espresso, crema di mascarpone e scaglie di cioccolato) <i>Espresso Brillo with mascarpone cream and chocolate flakes</i>	€ 4,00

## Dal nostro forno • From our bakery

Crostata, torte e biscotti della nostra pasticceria serviti con salsa di vaniglia panna montata e cioccolato caldo <i>Homemade tarts, cakes and cookies served with vanilla sauce, whipped cream and hot chocolate</i>	€ 8,00
--	--------

## Frutta • Fresh Fruit

Degustazione di frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 9,00
Selezione di frutti di bosco <i>Wildberries selection</i>	€ 11,00
Fragole <i>Strawberries</i>	€ 9,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 8,00