



er menù

**Cercamo de esse più veloci possibile,
ma se te capita de aspettà m'pochetto
fidate che è na' cosa bona,
perché cocemo tutto ar momento.**

I NOSTRI AMICI COLLABORATORI

Salumificio Bisesti (salumi, guanciale)

Az. agricola Del Ponte (porchetta)

Cibaria (pecorino)

L'uovo di Nettuno

Azienda 296 (olio)

In questo locale si serve acqua potabile trattata liscia e gassata.

È in uso abbattitore di temperatura.

Eventuali prodotti surgelati fatti in loco saranno segnalati con un asterisco*.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. Ue 1169/11, evidenziate nel menù con la legenda numerica indicata:

Allergeni



1
Glutine



2
Crostacei



3
Uova



4
Pesce



5
Arachidi



6
Soia



7
Latte e derivati



8
Frutta a guscio



9
Sedano



10
Senape



11
Sesamo



12
Anidride solforosa

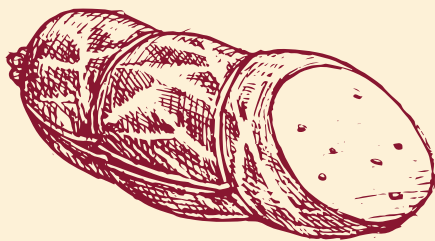


13
Lupini



14
Molluschi

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze prima dell'ordinazione.



Tanto pe' comincià

Stuzzico

misto di salumi, coppiette, porchetta, formaggio, sottoli
per una persona (1, 7, 3, 8)

€13

Antipasto della Fraschetta

misto di salumi, coppiette, porchetta, formaggi e sottoli (1, 7, 3, 8)

€22

CE MAGNATE
IN DUE

5 Bruschette miste

con salse artigianali in base alla stagionalità (1, 7, 3, 8)

€10

Prosciutto e bufala campana (7)

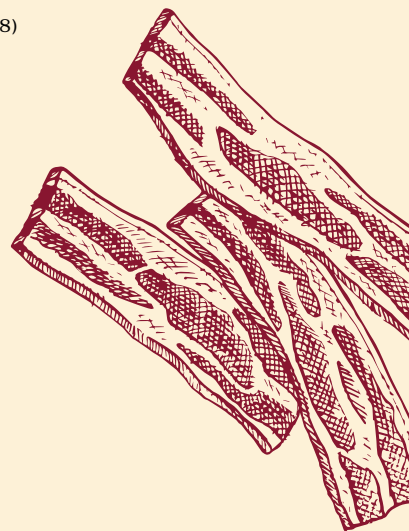
€13

Caprese con bufala (7)

€13

Porchetta di Ariccia IGP al piatto con focaccia calda e lardo che je se scioglie sopra (1)

€15



Mo' viè er bello

€15

Usamo guanciale stagionato pe' oltre 100 giorni, le ova so' BIO,
la pasta è artigianale 100% italiana e trafilata al bronzo
e er pecorino è DOP ed è più romano de noi.

Spaghettoni alla Carbonara (1, 3, 7, 12)

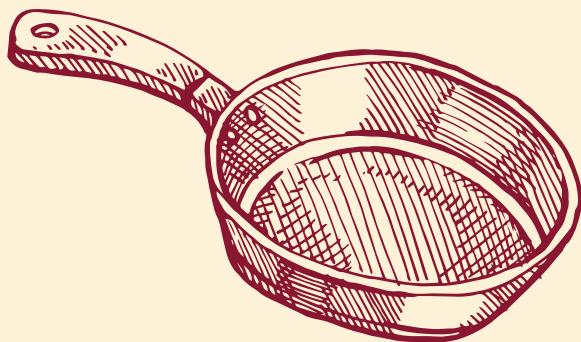
Rigatoni all'Amatriciana (1, 7, 12)

Rigatoni alla Gricia (1, 7, 12)

Rigatoni Cacio e pepe (1, 7)

Penne all'Arrabbiata (1)

THE BEST!



Li piatti forti

Saltimbocca alla romana co' patate (7, 9, 12)

€20

SOLO DE
SABATO

Abbacchio IGP al forno co' patate

€22

Trippa alla romana co' pecorino e mentuccia (1, 7, 9, 12)

€16

Coratella d'agnello (1, 9, 12)

€16

Coda alla vaccinara co' pecorino (1, 7, 8, 9)

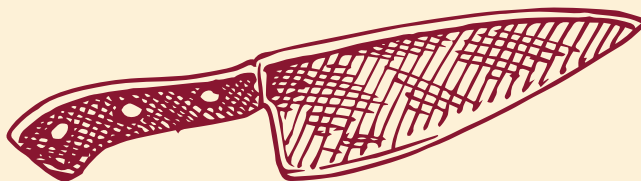
€18

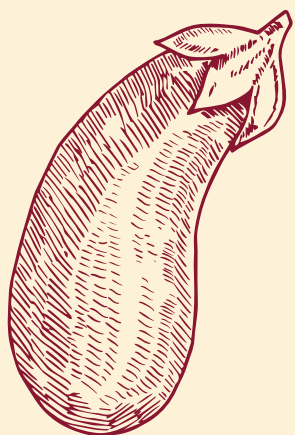
Porkettab co' patate

NA' FRACCA

Pan pizza, lattuga, pomodoro fresco, porchetta calda, cipollotto saltato e salsa yogurt, accompagnato da patate fritte fatte in casa (1, 7, 12)

€15





Contorni

Patate al forno

€7

Verdura del giorno

€8

Insalata mista

tonno, pomodoro, mozzarella e mais (4, 7)

€12

E pe' finì in bellezza...

CHE TE LO
DICO A FA'

Tiramisù (1, 3, 7)

€8

Cheesecake (estiva: 1, 7, 8, 12 - invernale: 1, 3, 7, 8, 12)

a scelta tra: cioccolato, frutti rossi e caramello salato

€8

Torta ai due cioccolati con gelato alla vaniglia* (3, 7, 8)

€8

Tartufi di Pizzo Calabro*

a scelta tra: bianco, nero e pistacchio (3, 7, 8)

€7

Sorbetti*

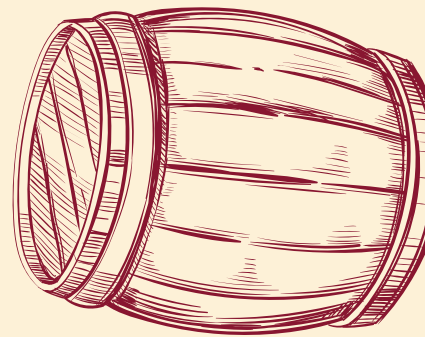
a scelta tra: limone, mojito e mandarino (3, 7, 8)

€6

Ciambelline con passito (1, 8, 12)

6 euri / con vino dolce 8 euri





Da beve

Acqua 1/2 lt **1,5€** / Acqua 1 lt **2€**

Soft drink 33cl **4€**: Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta

Cedrata / Thè limone o pesca / Succo arancia o ananas

Lurisia **4€**: Gassosa / Limonata / Chinotto

VINO DELLA CASA

Rosso: Cesanese (1/4 L) **7€** / (1/2 L) **10€** / (1 L) **15€**

Bianco: Malvasia (1/4 L) **7€** / (1/2 L) **10€** / (1 L) **15€**

BIRRA ALLA SPINA 0,30L

Poretti 4 luppoli **5€**

Grimberger lt **5€**

BIRRA IN BOTTIGLIA 33cl **5€**

Birra analcolica

BIRRE ARTIGIANALI **7€**

Ipa/ Session Ipa/ Pils / Blanche/ Bock Rossa/ Weisse

BAR

Espresso **2€**

Caffè americano **4€**

Thè **3€**

Cappuccino **4€**



