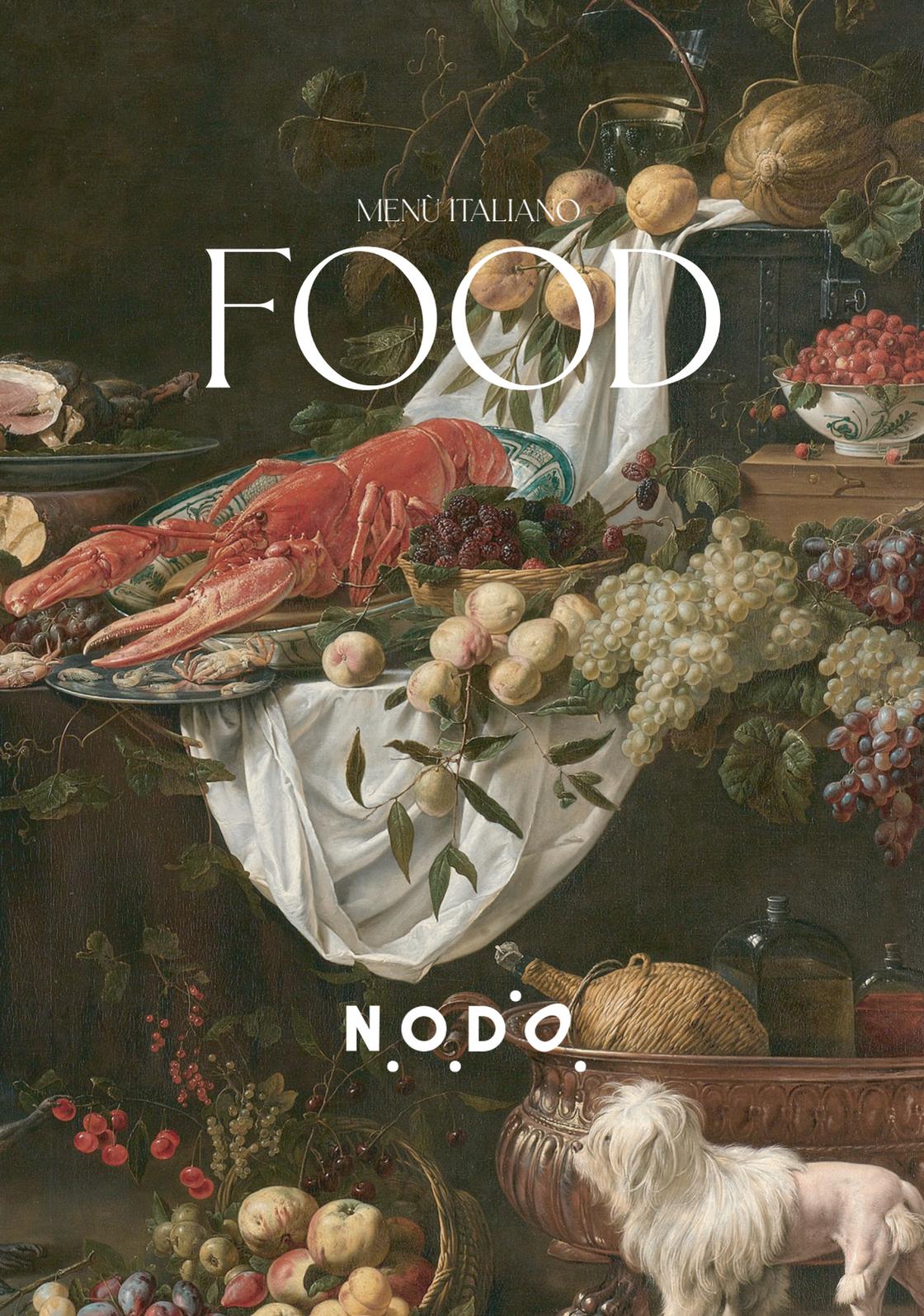


MENÙ ITALIANO

FOOD

N. O. D. O.





SIMPLE IS BETTER

PIZZA E MORTAZZA_(1,8) 5€

NACHOS E GUACAMOLE 6€

BUFALA E PROSCIUTTO_(7,12) 10€

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A LATTE
CRUDO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

(DAL GIOVEDÌ AL SABATO)



TAPAS FROM ROME AND ALL AROUND THE WORLD

LE PROPOSTE DELLO CHEF

#1 FORMULA

N.O.D°O. 25€
TRE TAPAS A CURA DELLO
CHEF

#2 FORMULA

N.O.D°O. 40€
CINQUE TAPAS A CURA DELLO
CHEF

CROSTONE ALLA
ZUCCA E PECORINO^(1,12) 9€

CROSTONE DI PANE BRUSCATO,
CREMA DI ZUCCA, PECORINO
ROMANO, GLASSA ACETO
BALSAMICO DI MODENA

SAMOSA
CACIO&PEPE*^(1,3,6,7) 8€

SFOGLIA DI RISO GLASSATA AL
MIELE DI CASTAGNO, PECORINO
ROMANO E PEPE NERO

TARTARE
CARBONARA*^(3,7,12) 11€

BATTUTA DI MANZO ITALIANO,
CIALDA DI PECORINO ROMANO,
CREMA ALL'UOVO, GUANCIALE
CROCCANTE DI AMATRICE

PICCHIAPÒ NEL
PANINO*⁽¹⁾ 9€

BOLLITO DI MANZO AL SUGO DI
POMODORO PICCANTE, PANE DI
ROSCIOLI

PAN Y TOMATE^(1,12) 7€

BRUSCHETTE DI PANE AL
POMODORO SCOTTATO,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

POLPETTE DI
BACCALÁ*^(1,3,4,6,7,10,12) 10€

POLPETTE DI BACCALÀ
DELL'ATLANTICO E PATATE, MAYO
AGLI AGRUMI

FOCACCIA DELLE
COPPELLE (1, 7, 8, 12) 9 €

PIZZA DI ROSCIOLI, CREMA DI
ROQUEFORT, MARMELLATA DI FICHI,
CAPOCOLLO DI NORCIA

GYOZA DI
MAZZANCOLLE* (1, 2, 6, 11) 10 €

RAVIOLI DI MAZZANCOLLE E VERDURE,
PAK-CHOI, RIDUZIONE DI SALSA
TERIYAKI HOMEMADE

GYOZA DI
VERDURE* (1, 6, 11) 9 €

RAVIOLI VEG, CREMA DI CAROTE
VIOLA, RIDUZIONE DI SALSA TERIYAKI
HOMEMADE

CEVICHE
DI SPIGOLA* (2, 4, 12, 14) 12 €

TARTARE DI SPIGOLA DEL
MEDITERRANEO, CIPOLLA ROSSA, FRUTTA
DI STAGIONE, CORIANDOLO, LECHE DE
TIGRE

PASTRAMI
N.O.D°O (1, 7, 10, 12) 9 €

SANDWICH INTEGRALE BRUSCATO,
PASTRAMI "GIÒ PORRO", TZATZIKI, ZUCCA
IN AGRODOLCE

TONNO
DEL CHIANTI (1, 3, 12) 8 €

FILETTO DI MAIALE ITALIANO CBT
SOTT'OLIO CON BACCHE DI GINEPRO,
ALLORO, MAYO ALL'AGLIO NERO
HOMEMADE E GRISSINI DI ROSCIOLI



TAGLIERI

TAGLIERE

DI FORMAGGI (7, 10, 12) 18 €

CACIOTTA DI PECORA SENESE - PECORINO
SEMISTAGIONATO SARDO - BLU DI VACCA AI
MIRTILLI - MIELE DI CASTAGNO - FRUTTA DI
STAGIONE

TAGLIERE

DI SALUMI (8, 10, 12) 18 €

CAPOCOLLO DI NORCIA - PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA - PETTO D'OCA AFFUMICATO
UNGHERESE - MORTADELLA DI BOLOGNA -
POMODORI SECCHI - FRUTTA DI STAGIONE

TAGLIERE MISTO DI

ECCELLENZE (7, 8, 10, 12) 30 €

CAPOCOLLO DI NORCIA - PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA - PETTO D'OCA AFFUMICATO
UNGHERESE - MORTADELLA DI BOLOGNA -
CACIOTTA DI PECORA SENESE - PECORINO
SEMISTAGIONATO SARDO - BLU DI VACCA
AI MIRTILLI - POMODORI SECCHI - MIELE DI
CASTAGNO - FRUTTA DI STAGIONE



SNACK

TARALLI 3€

OLIVE⁽¹⁾ 4€

NACHOS⁽¹²⁾ 3€





DOLCI

8€

PROPOSTE A CURA DELLO CHEF
(CHIEDERE ALLO STAFF PER
ALLERGENI O INFORMAZIONI SUL
CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI)



LEGENDA ALLERGENI:

1. GLUTINE

7. LATTE E DERIVATI

13. LUPINO E DERIVATI

2. CROSTACEI E DERIVATI

8. FRUTTA A GUSCIO E
DERIVATI

14. MOLLUSCHI E
DERIVATI

3. UOVA

9. SEDANO E DERIVATI

4. PESCE E DERIVATI

10. SENAPE E DERIVATI
II.SEMI DI SESAMO E
DERIVATI

5. ARACHIDI E DERIVATI

6. SOIA E DERIVATI

12. ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI

N.B. TUTTI GLI ALIMENTI SONO TRATTATI NEL MASSIMO RISPETTO DELLE NORME HACCP, MA NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE MANCANZA DI CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI CHE TRATTIAMO NEL NOSTRO MENÙ, PER QUALSIASI DUBBIO CHIEDERE ALLO STAFF.

* PRODOTTO CONGELATO

