

FRITTI

SUPPLI AL POMODORO (2PZ)

Supplì fatto in casa con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico



SUPPLI AL CACIO E PEPE (2PZ)

Supplì fatto in casa al cacio e pepe e mozzarella



SUPPLI ALL'AMATRICIANA (2PZ)

Supplì fatto in casa al sugo di amatriciana



FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca in pastella ripieno di mozzarella e alici



CROCCHETTA CASALICE

Crocchetta di patate servita aperta con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio



BOCCONCINI DI BUFALA

Bocconcini di mozzarella di bufala campana panati accompagnati da salsa al datterino



FRITTO MISTO

1 supplì al pomodoro, 1 supplì cacio e pepe, 1 supplì amatriciana, 1 crocchetta di patate, 1 fiore di zucca e misto vegetale



ANTIPASTI

4€ **PARMIGIANA DI MELANZANE** 8€

Parmigiana di melanzane con pomodoro, grana, basilico e mozzarella



4€ **MILLEFOGLIE DI PATATE** 8€

Tortino di patate con speck, provola e noci



CRUDO E BUFALA 14€

Fiocchi di prosciutto di Parma 18M con mozzarella di bufala Campana DOP



4€ **CACIOTTINA TOSCAN** 12€

Caciottina di Siena cotta in tegame con miele al tartufo e noci



PRIMI

6€ **CARBONARA** 12€

Rigatoni alla carbonara (uova, pecorino romano e guanciale)



8€ **AMATRICIANA** 12€

Rigatoni all'amatriciana (sugo al pomodoro, guanciale e pecorino romano)



15€ **GRICIA** 12€

Rigatoni alla gricia (pecorino romano e guanciale)



CACIO & PEPE 12€

Rigatoni al cacio e pepe (pecorino romano e pepe nero)



SECONDI

ENTRECOTE DI MANZO

20€

Entrecote di manzo (300g) accompagnato da insalata e patate al forno



PETTO DI POLLO

18€

Petto di pollo ai ferri accompagnato da verdure grigliate



CRISPY CHICKEN FILLET

16€

Panino con filetti di Pollo panati al pankò, provola affumicata, pomodorini secchi e zucchine grigliate. Accompagnato da homemade french fries e le sue salse



BACON CHEESE BURGER

18€

Panino con hamburger di Black Angus da 250gr, bacon croccante, cheddar fuso, insalata e pomodoro. Accompagnato da homemade french fries e le sue salse



TAGLIATA DI MANZO

20€

Tagliata di manzo con rucola, pachino, grana e riduzione balsamica

FILETTO DI MANZO

24€

Filetto di manzo toscano alla griglia accompagnato da patate e cicoria

CONTORNI

LE NOSTRE VERDURE D'ACCOMPAGNAMENTO

6€

Cicoria / Verdure grigliate / Patate al forno / Insalata mista

IL NOSTRO PANE

PANE

3€

Pane fatto in casa con lievitazione naturale



FOCACCIA

6€

Cestino di focaccia bianca della tradizione Romana (olio e rosmarino)



PIZZE BIANCHE

FOCACCIA CRUDO E BUFALA

14€

Focaccia con prosciutto crudo e mozzarella di bufala a crudo



RIPIENA DI MORTADELLA

14€

Tipica focaccia romana croccante, ripiena di mortadella



CROSTINO

14€

Mozzarella e prosciutto cotto



PATATE E SALSICCIA

14€

Mozzarella, patate a cubetti e salsiccia



FIORI E ALICI

15€

Mozzarella, fiori di zucca e alici sott'olio



CACIO & PEPE

Mozzarella, crema di formaggio, pecorino romano e pepe nero



PACHINO E BUFALA

Mozzarella, pomodorini pachino in cottura, mozzarella di bufala a crudo e basilico



SALSICCIA E CICORIA

Mozzarella, cicoria ripassata e salsiccia



CICORIA E ALICI

Mozzarella, cicoria ripassata, alici sott'olio e stracciatella di bufala



ORTOLANA

Base focaccia, zucchine, melanzane, funghi, patate, cicoria ripassata e pomodorini



MORTADELLA E PISTACCHIO

Mozzarella, mortadella con pistacchio, stracciatella di bufala e granella di pistacchio



SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, salsiccia, friarielli ripassati, pomodorini e scaglie di pecorino romano



MIELE, SPECK E GORGONZOLA

Mozzarella, speck, gorgonzola e miele



SPECK, BUFALA E NOCI

Mozzarella, crema ai formaggi, speck, bufala a crudo e noci



GRICIA AL TARTUFO

Mozzarella, guanciale, pecorino romano e salsa tartufata



14€ LONZA E SCAMORZA

Mozzarella, scamorza e lonza di Norcia



15€ PIZZE ROSSE

ROSSA

Pomodoro e origano



MARINANA

Pomodoro, alici sott'olio, dadolata di pomodorini a crudo e battuta di prezzemolo piccante



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e basilico



NAPOLI

Pomodoro, mozzarella e alici



DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salame piccante



CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella e salame piccante



PARMIGIANA

Melanzane grigliate, pomodoro, mozzarella a crudo, parmigiano e basilico



PRIMAVERA

Pomodoro, rughetta, olive taggiasche, pomodori pachino e bufala a crudo



MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro, mozzarella e bufala a crudo



15€

9€

12€

12€

15€

13€

16€

13€

15€

14€

15€

14€

15€

15€

16€

15€

CONFIT E STRACCIATELLA

16€

Pomodoro, stracciatella di bufala e confit (pachino cbt, disidratati e aromatizzati)



AMATRICIANA

15€

Pomodoro, guanciale, pecorino romano, dadolata di pomodorini a crudo e peperoncino



DESSERT

TIRAMISU

6€

Base di biscotti fatti in casa, caffè, crema al mascarpone e cacao



CHEESE CAKE NUTELLA/FRUTTI DI BOSCO

6€

Base di biscotti fatta in casa, crema al philadelphia e cioccolato bianco, servita con nutella o coulis di frutti di bosco



SBRICIOLATA ALLA NUTELLA

6€

Pasta sfoglia fatta in casa sbriciolata, crema chantilly, nutella e scaglie di cioccolato bianco



TORTINO DI MELE

6€

Sformatino di mele servito con crema al mascarpone e cannella



TRITTICO "CASALICE"

7€

Mini Tiramisù, mini Cheseecake ai frutti di bosco, mini Sbriciolata alla nutella

SORBETTO AL LIMONE

5€

Sorbetto analcolico al gusto di limone.

FRUTTA DI STAGIONE

6€

Prodotto stagionale

SERVIZIO SPORZIONAMENTO TORTA

1€

BEVANDE

ACQUA NEPI 0,75 VETRO

2,50€

ACQUA SAN BENEDETTO 0,75 VETRO

2,50€

SOFT DRINK 0,33 VETRO

3€

Coca Cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon, Schweppes Tonic, Crodino, Chinotto

COCA COLA 1 LT VETRO

5€

CALICE DI VINO ROSSO

6€

A scelta tra Syrah e Cesanese del Piglio

CALICE DI VINO BIANCO

6€

A scelta tra Chardonnay e Pecorino

COCKTAIL

8€

Drink miscelati a seconda della disponibilità degli ingredienti

FORMULA APERITIVO

1 drink a scelta tra calice di vino,
birra, spritz o cocktail
accompagnato da 2 bruschette
(pomodoro/cicoria e mozzarella),
2 quadrotti di focaccia ripiena
(mortadella/prosciutto crudo), 1
suppli e zeppole fritte.

15€

GRAPPA 903 BIANCA 5€

GRAPPA 903 BARRIQUE 6€

PASSITO DI PANTELLERIA 5€

RUM ZACAPA 23 ANNI 9€

CAFFETERIA

CAFFE' 2€

DECAFFEINATO 2,5€

CAFFE' CON CORREZIONE 3€

CAPPUCCINO 3€

CAFFE' AMERICANO 3€

VINI ROSSI

SYRAH "TELLUS" - FALESCO (LAZIO) 20€

CESANESE DEL PIGLIO "SAPIENS" -
FEDERICI (LAZIO) 20€

ROSSO DI MONTEFALCO - ARNALDO
CAPRAI (UMBRIA) 28€

VALPOLICELLA "VALPANTENA" - BERTANI
(VENETO) 28€

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - FELLINE
(PUGLIA) 30€

MERLOT - ELENA WALCH (TRENTINO ALTO
ADIGE) 35€

LIQUORI E DISTILLATI

AMARI 5€
Amaro del Capo, Jegermeister, Fernet Branca,
Averna, Mirto, Genziana, Montenegro, Unicum,
Gambrinus

JEFFERSON 6€

LIMONCELLO 5€

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA 5€

VINI BIANCHI

CHARDONNAY "TELLUS" - FALESCO
(LAZIO) 20€

PECORINO TORRE DI CHIETI "VELLADORO"-
UMANI RONCHI (ABRUZZO) 20€

BELLONE "CAPOLEMOLE" - MARCO CARPINETI
(LAZIO)

24€

BOLLICINE

TREBBIANO D'ABRUZZO - MASCIARELLI
(ABRUZZO)

24€

SPUMANTE BEST BRUT - FALESCO (LAZIO)

20€

RIBOLLA GIALLA - I FEUDI DI ROMANS
(FRIULI VENEZIA GIULIA)

26€

PROSECCO DOC EXTRA DRY TREVISO - PONTE
(VENETO)

20€

VERMENTINO "CUCAIONE" - PIERO MANCINI
(SARDEGNA)

26€

FRANCIACORTA - CONTALDI CASTALDI
(LOMBARDIA)

45€

MULLER THURGAU - ELENA WALCH
(TRENTINO ALTO ADIGE)

32€

VERMENTINO "PRIMO MANCINI" - PIERO
MANCINI (SARDEGNA)

32€

GEWURZTRAMINER - ST MICHAEL-EPPAN
(TRENTINO ALTO ADIGE)

35€

CATEGORIE DI ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ



CROSTACEI



SOLFITI



FRUTTA A GUSCIO E ANACARDI



MAIS



LATTE, LATTICINI, LATTOSIO E FORMAGGI



PESCE



UOVA



GRANO GLUTINE



MAIALE