



ANTIPASTI

Alici* Fritte <i>in crosta di Pistacchio su vellutata di peperoni rossi</i>	€ 10,00
Bocconcini di Baccala' <i>in pastella con Hummus di Ceci e insalatina</i>	€ 12,00
Polpette di nonna Concetta <i>Vitello , pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano e Basilico</i>	€ 9,00
Polpo** Arrosto <i>su crema di patate del Fucino aromatizzate al limone</i>	€ 12,00
Tartare di Filetto <i>Manzo Danese, Capperi di Salina, Olive Taggiasche, Terra di Pane</i>	€ 12,00
Tartare di Tonno* <i>Frutto della Passione, Aceto di Lamponi e insalata Songino</i>	€ 12,00
Uovo barzotto <i>Uovo Bio, Crema Pecorino, Guancialetto Croccante e Menta</i>	€ 12,00

MOZZARELLA DI BUFALA

consegne quotidiane dal Caseificio Paoletta

Bufala e basta! <i>Bufala 250 gr</i>	€ 8,00
Caprese <i>Bufala 250 gr, Pomodoro, l'Olio Evo della Sabina</i>	€ 12,00
Pomodori Soleggiati <i>Bufala 250 gr, Pomodori Ciliegini Soleggiati e Capperi Salina</i>	€ 13,00
Prosciutto Crudo San Daniele <i>Bufala 250 gr</i>	€ 18,00

LA PASTA

e' fresca e tutta artigianale!

Paccheri alla Nina <i>Calamari, Pomodoro del Piennolo, Pecorino romano dop</i>	€ 16,00
Ravioli Cacio e Pepe alla Gricia	€ 15,00

<i>Pecorino romano dop e Pepe del Madagascar</i>	
Rigatone al Pomodoro	€ 12,00
<i>Pomodoro del Piennolo del Vesuvio d.o.p., Olio Evo della Sabina, Basilico</i>	
Rigatone alla Amatriciana	€ 14,00
<i>Pomodoro San Marzano, Pecorino Romano dop, Guanciale Croccante</i>	
Spaghettone Cacio e Pepe	€ 12,00
<i>Pecorino romano dop, Pepe del Madagascar</i>	
Spaghettone Carbonara	€ 13,00
<i>Uovo Bio, Pecorino romano dop, Pepe del Madagascar, Guanciale</i>	
Spaghettoni a Vongole	€ 18,00
<i>Vongole Veraci, Prezzemolo, Peperoncino</i>	

SECONDI PIATTI

Cuore di Baccala' Novergese	€ 24,00
<i>cotto al vapore su crema di lenticchie Rosse Bio, granella Pistacchi e Miele</i>	
Filetto di Manzo Danese 220 gr	€ 22,00
<i>Sale Maldon, Olio evo della Sabina, Verdure di stagione</i>	
Pescato del giorno	€ 22,00
<i>Secondo disponibilità</i>	
Tataki di Tonno	€ 22,00
<i>Scottato in crosta di Semi, Soia e Miele</i>	

BURGER

Chicken Burger	€ 12,00
<i>Pollo Croccante, 150 gr, insalata, pomodoro, salsa tartara, ketchup, cetrioli</i>	
Fish Burger	€ 12,00
<i>Polpo grigliato, guacamole, pomodori soleggiati, tahina, insalata riccia</i>	
Tasty Burger	€ 12,00
<i>Manzo 180 gr, Taleggio, Speck Croccante, cipolla carammellata, salsa cocktail</i>	
Veggie Burger	€ 10,00
<i>Buge di Ceci 150 gr, senape, cicoria ripasata, pomodori, tahina e yogurt</i>	

VERDURE CRUDE E COTTE

Cicoria	€ 6,00
<i>Ripassata aglio, olio evo della Sabina, peperoncino</i>	
Insalta al Salmone	€ 10,00
<i>Salmone marinato, insalate miste, primo sale di bufala</i>	
Patate al forno	€ 5,00

<i>Patata gialla del Fucino</i>	
Tiber Salad	€ 10,00
<i>Petto di Pollo scottato, insalate miste, senape dolce e ananas grigliato</i>	
Verdure dell'Orto	€ 8,00
<i>Verdure di stagione al forno</i>	
Vignarola	€ 12,00
<i>Fagiolini, Zucchine, Piselli freschi e crema di pecorino</i>	

DOLCI

sono tutti artigianali

Ananas	€ 5,00
Millefoglie	€ 8,00
<i>Crema Chantilly, Scaglie cioccolato o Fragole</i>	
Panna Cotta	€ 6,00
<i>Aromatizzata alla Vaniglia, Tozzetti artigianali e Gelatina di Insolia</i>	
Tiramisù	€ 6,00
<i>Tiramisù è artigianale</i>	
Zuppetta Caffè	€ 8,00
<i>Brownie, gelato nocciola e crema fredda al cappuccino</i>	

GELATO

Coppa Fruttata	€ 6,00
<i>Tre Gusti Frutta</i>	
Coppa tiberino	€ 8,00
<i>Coppa Tre gusti a scelta e Panna</i>	

VINI ROSATI E BOLLICINE

Champagne - Brut	€ 45,00
<i>Gosset</i>	
Champagne - Grand Cru- Zero Dosage	€ 80,00
<i>Michel Gonet</i>	
Duilio - Franciacorta Brut	€ 28,00
<i>Brutell</i>	
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut	€ 20,00
<i>Mongarda</i>	
Russine - Aglianico del Vulture Rosato	€ 22,00
<i>Basilicata Igt - Le nuvole</i>	
Vouvray	€ 26,00
<i>Cuvè Clement Brut 2015 Domaine de la Galiniere</i>	

VINI BIANCHI

Atreo - Vermentino <i>Lazio Bianco Igt Bio Tenuta San Apostoli</i>	€ 22,00
Beleda <i>Catarratto - Rallo</i>	€ 28,00
Bramito della Sala - Chardonnay <i>Umbria Igt - Marchesi Antinori</i>	€ 27,00
Chablis Viveilles Vignes <i>Domaine de la motte</i>	€ 30,00
Esuperio - Sauvignon Blank <i>Lazio Igt Biologico - Azienda Agricola Nardi</i>	€ 22,00
Gewurztramer <i>Bernard Haegelin Orschwihr 2019 BioDemeter</i>	€ 27,00
Katà - Catalanesca <i>Cantine Olivella</i>	€ 25,00
Lacryma Christi Bianco <i>Vesuvio Doc - Cantine Olivella</i>	€ 20,00
Materga - Verdicchio <i>Verdicchio di Matelica Riserva Docg - Provima</i>	€ 30,00
Negroamaro Bianco Maccone <i>Angiuli Donato</i>	€ 27,00
Pinot grigio <i>Colli Orientali del Friuli Doc - La Tunella</i>	€ 25,00
Rjgialla - Ribolla gialla <i>Colli Orientali del Friuli Doc - La Tunella</i>	€ 27,00
Tieste - Malvasia Puntinata <i>Lazio Igt - Tenuta Santi Apostoli</i>	€ 20,00
Trebbiano in anfora <i>Cirelli</i>	€ 38,00

MESCITA VINO

mescita vino

Avao <i>Lazio Igt - Tenuta Pallotta</i>	€ 4,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore <i>Brut - Mongarda</i>	€ 5,00
Venus - Salento Igt <i>Negroamaro Rosato - Conti Zecca</i>	€ 5,00

VINI ROSSI

Barolo Essenze <i>Vite Colte</i>	€ 60,00
Chianti classico riserva <i>San Donatino</i>	€ 30,00
Costera - cannonau doc <i>Argiolas</i>	€ 22,00
Guerce Gobbe - Merlot <i>Petra</i>	€ 40,00
Lambrusco igt <i>Vecchio Moro</i>	€ 18,00
Petra <i>Petra</i>	€ 60,00
Primitivo - Rifugio <i>Conti Zecca</i>	€ 24,00
Sagrantino di Montefalco <i>Fattoria Col Santo</i>	€ 28,00
St Daniel - Pinot nero riserva <i>Colterenzio</i>	€ 26,00
Stropa - Amarone della Valpolicella docg <i>Monte dall'Ora</i>	€ 50,00
Tenuta della Ioria <i>Cesanese del Piglio Superiore - Casale della Ioria</i>	€ 20,00

“Se qualcosa non dovesse piacervi fatecelo presente subito, ci aiuterete a crescere e a farvi stare sempre meglio”

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze è possibile consultare il **registro allergeni** che sarà fornito dal personale in servizio.

* Prodotto e congelato in sede - ** Congelato/surgelato all'origine