



LA FOCACCIA

accompagnata da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

7

Allergeni:⁹

IL PANE

accompagnato da olio extra vergine d'oliva Laziale

accompanied by Latium extra virgin olive oil

6

Allergeni:⁹

 I PIATTI SEGNALATI CON IL SIMBOLO DELLA FOGLIA SI RIFERISCONO A PIATTI VEGANI

THE DISHES MARKED WITH THE LEAF SYMBOL REFER TO VEGAN DISHES



AVVERTENZA: ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE O ESSERE CONTAMINATI DA FAVE, ANCHE IN TRACCE. SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE

WARNING: SOME DISHES MAY CONTAIN OR BE CONTAMINATED BY BEANS, EVEN IN TRACES. PLEASE INFORM THE STAFF IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES

Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova

Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame Seeds; 7 Soybeans;

8 Crustaceans ; 9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard; 12 Celery; 13 So2; 14 Eggs

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.

We kindly invite you to consult our staff for detailed information regarding the ingredients in any of our dishes.

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva/ Prices are in euro and inclusive of tax



LA FOCACCIA CROCCANTE ALLA PARMIGIANA

melanzane e basilico

focaccia with eggplant, parmesan cheese and basil

Allergeni: ^{1, 7, 9, 8, 5}

12

LA FOCACCIA CON FICHI E PROSCIUTTO CRUDO

prosciutto crudo di Bassiano e fichi

focaccia with Bassiano cured ham and figs

Allergeni: ^{1, 12}

12

LO SPIEDINO DI POLPO ARROSTO

zucchine e salsa teriaky

grilled octopus skewer, zucchini and teriaky sauce

Allergeni: ^{4, 12, 1, 6}

12

LA PRALINA DI GENOVESE

sfilacci di manzo, Parmigiano Reggiano e sedano croccante

beef genovese style croquette, parmesan fondue and crunchy celery sticks

Allergeni: ^{1, 3, 7, 9, 12, 8, 5}

12

LA MOZZARELLA IN CARROZZA

maionese al finocchietto e alici marinate

fried mozzarella with fennel mayonnaise and marinated anchovies

Allergeni: ^{1, 4, 7, 12, 8, 5, 3}

12

I P A N I N I

sandwiches



IL BURGER

hamburger di manzo, pomodoro, provola affumicata, guanciale, lattuga e maionese

beef burger, tomato, smoked provola cheese, crispy guanciale, lettuce and mayonnaise

Allergeni: 1, 7, 3, 12

28

IL CLUB SANDWICH EDITION

sandwich con lattuga, pomodoro, maionese, uovo al tegamino e roastbeef

sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg and roast beef

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

28

IL VEGGIE

zucchine arrosto, mozzarella affumicata ed erba di campo

vegetarian sandwich with roasted zucchini, smoked mozzarella and wild herbs

Allergeni: 1, 7, 8, 5

22

I C O N T O R N I
side dishes



GLI AGRETTI

agretti, olio extravergine di oliva e succo di limone

agretti, extra virgin olive oil and lemon juice

12

LA CICORIA

aglio, olio e peperoncino

chicory with garlic, oil and chili pepper

12

LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA

zucchini scapece style with mint

Allergeni: 1, 3, 5, 8, 12

12

I TRE POMODORI

pomodori datterino, pachino e camone

datterino, pachino and camone tomatoes

12

LE PATATINE FRITTE

french fries

12

Allergeni: 5, 8

I S E C O N D I

main courses



IL PESCATO DEL GIORNO

pescato locale al sale, zucchine alla scapece, fiori di zucca e salsa ai frutti di mare

local catch of the day in salt, scapece courgettes, courgette flowers and seafood sauce

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14

37

IL POLLO ALLA PIASTRA

spinaci croccanti e salsa alle mandorle

grilled chicken with crunchy spinach and almonds sauce

Allergeni: 7, 8, 9, 12

28

LA TAGLIATA DI MANZO^{BIO}

cicoria, patate fritte e salsa bernese

sliced beef with chicory, french fries and béarnaise sauce

Allergeni: 7, 9, 12

35

IL CALAMARO ARROSTO

carciofi, erbe aromatiche e salsa al prezzemolo

grilled calamari with artichokes, aromatic herbs and parsley sauce

Allergeni: 4, 9, 12, 14

30

LE INSALATE

salads



ANIMA

tataki di salmone, misticanza, avocado e pane aromatico al finocchietto

salmon tataki, mixed greens, avocado and aromatic fennel bread

Allergeni: ^{1,4}

19

IL GIARDINO

misticanza aromatica, uova, carciofi e noci

aromatic mixed greens, eggs, artichokes and walnuts

Allergeni: ^{3,8}

19

LA CESARE

pollo cotto a bassa temperatura, lattuga, bacon croccante, Parmigiano Reggiano 36 mesi,
pane croccante e salsa Caesar

low temperature cooking chicken, lettuce, crispy bacon, 36 months Parmigiano Reggiano,
crunchy bread and Caesar dressing

Allergeni: ^{1, 3, 7, 12}

26

IL COUSCOUS AL POMODORO

melanzane croccanti e mozzarella affumicata

couscous with crispy eggplant and smoked mozzarella

Allergeni: ^{1, 7, 8, 5}

19

GLI ANTIPASTI
starters

IL CALAMARO RIPIENO

calamaro ripieno su crema di ricotta di bufala e biscotto al parmigiano
stuffed squid accompanied by buffalo ricotta cream and parmesan biscuit

Allergeni: ^{1, 3, 4, 5, 9}

26

IL CRUDO E MOZZARELLA

mozzarella di bufala Campana e prosciutto crudo di Bassiano
Campanian buffalo mozzarella and Bassiano cured ham

Allergeni: ^{7, 12}

22

IL VITELLO TONNATO

bottarga di tonno rosso e capperi in fiore
sliced veal with tuna sauce, red tuna bottarga and flowering capers

Allergeni: ^{3, 4, 8, 10, 12}

24

LA TARTARE DI MANZETTA^{BIO}

tartare di manzo, asparagi, uova e pecorino romano
beef tartare, asparagus, eggs and pecorino romano cheese

Allergeni: ^{3, 14}

26

LO SPAGHETTONE AL POMODORO

spaghettone "Benedetto Cavalieri" ai tre pomodori e Parmigiano Reggiano 36 mesi

"Benedetto Cavalieri" spaghettone pasta with three tomatoes and 36 months Parmigiano Reggiano

Allergeni: ^{1, 7, 9}

25

LA CACIO E PEPE DELLO CHEF

linguine "Benedetto Cavalieri" con gambero rosso di Sicilia marinato al lime

linguine "Benedetto Cavalieri" pasta with Sicilian red shrimp marinated with fresh lime

Allergeni: ^{1, 2, 4, 7}

28

IL TAGLIOLINO ALLA VONGOLE

tagliolino alle vongole veraci, zucchine e basilico

tagliolini pasta with clams, zucchini and basil

Allergeni: ^{4, 5, 9, 12, 13, 14}

28

LA CARBONARA

pennone "Senatore Cappelli" con guanciale croccante, uova bio,
pecorino Romano DOP e pepe di Sichuan

"Senatore Cappelli" pennone pasta with crispy guanciale, organic eggs,

Roman pecorino cheese and Sichuan pepper

Allergeni: ^{1, 3, 7}

26