

ANTIPASTI

Sformatino di baccalà bianco con patate al vapore e cipolla rossa di tropea	11,00
Pudding with white dried-cod, steamed potatoes and red Tropea onion	
Bruschetta con indivia, pinoli, uva sultanina e olive nere con bresaola	7,50
Toasted slices of bread topped by endive, pine-seeds, grapes, bresaola lombardy ham with black olives	
Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala	11,00
Parma ham and buffalo mozzarella cheese	
Insalata di radicchio con polpo verace noci ed aceto balsamico	8,50
chicory salad with true octopus, nuts and Modena balsamic vinegar	
Mozzarella di bufala campana D.O.P. Con filetto di acciughe e tartufo Scorsone	10,00
Buffalo mozzarella cheese from Campania D.O.P. with fillet of anchovies and Scorsone truffle	
Prosciutto di Parma e melone	11,00
Parma ham and melon	

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli con i frutti di mare	12,00
Beans soup with pasta and seafood	
Tonnarelli ai sapori di bosco	10,00
Noodles with mashroom cream sauce and gorgonzola cheese	
Fettuccine al tartufo	16,00
Nodles with trufle	
Paccheri di Gragnano con spigola fgresca pomodori pachino e olive taggiasche	12,00
Italian pasta "Paccheri di Gragnano" with fresh bass "pachino" tomatoes and olives	
Timballo di anellini siciliani con melanzane e provola fresca	10,00
Pie stuffed with pasta rings, egg-plants and fresh cheese	

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al pepe verde	20,00
Fillet of beef with green pepper sauce	
Coniglio disossato al tartufo	20,00
Boned rabbit with black truffle	
Melanzane alla parmigiana	14,00
Parmesan aubergines	
Tacchino ripieno ai pistacchi	15,00
Stuffed turkey with pistachios	
Spigola al forno in crosta di patate	16,00
Roasted bass in crust of popatoes	
Vitella con rughetta e olive	15,00
Veal with rughetta salad and olives	
Maialino al forno con patate	16,00
Roasted pork with potatoes	

ALLA BRACE

Bistecca di manzo	15,00
Braised grilled steak	
Filetto di manzo	18,00
Fillet of beef	
Lombatina di vitella	15,00
Sirloin of veal	

PESCE

Spigola fresca Fresh grilled bass	per etto	4,00
Orata fresca Fresh grilled gilthead	per etto	4,00
Rombo fresco Fresh grilled Brill	per etto	5,00
Pesce spada fresco al trancio Grilled sword-fish		16,00
Spiedino di mazzancolle* Skewer of grilled prawns		16,00
Scampi arrosto* Rasted shrimps		16,00
Sogliola alla griglia* Grilled sole		16,00

CONTORNI

Insalata mista Mixed salad		5,00
Patate arrosto Roasted potatoes		5,00
Peperoni alla siciliana Sicilian peppers with anchovies and olives		5,00
Indivia Endive		5,00

DOLCI

Tiramisù Mascarpone cream with coffee and chocolate		5,00
Panna cotta al cioccolato Cooked cream with chocolate		5,00
Panna cotta ai frutti di bosco Cooked cream with strawberries and billberries		5,00
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit-salad		5,00
Ananas Slices of pineapple		5,00
Meringhe con la panna Meringues with cream		5,00

PIATTI ROMANI

Spaghetti cacio e pepe Spaghetti cacio cheese and pepper		10,00
Coda alla vaccinara Roman meat with tomato sauce "coda alla vaccinara"		15,00
Timballo di alici e carciofi Roasted pie stuffed with anchovies and artichokes		14,00
Trippa alla romana Roman Tripe meat		15,00
Filetti di baccalà in umido Fillet of stewed dried-cod		15,00
Abbacchio al forno con patate Roasted lamb with potatoes		16,00
Cicoria Chicory		5,00
Carciofo alla romana Roman artichoke		5,00
Mousse allo zabaglione Mousse of whipped egg-yolk with sugar		5,00
Zuppa inglese in coppa Trifle		5,00