



## GASTRONOMIA

PROSCIUTTO CRUDO POMODORI SEMI SECCHI E MOZZARELLA DI BUFALA .....	10€
SFORMATO DI CARCIOFI .....	10€
CREMA DI PECORINO E VERDURE GRIGLIATE	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA .....	12€
PARMIGIANO A SCAGLIE E INSALATA RICCIA	
SALMONE AFFUMICATO, BURRATA, RUCOLA .....	12€
E CROSTINI AI SEMI	



CRUDO DI PARMA, MORTADELLA DI BOLOGNA, .....	12€
SALAME DI FELINO E DOLCEMAGRO PICCANTE	
SELEZIONE DI FORMAGGI.....	12€
MISTO DI SALUMI E FORMAGGI.....	14€

## BRUSCHETTE MISTE

4PZ. 7€

BRUSCHETTA CON POMODORI SEMI SECCHI .....	2€
OLIVE E ORIGANO	
BRUSCHETTA CON VERDURE .....	2€
BRUSCHETTA FIOCCHI DI BUFALA E ACCIUGHE .....	2,50€
BRUSCHETTA CON SALMONE .....	3€
CAPRINO E ERBA CIPOLLINA	

## MARITTOZZI SALATI

POMODORO STROFINATO .....	2€
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	
RICOTTA, POMODORI SEMISECCHI, ALICI, INSALATA .....	2,50€
STRACCIATELLA, SALMONE AFFUMICATO .....	2,50€
INSALATA E OLIO AGLI AGRUMI	
POLLO AI PEPERONI .....	3€
POLPETTE ALLA CACCIATORA .....	3€

*chiedi al personale per conoscere tutte le farciture  
dei nostri maritozzi dolci 2€*



~ 2€ ~

AMATRICIANA / RAGÙ DI CARNE  
CACIO E PEPE / POMODORO "AL TELEFONO"

## FRITTI

CHIPS DI PATATE .....	4€
CHIPS DI PATATE CACIO E PEPE .....	4€
CROCCHETTA DI PATATE.....	2€

## PASTE ROMANE

CARBONARA .....	8€
CACIO E PEPE .....	8€
AMATRICIANA .....	8€
GRICIA .....	8€

## I SECONDI DELLA TRADIZIONE

POLLO AI PEPERONI.....	9€
POLPETTE ALLA CACCIATORA .....	9€
POLLO GRIGLIATO.....	9€



## BURGER

*Serviti con patatine fritte*

BURGER FATTO A MANO .....	10€
CREMA DI PECORINO, VERDURA RIPASSATA	
BURGER FATTO A MANO .....	12€
BACON, BUFALA, LATTUGA, POMODORO	
POLLO FRITTO .....	12€
LATTUGA, POMODORO, MAIONESE AGLI AGRUMI	



## INSALATE

POLLO ALLA GRIGLIA .....	8€
CON MISTICANZA, POMODORI SEMI SECCHI, PARMIGIANO REGGIANO, MAIONESE LEGGERA, CROSTINI	
SALMONE MARINATO .....	8€
CON MISTICANZA, BURRATA, VERDURE GRIGLIATE MAIONESE AGLI AGRUMI, CROSTINI.	
ORZO PERLATO E POMODORI SEMI SECCHI .....	8€
CON MISTICANZA, MANDORLE, PECORINO ROMANO OLIVE, SESAMO NERO.	
FILETTI DI TONNO .....	8€
CON MISTICANZA, CAPPERI, OLIVE DI BITETTO.	

## dolci al cucchiaino

TIRAMISÙ .....	4€
ZABAIONE .....	4€
CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE	
TORTINO DI CIOCCOLATO .....	4€
CON CUORE CALDO	
PANNA COTTA E VISCIOLE .....	4€

\*\* per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta del personale di servizio.

\* alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero essere congelati all'origine.



## Aperitivo di Roma

Scegli tra i nostri drink  
e accompagnalo con...

+4 €

un tris di gastronomia romana  
- 1 maritozzo | 1 bruschetta | 1 suppli -

+6 €

Degustazione Bruschette 6 pz.

+4€

Mini Tagliere  
salumi e formaggi

20 €

Aperitivo per due  
un tagliere a scelta,  
due bruschette e due maritozzi salati

oppure, gira il menu  
e scegli tra **fritti romani**, **maritozzi salati**  
e **taglieri di salumi e formaggi**



### • CAFFETTERIA •

CAFFÈ .....	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO .....	1,80 €
CAPPUCCINO .....	1,80 €
CAPPUCCINO DECAFFEINATO .....	1,90 €
MAROCCHINO .....	2 €
CAFFÈ CON PANNA .....	2,50 €
CAFFÈ CORRETTO .....	2 €
ORZO [PICCOLO/GRANDE] .....	1,70 / 2 €
GINSENG [PICCOLO/GRANDE] .....	1,70 / 2 €
LATTE BIANCO .....	1,50 €
LATTE MACCHIATO .....	1,80 €
MACCHIATONE .....	1,60 €
CREMA DI CAFFÈ .....	2,50 €
CIOCCOLATA CALDA .....	3 €
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA .....	3,50 €
TÈ CALDO .....	2,50 €
ACQUA 50 CL NATURALE / FRIZZANTE .....	1,50 €
SOFT DRINK   TÈ FREDDO   SUCCHI DI FRUTTA .....	3 €
SPREMUTA D'ARANCIA .....	4 €

### • LIQUORI E DISTILLATI •

AMARI .....	3,50 €
DISTILLATI .....	3,50 €
DISTILLATI PREMIUM .....	5 €

• 5€ •

### SPRITZERIA

ROMANELLA vino rosso frizzante Romanella, prosecco e soda

NERONE Nerone, prosecco e soda

BITTER Cynar, prosecco e soda

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco e soda

HUGO St Germain, prosecco e soda

SICILIANO Disaronno, angostura, prosecco e soda

LIMONATO Limoncello, prosecco e soda

### SPARKLING COCKTAIL

BELLINI purea di pesca e spumante

ROSSINI purea di fragole e spumante

MIMOSA succo di arancia e spumante

VIOLETTA succo di mirtillo e spumante

APPLE succo di mela verde e spumante

dal nostro barman, sempre disponibili  
i cocktail classici 6€ e analcolici 4€

### • BIRRA •

BIRRA ALLA SPINA Leffe Blonde 6,5 vol% 33 cl .....	4€
Leffe Rossa 6,5 vol% 33 cl .....	4,50€
AMBRATA AL FARRO .....	5 €
Pedrangola 5,5 vol%, 33 cl .....	
BIANCA AL FARRO .....	5 €
Pedrangola 5,3 vol%, 33 cl .....	

### VINO



#### BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG .....	16€	4,90 €
FRANCIACORTA BRUT DOCG .....	20€	6€

#### BIANCHI

RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO .....	16 €	5€
<i>Borgo Savaian, Friuli Venezia Giulia - 13.0 vol%</i>		
CHARDONNAY SUPERIORE DOC .....	15 €	5€
<i>Az. Agricola Anselmi, Friuli Venezia Giulia - 12.5 vol%</i>		
GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC .....	20 €	6€
<i>Cantina Aldeno, Trentino Alto Adige - 13.5 vol%</i>		
PECORINO OFFIDA DOCG BIO .....	16€	4,50 €
<i>Tenuta de angelis, marche - 14.0 vol%</i>		

#### ROSSI

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC BIO .....	20 €	6 €
<i>Poggio dell'Aquila Az. Agr. Cosimi, Toscana - 13.5 vol%</i>		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO .....	16 €	4,50 €
<i>Vinosophia Az. Agr. Chiusa Gr. Abruzzo - 13.0 vol%</i>		
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP .....	18 €	5€
<i>Vini dell'Arco Soc. Coop. Manduria, Puglia - 14.0 vol%</i>		
NERO D'AVOLA SYRAH DOC BIO .....	18 €	5€
<i>Cantine Foraci, Sicilia - 13.0 vol%</i>		