

LE NOSTRE PINSE DA BUTTÀ... AR CENTRO!!!



À classica al rosmarino 7 <i>classic with rosemary</i>	Parmigiana di Melanzane 12 con aggiunta di scamorza affumicata <i>Eggplant Parmigiana with smoked scamorza cheese</i>
Con Mortazza 10 <i>with mortazza</i>	Crudo di Bassiano 12 (Azienda Reggiani & Co.) <i>Bassiano raw ham</i>
Con Mozzarella, fiori di zucca e acciughe 12 <i>with Mozzarella, zucchini flower and anchovies</i>	Misto del Cugusi 12 (Caseificio Cugusi) Selezione di pecorini <i>Selection of pecorinos from Caseificio Cugusi</i>
Con pecorino piccante e coppa romana 12 <i>with spicy pecorino cheese and roman pork neck</i>	Mozzarella di bufala 250 gr. 12 Caseificio Loffredo <i>Buffalo mozzarella from Caseificio Loffredo</i>
Con Crudo e Mozzarella di bufala 14 <i>with raw ham and Buffalo Mozzarella</i>	Crudo e bufala 14 Crudo di Bassiano e Mozzarella di bufala del Caseificio Loffredo <i>Bassiano raw ham and Buffalo mozzarella from Caseificio Loffredo</i>
Con Porchetta e Cicorietta saltata 14 <i>with porchetta and sauteed chicory</i>	

ANTIPASTI



Broccoletto strascicato 7 Broccoli, aglio, olio e peperoncino <i>Broccoli, garlic, oil and chilli</i>	Porchetta D'Ariccìa 14 (Azienda Mancini)
Puntarelle 7 (Secondo stagione) con salsina, aglio, olio e acciughe <i>(According to season) Puntarelle with sauce, garlic, oil and anchovies</i>	Tagliere de li Castelli 18 (Per 2 Persone) Selezione di salumi e formaggi tipici romani <i>(For 2 People) Selection of typical Roman cold cuts and cheeses</i>
Cicorietta Ripassata 7 Cicoria, aglio, olio e peperoncino <i>Chicory, garlic, oil and chilli</i>	Tagliere crudo e bufala 20 (Per 2 Persone) <i>(For 2 People) Raw ham & Buffalo Mozzarella plate</i>
Melanzanine alla Ciociara 7 Melanzanine saltate, acciughe, capperi, pomodorini datterì e olivete nere <i>Sautéed eggplant, anchovies, capers, cherry tomatoes and black olives</i>	
Carciofi alla Romana 12 (2 pezzi) aglio, olio, prezzemolo e mentuccia <i>Artichokes Roman style (2 pieces) with garlic, oil, parsley and mint</i>	



FRITTI DELLA NONNA



Suppli 4 (1 pezzo) Ragù classico, mozzarella, riso, panatura di pangrattato e uovo <i>(1 piece) Classic ragu sauce, mozzarella, rice, breadcrumbs and egg</i>	Fiori di zucca 12 (4 pezzi) Ripieni con mozzarella e acciughe <i>(4 pieces) Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies</i>
Carciofi alla Giudea 12 (2 pezzi) carciofo fritto in olio di semi di arachidi <i>(2 pieces) Artichoke fried in peanut oil</i>	Fritto misto 14 Carciofo alla Giudea, suppli, patate al velo, fiori di zucca e bufalina fritta (1 pezzo cad.) <i>Mixed fried with artichoke alla Giudea, suppli, veiled potatoes, zucchini flowers and fried buffalo (1 piece each)</i>
Filetti di baccala VolemoseBene 14 (4 pezzi) in pastella classica: sale, acqua e lievito di birra <i>(4 pieces) Baccala Fillet in classic batter: salt, water and brewer's yeast</i>	

PRIMI



Spaghetti VolemoseBene 14 Pomodorini datterini, capperi, olive taggiasche e scorza di limone, dal sapore leggermente piccante <i>Spaghetti with datterini tomatoes, capers, Taggiasca olives and lemon zest, slightly spicy flavour</i>	Bucatini A'Matriciana 14 Pecorino, guanciale e pelati Mutti <i>Bucatini pasta with pecorino cheese, pork cheek and tomatoes</i>
Rigatoni A'Vaccinara 14 Con sugo de coda <i>Rigatoni pasta with calf's tail sauce</i>	Spaghetti A'Carbonara 14 Guanciale, rosso d'uovo e pecorino <i>Spaghetti with pork cheek, egg yolk and pecorino cheese</i>
Tonnarelli cacio e pepe 14 Pecorino romano, pepe e acqua di cottura <i>Tonnarelli pasta with roman pecorino and pepper</i>	Mezzi Paccheri A'Gricia 14 Guanciale, pecorino romano, pepe e acqua di cottura <i>Mezzi Paccheri pasta with roman pecorino and pepper</i>

Rigatoni co a' Pagliata 14 (Tipico piatto nobile romano) ar sugo col budellino del vitellino <i>(Typical noble Roman dish) rigatoni pasta with with calf's gut sauce</i>	Spaghetti alle vongole veraci 16 Aglio, olio e peperoncino, sfumati al vino bianco e dal sapore leggermente piccante <i>Spaghetti with clams, garlic, oil and chilli, blended with white wine, slightly spicy taste</i>
---	--

SECONDI



Saltimbocca alla Romana con puré 16 Scaloppa di vitello, con salvia, prosciutto crudo e una noce di burro <i>Veal escalope, with sage, raw ham and and butter served with mashed potatoes</i>	Porpette ar sugo con puré 16 Carne trita di manzo e vitello, mortadella, scorza di limone, uova e pane raffermo ammollato nel latte <i>Minced beef and veal, mortadella, lemon peel, eggs and stale bread soaked in milk</i>
Straccetti rucola e pomodorini 16 Stracetti di manzo con carciofi saltati <i>Beef strips with sautéed artichokes</i>	Tripa alla Romana 16 Trippa al sugo con mentuccia e pecorino <i>Tripe in sauce with mint and pecorino cheese</i>
Coda A'Vaccinara 18 <i>Roman-style calf's tail</i>	Frittura de Paranza 20 Merluzzetti, triglia, gamberi, anelli di calamaro e pesciolini* <i>Deep fried cod, mullet, prawns, squid rings and small fish*</i>
Baccalà alla Romana 20 <i>Roman-style codfish</i>	Tagliata coi carciofi saltati 22 Controfiletto di Manzo con carciofi saltati a listarelle <i>Beef sirloin with sautéed artichokes</i>
Tagliata con cicorietta e scaglie di Pecorino 22 <i>Beef sirloin with chicory and pecorino cheese flakes</i>	Tagliata al rosmarino con patate 22 Controfiletto di Manzo <i>Beef sirloin with rosemary and potatoes</i>
Abbacchio al forno con patate 22 <i>Roast lamb with potatoes</i>	Costolette Vecchia Maniera 22 Costolette di agnello allo scottadito con patate al forno <i>Grilled lamb chops with baked potatoes</i>