

# SOMMARIO

I NOSTRI SPRITZ E MISCELATI (*OUR SPRITZ AND SPIRIT BLENDS*)

FRITTI (*FRIES*)

PIZZA

FOCACCIA (*WHITE PIZZA*) & CALZONE (*STUFFED PIZZA*)

BRUSCHETTE (*FRIED TOASTED BREAD*), CROSTINI (*CROUTONS*),

DAL BANCO DELLA GASTRONOMIA

Selezioni di Salumi      *Selections of salami*

Selezioni di Formaggi      *Selections of cheeses*

DALLA CUCINA

Antipasti      *Starters*

Primi      *First courses*

Secondi      *Second courses*

Verdure e contorni      *Salads and vegetables*

SELEZIONE DI BIRRE

Alla spina e Artigianali      *Draft and Craft*

Piatto vegetariano  *Vegetarian dish*

Piatto vegano  *Vegan dish*

\* *In questa attività non vengono acquistati prodotti surgelati, nella nostra cucina usiamo solo ingredienti freschi di prima qualità.*

*Alcune materie prime o semilavorati possono subire il processo di abbattimento della temperatura per disposizione di legge o necessità di lavorazione.*

*Never we purchase frozen food and in our kitchen We use only top quality fresh food.*

*Some raw materials or semi - finished products may undergo the abatement process temperature for legal arrangement or need for workmanship*

*Utilizziamo un regime iposodico per tutti i nostri piatti. Il sale che usiamo in aggiunta è un grigio - grezzo di Bretagna biologico.*

*We use a hyposodic regimen for all our dishes. The salt we use in addition is a gray - raw Brittany organic.*

Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo

*Please ask for the bill at the table*

## I NOSTRI SPRITZ - OUR SPRITZ (Aperol / Campari / Rosso Poli)

Con Prosecco Extra Dry Miol	10,00
Con Franciacorta Brut Contadi Castaldi	12,00
Con Champagne Philipponnat Royale Reserve	20,00

## MISCELATI - SPIRIT BLENDS

In abbinamento con tonica Premium a scelta:

*Paired with premium gin of your choice:*

Schweppes Premium

Acqua Brillante Recoaro

Fever Tree Mediterranean

Gin&Tonic Bombay	10,00
Gin&Tonic Hendrick's	12,00
Gin&Tonic Diplôme	12,00

## LONG DRINK

Negroni	10,00
Americano	10,00

## I FRITTI

*I nostri fritti sono tutti fatti in casa con ingredienti freschi e pastella montata al momento*

<b>Il nostro «Suppli al telefono»</b> 	3,00
<i>Suppli fatto in casa con risotto <b>Carnaroli</b> invecchiato del <b>Principato Lucedio</b>, pomodoro ciliegino <b>Pomilia</b>, basilico, mozzarella <b>Terra Roma</b> e Parmigiano <b>Vacche Rosse 30 mesi</b></i> <i>Suppli croquettes with aged <b>Carnaroli</b> rice from <b>Principato Lucedio</b>, cherry tomato by <b>Pomilia</b>, basil, (fresh cheese) mozzarella by <b>Terra Roma</b> and parmesan cheese (30 months old) made with <b>Red Cows' milk</b></i>	
<b>Crocchetta di Patate</b> con patate di Grotte di Castro 	3,00
<i>mozzarella <b>Terra Roma</b> e provola affumicata</i> <i>with potatoes from <b>Grotte di Castro</b>, mozzarella from <b>Terra Roma</b> and provola cheese</i>	
<b>Fiore di zucca con Alici di Sicilia</b> (n. 2 pz)	4,00
<b>Fiore di zucca solo Mozzarella</b> (n. 2 pz) 	4,00
<b>Tempura di Verdure in pastella</b> 	7,00

## LA PIZZA

### L'IMPASTO DI PIER LUIGI ROSCIOLI:

Per il nostro impasto usiamo solo farine biologiche di altissima qualità

Composizione: miscela di farine biologiche **Molino lacquone**, farro bianco Bio del **Molino Vecchino**, sale grigio grezzo di Bretagna Bio "La Guerandais", lievito fresco (0,6 gr per kg di farina), olio toscano **Castello di Monsanto**, acqua di Roma, tempo.

Grazie a Pierluigi Roscioli per la sua prestigiosa firma

*Our dough is made from top-quality organic flours*

*Ingredients: Organic flours by **Molino lacquone**, Organic white spelled from **Molino Vecchino**, crude gray bio salt from Brittany "La Guerandaise", fresh yeast (0,6gr for kg of flour), water of Rome, time. Tuscan Olive Oil by **Castello di Monsanto**. (our pizza dough is prepared with organic flours only). Thanks to Pierluigi Roscioli for his golden touch.*

### LA TRADIZIONE

*(Fiordilatte dei Monti Lattari Secondo Disponibilità)*

*(Fiordilatte dei Monti Lattari According to Availability)*

<b>Margherita</b> 	8,00
<i>Pomodoro <b>Pomilia</b>, mozzarella fior di latte <b>Terra Roma</b></i> <i>Tomato <b>Pomilia</b>, (fresh cheese) mozzarella fior di latte by <b>Terra Roma</b></i>	
<b>Margherita Vacche Rosse</b> 	9,50
<i>Pomodoro <b>Pomilia</b>, mozzarella fior di latte <b>Terra Roma</b></i> <i>e Parmigiano <b>Reggiano Vacche Rosse 30 mesi</b></i> <i>Tomato <b>Pomilia</b>, (fresh cheese) mozzarella fior di latte by <b>Terra Roma</b>, red cow parmesan 30 months</i>	
<b>Marinara</b> 	7,00
<i>Pomodoro <b>Pomilia</b>, aglio rosso di <b>Sulmona</b>, origano di <b>Eraclito</b></i> <i>Tomato <b>Pomilia</b>, <b>Sulmona</b> red garlic, oregano from <b>Sicily</b></i>	

**Napoli** 9,50  
Pomodoro *San Marzano Pomilia*, mozzarella fior di latte *Terra Roma*, alici di *Sicilia*  
*San Marzano Pomilia tomatoes, (fresh cheese) mozzarella fior di latte by Terra Roma, anchovies from Sicily*

**Quattro stagioni** 12,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella fior di latte *Terra Roma*, carciofi Bio *Agnoni*,  
funghi champignon, prosciutto cotto di *San Giovanni*,  
uovo Bio di *San Bartolomeo*, olive di *Itri Antonio De Luca*  
*Tomato Pomilia, (fresh cheese) mozzarella fior di latte by Terra Roma, organic artichokes*  
*by Agnoni, champignon mushrooms, ham from San Giovanni, organic egg*  
*by San Bartolomeo, olives from Itri by Antonio De Luca*

## LE ROSSE

**Margherita di Bufala**  10,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, basilico  
*Tomato Pomilia, (fresh cheese) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, basil*

**Margherita e Bufala cruda**  11,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*  
sfilacciata a mano, basilico  
*"Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO, basil*

**Napoli e Bufala** 11,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, alici di *Sicilia*  
*Tomato Pomilia, "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, anchovies from Sicily*

**Funghi\***  9,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, funghi champignon  
*Tomato Pomilia, (fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, champignon mushrooms*

**Prosciutto** 12,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*,  
prosciutto di Parma *Ghirardi 24 mesi / S. Ilario 24 mesi*  
*Tomato Pomilia, (fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, Parma ham by Ghirardi*

**Zibello** 13,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*,  
culatello di Zibello *Podere Cadassa*  
*Tomato Pomilia, mozzarella by Terra Roma, culatello of Zibello from Podere Cadassa*


**I F.lli Salvo** 12,50  
Pomodoro a Piennolo *Casa Barone*, pancetta arrotolata di *Cinta*  
e Caciocavallo Podolico, olio extravergine a crudo *Castello di Monsanto*  
*"Piennolo" bunch tomatoes by Casa Barone, bacon of Cinta Senese and cheese*  
*Caciocavallo Podolico, olive oil extra virgin raw, by Castello di Monsanto*

## LE BIANCHE



**Pomodorini e Rughetta**  10,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, pomodoro datterino fresco e rughetta selvatica  
*(Fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, small fresh Date tomatoes and wild arugula salad*

**Fiori di zucca**  9,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, fiori di zucca  
*(Fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, zucchini flower*


\* The base may sometime be watery due to the release of water from the Champignon mushrooms

<b>Fiori di zucca e Alici</b>	10,00
Mozzarella vaccina <i>Terra Roma</i> , fiori di zucca, alici di Sicilia ( <i>Fresh cheese</i> ) mozzarella by <i>Terra Roma</i> , zucchini flowers, anchovies from <i>Sicily</i>	
<b>Vegetariana</b> 	10,00
Mozzarella vaccina <i>Terra Roma</i> , verdure grigliate nel forno a legna ( <i>Fresh cheese</i> ) mozzarella by <i>Terra Roma</i> , seasonal vegetables grilled in wood-fired oven	
<b>Scarola e Alici</b>	11,50
Mozzarella Vaccina <i>Terra Roma</i> , scarola ripassata con olive Taggiasche e alici di Sicilia ( <i>Fresh cheese</i> ) mozzarella by <i>Terra Roma</i> , scarola, Taggiasca olives, anchovies from <i>Sicily</i>	
<b>Cavolo e Cinta</b> (solo in inverno)	12,50
Mozzarella Vaccina <i>Terra Roma</i> , cavolo nero toscano ripassato con peperoncino fresco, scaglie di pecorino stravecchio di Pienza e pancetta di Cinta ( <i>Fresh cheese</i> ) mozzarella by <i>Terra Roma</i> , tuscan kale sauted with oil EVO and fresh chilli, pecorino cheese from Pienza and bacon from Siena	

## BUFALA

<b>Bufala e Alici</b>	11,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , pepe del Sarawak (a richiesta), alici di Sicilia e olio a crudo della sabina Colle Bello (RI) ( <i>Fresh cheese</i> ) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, Sarawak pepper, (on request), anchovies from Sicily and raw olive oil from "Sabina Colle Bello"	
<b>Bufala e Datterini</b> 	10,00
Datterini freschi di Sicilia scottati, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> Small fresh Date tomatoes from Sicily slightly blanched, (fresh cheese) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO	
<b>Bufala e Pomodorini semiseccchi</b> 	11,50
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e pomodorini semi-secchi <i>De Carlo</i> ( <i>Fresh cheese</i> ) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO and small tomatoes semi-dried by <i>De Carlo</i>	
<b>Bufala e Prosciutto</b>	12,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e prosciutto di Parma <i>Ghirardi</i> 24 mesi ( <i>Fresh cheese</i> ) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO and Parma ham 24 months aged by <i>Ghirardi</i>	

## IL MONTE DELLA FARINA - Le nostre pizze speciali

<b>Superbio</b> 	12,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , pomodoro a piennolo del Vesuvio <i>Casa Barone</i> , olio <i>Castello di Monsanto</i> e basilico ( <i>Fresh cheese</i> ) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, sauce of organic tomatoes "Piennolo" Vesuvius <i>Casa Barone</i> , organic olive oil by <i>Castello di Monsanto</i> and basil	
<b>Napoli e Cantabrico</b>	13,50
Pomodoro a piennolo del Vesuvio <i>Casa Barone</i> , pomodoro di Corbara "Sua Eccellenza", alici del Cantabrico di <i>Ramon Pena</i> , olio extra vergine toscano <i>Castello di Monsanto</i> Sauce of large-bunch organic tomatoes "Piennolo" Vesuvius by <i>Villa Barone</i> , "His Excellence" Corbara tomatoes, anchovies from Cantabrico by <i>Ramon Pena</i> , organic olive oil by <i>Castello Monsanto</i> (no cheese)	

**Chorizo** 14,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*,  
Chorizo di Pata Negra Bellota Sanchez Romero / Julian Martin  
*Tomato by Pomilia, (fresh cheese ) mozzarella by Terra Roma, Chorizo sliced salami of Pata Negra Bellota Sanchez Romero / Julian Martin*

**Scozzese e Bufala** 15,00  
Bianca con mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, salmone scozzese Loch Fyne leggermente affumicato, finocchietto selvatico di *Valentano*,  
rughetta selvatica, (salmone senza conservanti, solo beta carotene)  
*White pizza, (Fresh cheese) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, slightly smoked Loch Fyne salmon from Scotland, wild fennel from Valentano, wild arugula salad (Salmon without preservatives only beta carotene)*

**Omaggio a Fulvio Pierangelini** 18,00  
Mozzarella *Terra Roma*, broccoletti cime di rapa e capesante bretoni al profumo di mortadella (secondo disponibilità)  
*(Fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, fried pepperonis Friarelli and breton scallops with flavour of mortadella (according to availability)*

**Pata Negra e Bufala** 18,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, basilico e Pata Negra *Banega* 46 mesi tagliato a macchina  
*Tomato Pomilia, "Fresh Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO, basil and Pata Negra Banega 46 months machine cut*

**Zibello e Bufala** 14,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* a crudo sfilacciata a mano, Culatello di Zibello *Podere Cadassa*  
*Pomilia tomatoes, PDO buffalo mozzarella cheese from Paestum added raw and hand-cut, culatello ham from Podere Cadassa, Zibello*

## FOCACCE

**Focaccia semplice**  5,00  
con olio extravergine *Gallotti*, rosmarino e sale grigio di bretagna "La Guerandais" Bio  
*with extravergin olive oil by Gallotti, rosmary and gray organic salt of Britain "The Guerandaise"*

**Focaccia Veg**  8,00  
con verdure grigliate nel forno a legna e olio della Sabina *Colle Bello*  
*with seasonal vegetables grilled in wood-fired oven and "Sabina Colle Bello" Olive oil*

**Focaccia con Datterini freschi e Basilico**  8,00  
*Focaccia with fresh Date Tomatoes and fresh Basil*

**Focaccia di Capri**  12,50  
con datterini freschi, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* a crudo, basilico e olio extravergine *Gallotti*  
*with fresh date tomatoes, "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDOraw, basil extra virgin olive oil by Gallotti*

**Focaccia Prosciutto e Bufala** 14,00  
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi  
*with "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDOand Parma ham by Ghirardi (24 months old)*

**Focaccia Pata Negra e Acqua di Pomodoro Datterino** 16,00  
con Pata Negra *Banega* 46 mesi tagliato a macchina e acqua di pomodoro  
*with Pata Negra Banega 46 months machine cut*

<p><b>Focaccia Salmone e Bufala cruda</b>  con salmone scozzese Loch Fyne al finocchietto selvatico,  mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo e rughetta selvatica  <i>Loch Fyne salmon with wild fennel, "Buffalo Mozzarella cheese  from Paestum" PDO raw and arugola</i></p>	16,00
<p><b>Focaccia Bresaola e Rughetta</b>  con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e battuto di olio e limone  <i>served with Red Cow Parmesan and dressing of e.v. olive oil and lemon juice</i></p>	16,00
<p><b>Focaccia Mortadella al Tartufo Nero</b>  con mortadella al tartufo nero di Norcia  <i>with mortadella and black truffle from Norcia</i></p>	13,00
<p><b>Focaccia Mortadella</b>  e granella di pistacchio  <i>with pistachio</i></p>	11,00

## CALZONE

<b>Calzone Prosciutto e Mozzarella</b>	10,00
<i>Prosciutto di Parma Ghirardi, mozzarella Terra Roma Parma ham by Ghirardi, (Fresh cheese) mozzarella by Terra Roma</i>	
<b>Calzone Funghi e Prosciutto Cotto</b>	11,00
<i>Mozzarella Terra Roma, champignon, prosciutto cotto di S. Giovanni (Fresh cheese) mozzarella by Terra Roma, champignon mushrooms, ham by S. Giovanni</i>	

## BRUSCHETTE

Pane tipo Lariano semintegrale/bianco Forno Roscioli

<b>Olio, Sale e Aglio di Sulmona</b> 	3,50
<i>Olio extravergine Gallotti, sale grigio di Guerande bio, aglio rosso di Sulmona Extravergin olive oil by Gallotti, grey organic salt by Guerande bio, red garlic from Sulmona</i>	
<b>Pomodoro</b> 	4,50
<i>Datterini freschi, basilico, olio extravergine Gallotti, sale grigio di Guerande bio Small fresh Daye tomatoes with basil, extravergin olive oil by Gallotti, organic grey salt from Guerande</i>	
<b>Pomodoro Secco</b> 	4,50
<i>Crema di pomodorini semisecchi De Carlo Cream of tomato semidried by De Carlo</i>	
<b>Burrata e Pomodorini Secchi</b> 	6,00
<i>Burrata di bufala Dop di Paestum e pomodori secchi sott'olio burrata (fresh cheese) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO and sun dried tomatoes</i>	
<b>Datterini e Alici</b>	6,00
<i>Datterini freschi, basilico, alici di Sicilia e olio extravergine Gallotti Datterini fresh tomatoes, basil, anchovies and Sicilian extravirgin olive oil by Gallotti</i>	

CROSTINI Pane di Kamut K. Bio/tipo Lariano Bianco Forno Roscioli

<b>Crostino con Mozzarella e Alici</b>	11,00
<i>con mozzarella vaccina Terra Roma e alici di Sicilia Croutons with (fresh cheese) Mozzarella by Terra Roma and anchovies from Sicily</i>	
<b>Crostino con Bufala e Alici del Cantabrico</b>	14,00
<i>con mozzarella di bufala Dop di Paestum e alici del Cantabrico Ramon Pena Croutons with (fresh cheese) "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO and anchovies from Cantabrian sea</i>	
<b>Crostino Prosciutto e Mozzarella</b>	12,00
<i>con mozzarella Terra Roma e prosciutto di Parma Ghirardi Croutons and Parma Ham by Ghirardi and (fresh cheese) mozzarella by Terra Roma</i>	



## LE NOSTRE SELEZIONI - Dal bancone della gastronomia

### PROSCIUTTI & SALUMI




<b>Norcia</b>	12,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano <i>Ham from Norcia 24 months old, hand cut, thin slices</i>	
<b>Parma</b>	14,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> 24/30 mesi (S.D.) <i>Parma ham 24/30 months old by Ghirardi / by S. Ilario (S.D.)</i>	
<b>Norcia e Bufala</b>	16,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr <i>Parma ham from Norcia 18/24 months old hand cut, thin slices and (fresh cheese) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO300gr</i>	
<b>Parma e Bufala</b>	18,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> (S.D.) tagliato a macchina e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr <i>Parma ham 24/30 months old by Ghirardi / by S. Ilario (S.D.) machine sliced and (fresh cheese) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO300gr</i>	
<b>Bresaola e Rughetta</b>	16,00
con scaglie di parmigiano <i>Vacche Rosse</i> 30 mesi e battuto di olio e limone <i>Raw Beef and Arugula served with Red Cow Parmesan and dressing of EVO oil and lemon juice</i>	
<b>Culatello di Zibello Dop. Podere Cadassa presidio Slow Food</b> (100gr. circa)	24,00
<b>Mortadella Bidinelli</b>	9,00
<b>Mortadella al Tartufo Bidinelli</b> (secondo disponibilità)	13,00
<b>Mortadella e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi Vacche Rosse</b>	12,00
<i>(cheese) scagles by Reggiano 30 months old made with Red Cows milk</i>	
<b>Pata Negra</b>	28,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40/46 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano 100gr <i>Pata Negra ham de Bellota 40/46 months old by Alba Real / Banega hand sliced 100gr</i>	
<b>Pata Negra e Bufala</b>	28,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr <i>Pata Negra ham de Bellota 40 months old by Alba Real / Banega hand sliced and (fresh cheese) "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO300gr</i>	

### SELEZIONI

<b>Selezione di Salumi Italiani</b>	18,00
Mortadella al tartufo Bidinelli, salame Strolghino, lonza di cinta senese, prosciutto di Parma <i>Ghirardi</i> , Fiocco di Culatello Spigaroli, Culatello di Zibello Dop Podere Cadassa (S.D. e rotazione) <i>Truffle-flavoured Mortadella by Bidinelli, salami Strolghino, Cinta Senese pork loin, Parma ham by Ghirardi, Spigaroli Culatello topside, PDO Culatello ham from Podere Cadassa-Zibello (S.D. e rotazione)</i>	
<b>Selezione Spigaroli – Antica corte Pallavicina</b>	25,00
Culatello di Zibello Dop tradizionale 24 mesi, fiocco di Culatello, coppa della bassa padana, lardo stagionato tradizionale, Strolghino (S.D.) <i>24-month cured PDO Culatello ham, Culatello topside, air-cured coppa from Southern Po valley, traditionally seasoned lard, salami Strolghino (if av.)</i>	
<b>Selezione Iberica</b>	24,00
Pata Negra 40 mesi <i>Banega</i> (40gr), tagliato a macchina, <i>Chorizo, Salsichon</i> e <i>Lomo Bellota</i> <i>Alba Real</i> <i>Pata Negra ham 40 months old Banega (40gr), machine sliced, Chorizo, Salsichon and Lomo Bellota Alba Real</i>	

<b>Cecina de Leon</b> la "Bresaola Iberica" servita con battuto di olio e limone <i>"Iberian bresaola" served with lemon-oil mince</i>	18,00
<b>Finale Italia Spagna</b>	28,00
Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> tradizionale 24 mesi, Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano <i>Culatello ham from Podere Cadassa-Zibello 24 months old,</i> <i>Pata Negra ham de Bellota 40 months old by Alba Real / Banega hand cut</i>	
 <b>Formaggi italiani e francesi</b>	
<b>Selezione di Formaggi Italiani</b> 	16,00
Pecorino di <i>Pienza</i> , formaggio di fossa di <i>Sogliano</i> , <i>Castelmagno</i> , <i>Robiola 2 latti</i> , <i>Gorgonzola di Malga</i> (le tipologie possono variare in base alla disponibilità) <i>Pecorino from Pienza, Fossa cheese from Sogliano, Castelmagno, Robiola 2 latti, Gorgonzola di Malga, Testun aged in Barolo marc (typologies may vary according to availability)</i>	
<b>Selezione di Formaggi molli Francesi</b> 	18,00
Brillat savarin, <i>Pico</i> , <i>Selles sur cher</i> , <i>Cammembert</i> , <i>Cabrisac</i> , <i>Gres Champenois</i> , <i>Reblochon</i> , <i>Roquefort</i> (le tipologie possono variare in base alle disponibilità) <i>Brillat savarin, Pico, Selles sur cher, Cammembert, Cabrisac, Gres Champenois, Reblochon, Roquefort (typologies may vary according to availability)</i>	
 <b>Bufala Dop di Paestum</b>	
<b>Bufala nature</b> - 300gr 	14,00
<b>Bufala Olive e Pomodorini</b> - 300gr con olive taggiasche e pomodorini  semi-secchi <i>De Carlo</i> <i>taggiasche olives and and semi-dried small tomatoes by De Carlo</i>	16,00
<b>Bufala e Bottarga</b> - 300gr con bottarga di muggine di <i>Cabras</i> grattugiata <i>grated Muggine bottarga from Cabras</i>	18,00
<b>Bufala e Alici</b> - 300gr con alici del Cantabrico <i>with Cantabrian anchovies from Galizia</i>	18,00
 <b>Burrata di Andria</b>	
<b>Burrata di Andria e Pomodorini semi-secchi</b> - 300gr 	16,00
con pomodorini semi-secchi e olive taggiasche <i>with small dried tomatoes and taggiasche olives</i>	
<b>Burrata di Andria e Bottarga</b> - 300gr con bottarga di <i>muggine di Cabras</i> grattugiata <i>with Botargo from Cabras</i>	18,00
<b>Burrata di Andria e Alici del Cantabrico</b> - 300gr <i>with Cantabrian anchovies from Galizia</i>	18,00
<b>Burrata di Andria e Caviale</b> con selezione di caviale "Oscietra" / "Tradition Calvisius" -10gr <i>with selection caviar from "Oscietra" / "Tradition Calvisius" - 10 gr</i>	35,00






## Sott'olii

<b>Pomodorini semi-secchi <i>De Carlo</i></b> 	6,00
<b>Carciofini arrostiti <i>Bio Agnoni</i></b> (n. 3 pz) 	10,00
<b>Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Alici di Sicilia</b>	9,00
<b>Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Tonno Rosso</b>	10,00
<b>Alici del Cantabrico <i>Ramon Pena</i> e Burro demi-sel di Isigny</b>	14,00
<b>Selezione di sott'olii <i>Agnoni</i></b> 	12,00
con carciofi arrostiti, pomodori secchi, melanzane alla brace e cipolline candite <i>Roasted artichokes, sun dried tomatoes, grilled eggplant and candied onions</i>	

## LA CUCINA

(Alcuni i piatti possono essere ordinati senza aggiunta di carne, pesce, latticini per vegetariani e vegani)

### ANTIPASTI DALLA CUCINA

<b>Passatina di Ceci di Valentano</b> 	12,00
<i>lamelle di carciofo violetto spadellate e bottarga di Muggine di Cabras sauteed in a frying pan with bottarga of mullet from Cabras</i>	
<b>Colonna di Parmigiana di Melanzane</b> 	12,00
<i>con mozzarella di bufala Dop di Paestum, crema di datterini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse with "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO, cream of fresh date tomatoes and Parmigiano Reggiano from red cow milk</i>	
<b>Caponatina siciliana tradizionale</b> 	10,00
<i>(mix of fresh vegetables – eggplant, olive, onions and celery) stuffed in traditional sicilian style</i>	
<b>L'uovo di San Bartolomeo Bio</b> 	12,00
<i>Uovo Bio di San Bartolomeo in camicia su tortino di patate di Grotte di Castro, zafferano in pistilli, fondue di parmigiano Vacche Rosse e guarnizione di stagione Poached eggs up on a tartlet of potatoes from Grotte di Castro, saffron pistils, with Parmesan fondue and seasonal garnish</i>	
<b>“La Caprese”</b>	15,00
<i>mozzarella di bufala Dop di Paestum 300gr, datterini freschi di Sicilia, origano, basilico "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" 300gr, fresh Date tomatoes from Sicily, origan, basil</i>	
<b>Insalata di Carciofi crudi e cotti</b> 	10,00
<i>con pinoli, rughetta selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e olio extravergine toscano Castello di Monsanto with pine nuts, wild arugula salad, parmisan flakes by Reggiano made with red cow milk and extravergin olive oil from Tuscany region by Castello di Monsanto</i>	
<b>Salmone e Puntarelle</b>	16,00
<i>salmone scozzese affumicato Loch Fyne e finocchietto selvatico di Valentano, puntarelle con vinaigrette di aceto balsamico tradizionale di Modena Giusti e Wasabi (salmone leggermente affumicato senza conservanti, solo betacarotene) Smoked Scottish salmon by Lock Fine and wild fennel from Valentano, Roman chicory seasoned with vinaigrette made with traditional balsamic vinegar by Modena and wasabi (lightly smoked salmon without preservatives only beta carotene)</i>	

**Crema tiepida di Pomodoro Datterino di Scicli** 11,00  
burrata di bufala Dop di *Paestum*, olio al basilico e cialda croccante di Parmigiano Reggiano  
*Burrata (fresh cheese) from Paestum, basil oil and crispy waffle of Parmigiano Reggiano*

**Insalata di spinacina e pere** 10,00  
Noci, pecorino di fossa e salsa al miele di castagno  
*Walnuts, fossa pecorino cheese & chestnut honey sauce*

## ANTIPASTI DALLA SALUMERIA

**Tris di Bufala e Pomodorini**  12,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con pomodorini semiseccchi e olive taggiasche  
*Ovoline trio of "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO with semi-dry tomatoes and taggiasca olives*

**Tris di Bufala e Bottarga** 14,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* spolverate di bottarga di *Cabras*, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche  
*Ovoline trio of "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO balls (fresh cheese) from Paestum sprinkled with bottarga (egg Mullet fish) from Cabras, small semi-dried tomatoes and taggiasca olives*

**Tris di Bufala e Alici di Cantabrico** 14,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con alici del Cantabrico, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche  
*Ovoline trio of "Buffalo Mozzarella cheese from Paestum" PDO balls (fresh cheese) with Cantabrian anchovies coming from Galizia, small semi-dried tomatoes and taggiasca olives*

**Tris di Bufala e Caviale** 30,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con selezione di caviale "*Oscietra*" / "*Tradition Calvisius*" -10gr  
*Ovoline trio of "Mozzarella di bufala di Paestum" PDO balls (fresh cheese) from Paestum with selection caviar from "Oscietra" / "Tradition Calvisius" - 10 gr*

## PRIMI (Cottura al dente)

- Pomodoro e Basilico** (16/18 minuti di cottura)  12,00  
Bombolotto/spaghetto artigianale *Verrigni*,  
pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese  
*Artisan bombolotti/spaghetti (pasta shape) by Verrigni, small fresh Date tomatoes from Sicily and basil*
- Amatriciana** (16/18 minuti di cottura) 13,00  
Bombolotti artigianali *Verrigni*, pomodoro Corbara "Sua eccellenza",  
guanciale del *Monte Conero* e Pecorino romano  
*Pasta balls hand made bombolotti artigianali Verrigni, "His Excellence" Corbara tomatoes  
, guanciale from Monte Conero (cured meat product prepared from pork jowl or cheeks) and  
Pecorino Romano (cheese)*
- Carbonara** (16/18 minuti di cottura) 14,00  
Spaghettoni *Verrigni Oro*, uova *San Bartolomeo Bio*,  
guanciale del *Monte Conero*, pepe del *Sarawak* e Pecorino romano  
*Large spaghetti Verrigni Oro, organic eggs from San Bartolomeo, guanciale from Monte Conero  
(cured meat product prepared from pork jowl or cheeks), pepper from Sarawak and Pecorino  
Romano - cheese*
- Carbonara Vegetariana** (16/18 minuti di cottura)  13,00  
Spaghettoni *Verrigni Oro*, uova *San Bartolomeo Bio*, Seitan Bio affumicato,  
pepe del *Sarawak*, Pecorino romano (secondo disponibilità Seitan)  
*Large spaghetti Verrigni Oro, organic eggs from San Bartolomeo, smoked Bio Seitan,  
pepper from Sarawak, Pecorino Romano - cheese - (according to seitan availability)*
- Spaghetti con la Bottarga** 14,00  
Bottarga di muggine di *Cabras* mantecato, aglio, olio e peperoncino  
*Creamy mullet botargo from Cabras, garlic, oil, hot pepper*

## PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA A MANO

- Cacio e Pepe**  12,00  
Tonnarelli all'uovo fatti a mano, Pecorino romano, Pecorino di fossa  
e pepe tostato della Malesia  
*Tonnarelli long pasta made with eggs hand made, Pecorino romano (cheese typical from Rome  
area), Pecorino di Fossa (cheese) and toasted pepper from Malaysia*
- Fettuccina al Pomodoro**  13,00  
Fettuccine all'uovo fatte a mano, pomodori datterini e  
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi  
*Long pasta home made with eggs, small Date tomatoes and Parmesan Reggiano kind, made  
from Red Cows milk, 30 months old*
- Ravioli Ricotta ed Erbette** (16/18 minuti di cottura)  16,00  
Burro demi-sel di Bretagna, zafferano sardo in pistilli,  
salvia fresca e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi  
(secondo disponibilità - fatti a mano)  
*Butter demi-sel from Brittany, saffron pistils from Sardinia region, fresh sage and Parmesan  
Reggiano kind, made from Red Cows milk, 30 months old, (according availability- handmade)*

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo*

*Half portions are evaluated at 70% of full complete portion*

## LA CARNE

<b>Polpette in umido della Tradizione</b>	13,00
al pomodoro e in bianco a bagnomaria con burro demi-sel di Bretagna <i>Tomato and basil sauce salted demi-sel butter from Brittany</i>	
<b>Pollo "San Bartolomeo" dell'Azienda Biologica San Bartolomeo</b>	18,00
Petto di pollo grigliato e servito con verdure grigliate di stagione o patate al forno <i>Organic grilled chicken breast served with seasonal grilled vegetables or baked potatoes.</i> <i>(according to availability)</i>	
<b>Tagliata</b>	21,00
Entrecote di manzo marchigiano con patate al forno <i>Entrecote beef coming from Marche region with baked potatoes</i>	
<b>Tartare di Manzo Marchigiano</b>	18,00
al coltello con tuorlo d'uovo <i>Bio San Bartolomeo</i> <i>with bio yolk egg from San Bartolomeo</i>	
<b>Polpette Fritte panate di Bollito di Pollo San Bartolomeo</b>	14,00
con insalatina di campo muosse di avocado <i>Fried meatballs of organic San Bartolomeo chicken rolled in breadcrumbs and avocado mousse</i>	
<b>Insalata di Pollo dell'Azienda Biologica San Bartolomeo</b>	14,00
con crema di Parmigiano Reggiano <i>with Parmesan cream</i>	

## BIO & VEG

<b>Seitan Bio Fumé</b> 	13,00
scottato con verdure grigliate e patate al forno (glutine di frumento - alimento altamente proteico adatto a vegani) <i>with grilled vegetables or baked potatoes (wheat gluten - highly protein-based food suitable for vegans)</i>	

## INSALATE E VERDURE

<b>Lattuga romana</b>	6,00
<b>Insalata mista</b>	6,00
<b>Puntarelle della tradizione romana</b>	8,00
servite con vinaigrette con balsamico e alici pestate <i>served with balsamic vinaigrette mixed with pounded anchovies</i>	
<b>Misticanza amaricante di Maccarese</b>	9,00
Dente di leone, spinacino, rughetta, cerfoglio, caccia lepre, cresta di gallo, cordone del frate (secondo disponibilità) <i>Dente di leone, small spinach, arugula and chervil hunting hare, cockscomb, friar's rope (according to availability)</i>	
<b>Verdure grigliate</b>	8,00
<b>Scarola ripassata con Olive di Itri De Luca e Pinoli</b>	7,00
<b>Cavolo nero ripassato</b> (solo in inverno / <i>winter-time only</i> )	7,00
<b>Broccoletti cime di rapa ripassati</b> (S.D.)	7,00
<b>Bieta ripassata</b> (S.D.)	7,00

**Cicoria ripassata** 7,00  
Cicoria di campo dell'*Agro Romano* ripassata con pomodoro, peperoncino e aglio rosso di *Sulmona* in camicia  
*Chicory from Agro Romano field cooked in a tomato sauce, hot pepper and red garlic from Sulmona*

**Patate al forno Timo e Rosmarino** 7,00  
*Baked potato with thyme and rosemary*

**Cestino di Pane Roscioli** 3,00  
Pane a pasta acida lievitazione naturale fatto con farine biologiche, lievito madre e sale grigio grezzo di Bretagna  
*Rustic bread with sourdough natural leavening with biological flour and grey salt from Bretagna*

## BEVANDE

Acqua San Pellegrino, Nepi, Panna 3,00

Coca Cola vetro 33 cl, Coca Cola zero 33 cl, Fanta 33 cl, Sprite 33 cl 3,00

Chinotto Neri 25 cl 3,00

Fentimans Soft Drink (S.D.) 6,00

## CAFFE', TE', TISANE

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Espresso concerto n.3 "Overture" di **Leonardo Lelli** 3,00  
(Miscela: 80% Arabica semi-lavato dal Brasile, 20% Robusta raccolta a mano)

Selezione di Tè *La via del Tè - Firenze* 4,00

Selezione di Tisane **Bio** *La via del Tè - Firenze* 4,00

## AMARI, DISTILLATI, DIGESTIVI

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Selezione Amari, Digestivi 6,00

Limoncello Bio Casa Barone 8,00

Selezione Distillati 8,00

Cocktails, Long drinks 10,00

Servizio torte (a persona) 1,50

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo  
Eventuali aggiunte e/o modifiche possono comportare aumenti di prezzo*

*È vietato l'uso di sigarette elettroniche all'interno*