

SALUMI & FORMAGGI

Prosciutto tagliato a mano ~ 7

Pata Negra tagliato a mano ~ 15

Mortadella artigianale ~ 6

Chorizo - Salame di Pata Negra ~ 7

Degustazione di **3 formaggi** ~ 6

Degustazione di **5 formaggi** ~ 9

ANTIPASTI

Crostino ~ 5

con stracciatella di burrata e
alice del Mar Cantabrico affumicata

Baccalà mantecato ~ 9

e pane Carasau

Ricotta arrostita ~ 7

con pere saltate al miele e noci

Tomino di Robiola ~ 7

grigliato e confettura di cipolle rosse

CONTORNI

Cicoria o Broccoletti 5
ripassati in padella

Patate al forno 4

Insalata mista 4

Carciofi 5
alla Romana o alla Giudua

Puntarelle 5

— PRIMI —

Rigatoni all'**Amatriciana** ~ 9

Spaghettoni alla **Carbonara** ~ 9

Tonnarelli **Cacio e pepe** ~ 10

Rigatoni col **Sugo di coda** ~ 10

Fettucine **Carciofi, guanciale e pecorino** ~ 12

— SECONDI —

Bistecca di manzo Scottona ~ 18
cotta alla brace

Tagliata d'Agnello ~ 16
ai carciofi cotto a bassa temperatura

Pollo ubriaco ~ 14
½ pollo marinato alla birra ed
erbe aromatiche cotto alla brace

Polpette di bollito ~ 15
fritte servite con una maionese
al rafano fatta in casa

Guancia di maialino ~ 16
al vino rosso e scalogno
cotto a bassa temperatura

PIZZE & FRITTI

PIZZE BIANCHE

PATATE E PANCETTA ~ 10

fiordilatte, patate al rosmarino,
pancetta arrotolata e stracchino

RUSTICA ~ 10

fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia affumicata

PRIMAVERA ~ 11

fiordilatte, rucola, prosciutto di Praga,
funghi, pomodorini confit e parmigiano reggiano

TARTUFO ~ 12

bufala a fette rucola e tartufo

CARLOTTA ~ 12

stracciatella di burrata, mortadella artigianale
e granella di pistacchio

SCAROLA ~ 10

scarola ripassata alla Romana,
stracciatella di burrata e culaccia

FIORI E ALICI ~ 10

fiordilatte, fiori di zucca, pomodorini gialli
e alici di Cetara

ORTOLANA ~ 9

fiordilatte e verdure di stagione

FOCACCIA BIANCA ~ 3

olio sale e rosmarino

— FRITTI —

Suppli ~ 2,5

Fiore di zucca ~ 3

mozzarella e alici

Fiore di zucca ~ 3

al taleggio

Polpettine ~ 4

di broccolo romano

Patate Cacio e Pepe ~ 3

PIZZE ROSSE

MEDITERRANEA ~ 10

pomodoro, bufala a pezzi, olive di Gaeta,
capperi, alici di Cetara e olio al peperoncino

NOVECENTO ~ 10

pomodoro, bufala a pezzi, pachino gialli,
basilico, e parmigiano reggiano

LA GIANDO ~ 10

pomodoro, puntarelle, alici di Cetara e olive

CALABRESE ~ 10

pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di Tropea
e Nduja di Spilinga

LA CAPRICCIOSA ~ 11

pomodoro, fiordilatte, funghi pesto di olive,
culaccia, carciofi arrosto e uovo Bismark

MARGHERITA ~ 8

pomodoro fiordilatte e basilico

MARINARA ~ 9

pomodoro, origano e alici di Cetara

NAPOLI ~ 9

pomodoro fiordilatte e alici di Cetara

— VINI ALLA MESCITA — ROSSI

Silene — DAMIANO CIOILLI / CESANESE 6

Teroldego Rotaliano — E. FORADORI / Teroldego 8

Etna Rosso — AZ. AGRICOLA CRASÀ / NERELLO MAS. 9

Habemus 2015 — AGRICOLA SAN GIOVENALE 12

Montepulciano d'Abruzzo — EMIDIO PEPE 13

BIANCHI

Renosu Bianco — DETTORI / Vermantino 6

Frascati Superiore — CASALE MARCHESE 5