

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 Giudia | |
| 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 parmiggiano 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 —

Supplì ~ 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 parmiggiano 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, carciofo arrosto e uovo Bismarck

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 CIOLLI / 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

CUCINA & NORCINERIA