

Antipasti

Appetizers

Antipasto Fico (fiore di zuccina, crocchetta cacio e uova, crostino cicoria e Gorgonzola, prosciutto S. Daniele)	12
House starter (fried zucchini flower, cheese and egg croquette, Gorgonzola and chicory crostino, S. Daniele ham)	
La nostra parmigiana di melanzane	8
Our eggplant "parmigiana"	
Crocchette di baccalà mantecato con crema di ceci	8
Codfish croquettes with chickpeas cream	
Carpaccio di carne salada con olio al limone	12
Carpaccio of "salada" meat with lemon oil	
Fiori di zuccina, alici e ricotta di bufala	9
Battered deep fried zucchini flowers with anchovies and buffalo ricotta	
Polpo scottato con patate ed olive taggiasche	12
Seared octopus, potatoes and "taggiasche" olives	
Uovo pochet con patate e Parmigiano	10
Pochet egg with Parmigiano cheese and potatoes	
Carpaccio di carciofi e Parmigiano	12
Artichokes carpaccio and Parmigiano cheese	
Caprese con mozzarella di bufala d.o.p.	9
Caprese with buffalo mozzarella d.o.p., tomatoes and sweet basil	
Prosciutto di San Daniele e mozzarella di bufala d.o.p.	10
San Daniele ham and buffalo mozzarella d.o.p.	

Primi

First courses

Spaghetti pomodoro e basilico	10
Spaghetti with tomato and basil	
La tradizione:	
Amatriciana,	11
Pasta with tomatoes, black pepper, Guanciale and Pecorino cheese	
Carbonara,	12
Pasta with egg, black pepper, Pecorino cheese and Guanciale	
Cacio e Pepe,	11
Pasta with Pecorino cheese and black pepper	
Gricia	11
Pasta with black pepper, Pecorino cheese and Guanciale	
Tonnarelli guanciale e carciofi	12
Pasta with artichokes and Guanciale	
Fettuccine al ragu' di coda	12
Fettuccine with oxtail ragu'	
Ravioli alla genovese con crema di Parmigiano e limone	15
Filled pasta with genovese on Parmigiano cheese and lemon cream	
Spaghettoni vongole e bottarga	14
Spaghettoni with clams and bottarga	
Spaghetti cozze, vongole e olive taggiasche	13
Spaghetti with mussels, clams and "taggiasche" olives	

Secondi piatti

Main courses

Saltimbocca alla romana Roman style veal with sage and cured ham	12
Bistecca di manzo italiano Italian meat beefsteak	16
Abbacchio alla scottadito Roman style grilled lamb chops	16
Filetto di maialino, peperoni e cavolo nero saltato Baby pork tenderloin, red peppers e sautéed black cabbage	16
Carré di agnello, crema di patate affumicate e formaggio caprino Rack of lamb, smoked mashed potatoes and goat cheese	18
Baccalà alla romana Roman style codfish	16
Frittura di calamari e gamberi* Fried calamari and shrimps *	14
Scampi e mazzancolle alla griglia * Shrimp and jumbo prawns on the grill *	18
Grigliata mista di pesce (min 2 pers p.p) Mixed grilled fish (min 2 servings p.s.)	20
Trancio di pesce secondo disponibilità del mare Fish steak, day's catch	17

Insalate

Salads

- Nicosia: lattuga, pomodoro, alici, tonno, uovo e cipolla** 7
Roman lettuce, tomatoes, anchovies, tuna, eggs and onions
- Palermo: arance, finocchi e olive nere** 7
Orange, fennels, black olives
- Greca: feta, pomodori, cetrioli, cipolla, olive nere e origano** 7
Feta cheese, tomatoes, cucumbers, onions, black olives, oregano
- Caesar: lattuga, pollo, parmigiano, crostino, salsa caesar** 9
Roman lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, bread crostini, caesar dressing
- Insalatona: uova, mozzarella, pomodori, tonno, olive, lattuga** 9
Eggs, mozzarella, tomatoes, tuna fish, olives, roman lettuce

Contorni

Sides

- Verdure di stagione all'agro o ripassate** 5 / 7
Vegetables in season sauteed or boiled
- Patate arrosto** 4
Roast potatoes
- Patate fritte *** 4
Fried potatoes *

Pizzeria

Pizzas

Marinara	7	Capricciosa	11
Tomatoes, Garlic, Oregano		Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Egg, Cured Ham, Olives, Artichokes	
Napoletana	9	Diavola	10
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies		Tomatoes, Salami, Red Hot Chili Pepper,	
Pizza Rossa	7	Vegetariana	10
Tomatoes		With Mixed Grilled Vegetables and mozzarella	
Margherita	8	Radichio e Gorgonzola	10
Tomatoes, Mozzarella		Red Chicory And Gorgonzola Cheese	
Pizza al Prosciutto	10	Zucchine Julienne, Mozzarella e Alici	10
Tomatoes, Mozzarella, cured ham		Mozzarella, Anchovies, Zucchini Julienne	
Calzone Classico	10	Focaccia Wael Special: Rucola, Bufala, Pachino e Grana	12
Calzone With Mozzarella, Ham		Focaccia with rucola, mozzarella di bufala, pachino cherry tomatoes, parmesan cheese	
Calzone Funghi e Prosciutto	11	Boscaiola: Funghi e Salsiccia	10
Calzone With Mozzarella, Ham And Mushrooms		Mushrooms and sausage	
Bresaola Rughetta e Parmigiano	11	Quattro Formaggi	10
Bresaola, Rucola, Parmigiano Cheese		With four cheeses	
Parmigiana	10	Crostino	10
Tomatoes, Mozzarella, Eggplants, Parmigiano Cheese, Basil		Mozzarella and anchovies or mozzarella and ham	
Fico: Pachino Mozzarella Carciofini e Basilico	10	Fiori di Zucchina e Alici	11
Our Special "Fico": Cherry Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, Basil		Zucchini flowers and anchovies	
Bufala	11		
Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala, Basil			
Funghi	10		
Tomatoes, Mushrooms, and mozzarella			
Tonno e Cipolla Rossa	11		
Tomatoes, Mozzarella, Tuna, Red Onion			

Bevande

Beverages

Bibite in lattina Sodas	2.50	Birra alla spina (S) Draft beer (Small)	3
Birra in bottiglia Bottled Beer	5,50	Birra alla spina (M) Draft beer (Medium)	6
Vino della Casa 1Lt. House Wine Red Or White	10	Birra alla spina (L) Draft beer (large)	10
Acqua Minerale (San Pellegrino) Sparkling water San Pellegrino			2.5
Acqua Minerale (Acqua di Nepi) Sparkling water Acqua di Nepi			2.5
Acqua Minerale (Acqua Panna) Sparkling water Acqua Panna			2.5

Caffetteria e Liquori

Coffee and liquors

ESPRESSO	2,00
CAFFE AMERICANO American coffee	3,50
GRAPPE	5 / 7
LIQUORI NAZIONALI O ESTERI Domestic or imported liquors	5 / 8