

Antipasti..... *Appetizers*

Bruschetta al pomodoro €5,00
Grilled bread with Tomatoes

Bruschetta burro ed alici di Sicilia (Ribeca Giuseppe-Sciacca) €8,00
Grilled bread in Roman style with butter and anchovies

Verdure del giorno miste €7,00
Warm Assorted vegetables

Affettati Misti €10,00
Assorted cold cuts from the region

Coratella d'Abbacchio €10,00
Lamb heart, liver and lungs

Bruschetta alla Serafini €9,00
Grilled bread with cured lard, quail egg and black truffles from Norcia

Bruschetta al tartufo nero €9,00
Grilled bread with olive oil and black truffles

Arringhe con fagioli verdolini, cipolla rossa ed aceto balsamico €8,00
Herring served with brown beans, red onion and balsamic vinegar

Prosciutto dolce €9,00
Sweet cured ham

Mozzarella di bufala €6,00
Buffalo mozzarella

Zuppe... *Soups*

Zuppa di farro spezzettato alla Romana €11,00
Spelt soup with tomatoes, sausages and pecorino romano cheese

Stracciatella Romana €9,00
Egg drop soup in broth with cheese

Zuppa di orzo perlato con lenticchie, funghi porcini, tartufo nero di Norcia e pomodoro €13,00
Barley soup with lentils, Porcini mushroom, truffles and tomatoes

Pasta e Ceci (il Venerdì) €10,00
Chickpea soup with egg pasta, olive oil...only on Fridays

Primi Piatti... *First Courses*

Spaghetti alla Amatriciana con guanciale, pecorino romano, pomodoro ed un pizzico di pepe €10,50

Spaghetti with tomatoes, pecorino romano cheese, guanciale "bacon" and black pepper

Spaghetti alla gricia con guanciale, pecorino romano ed un pizzico di pepe €10,50

Spaghetti with guanciale "bacon", pecorino romano cheese and black pepper

Spaghetti alla carbonara con guanciale, pecorino romano, uova e pepe €10,50

Spaghetti with guanciale "bacon", eggs, pecorino romano cheese and black pepper

Spaghetti cacio e pepe €10,50

Fresh pasta with pecorino romano cheese and black pepper

Spaghettoni alla cernia con pomodoro pachino (il martedì) €13,00

Fine spaghetti with grouper and cherry tomatoes ...only on tuesdays

Spaghetti al Tartufo alla maniera norcina €22,00

Spaghetti with truffles Norcia style

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino €10,00

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper ...very spicy

Spaghetti alla Verde con rucola, limone e scaglie di parmigiano €12,00

Green spaghetti with arugula, lemon and shaved parmesan cheese

Gnocchi al pomodoro e basilico o al Gorgonzola €10,00

Gnocchi with tomatoes and basil or with Gorgonzola sauce

Tagliolini con gli Asparagi, pecorino di Moliterno e sorpresa di sottofondo €13,00

Fresh pasta with asparagus, pecorino cheese of Moliterno

Ravioli all'Armando €12,00

Fresh pasta in a white mushroom and parmesan sauce

Secondi Piatti... Second Courses

Abbacchio a scottadito €17,00

Small grilled lamb chops

Trippa alla Romana con mentuccia e pecorino romano €15,00

Tripe Roman style with tomatoes and pecorino romano cheese

Saltimbocca alla Romana €16,00

Veal with ham and sage cooked with wine

Anatra alle Prugne €19,00

Duck cooked with plums

Faraona ai funghi porcini e birra nera €19,00

Guinea-hen with Porcini mushrooms and black beer

Coda alla Vaccinara (il giovedì) €18,00

Ox tail Roman style with tomato sauce ...only on Thursdays

Baccala alla Pizzaiola (il venerdì) €17,00

Salted cod with tomato sauce and potatoes ...only on Fridays

Aliciotti all'indivia (il martedì e il venerdì) €14,00

Anchovies with endives, garlic and olive oil ...only on Tuesdays and Fridays

Pollo al vino bianco €15,00

Chicken with white wine sauce

Vitella arrosto con patate €17,00

Roasted veal served with potatoes

Filetto di manzo al pepe verde €25,00

Grilled filet mignon with crushed green pepper sauce

Polpettine di farro in salsa di tartufo €18,00

Spelt dumplings in truffle sauce

Contorni... *Side Dishes*

Cicoria saltata o all'agro €5,50

Chicory sauteed with olive oil garlic and chili pepper

Puntarelle (nella stagione) €8,00

Special Roman vegetable salad made with garlic, anchovies and vinegar ...when in season

Carciofi (nella stagione) €6,00

Artichokes... when in season

Insalata mista €5,50

Mixed Salad

Insalata Fantasia €11,00

Salad with arugula, parmesan, corn, walnuts, hazelnuts and currants

Patate al forno €5,50

Roast Patatoes

Caprese con bufala €13,00

Sliced of tomato and Buffalo mozzarella

Pane €2,00

Bread

Formaggi misti d.o.l. (di origine laziale)

Mixed cheeses from the region

€12,00

Dolci (nostra produzione) €7,50

Homemade desserts

Frutta di stagione €7,00

Seasonal fruit