

7 giorni Settimo *7 days Settimo*

Lunedì / Monday 17

Polpette di bollito al sugo
Meat balls and sauce

Martedì / Tuesday 22

Seppie, carciofi e mentuccia
Cuttlefish with artichokes and Roman mint

Mercoledì / Wednesday 15

Maltagliati e fagioli
*Fresh "Maltagliati" pasta
with borlotti beans soup*

Giovedì / Thursday 15

Gnocchi alla romana
Roman gnocchi

Venerdì / Friday 19

Frittura di paranza
Local catch of the day deep fried

Sabato / Saturday 17

Trippa, mentuccia e pecorino
Tripe, mint and pecorino cheese

Domenica / Sunday 15

Strozzapreti alla "Gricia"
"Strozzapreti" pasta "Gricia" style

D I N N E R

Si informano i Signori Clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 All. III, Sez VIII, Cap. 3, lett. D punto 3

Dear Guest, we inform you that the dishes prepared in this Hotel may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

* Fish intended for raw consumption has been subjected to preventive freezing treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/04 Annex III, Section VIII, Chapter 3, lett. D point 3

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros

Antipasti / Appetizers



Suppli alla romana (1 pezzo) 6
Suppli Roman style (1 piece)

Tortino di zucca con cremoso di cardo fiore e mosto cotto chips di parmigiano 16
Warm pumpkin pie with creamy "Cardo Fiore" cheese with must reduction and parmesan chips

Fiori di zucca gratinati 18
ricotta romana, olive taggiasche su carpaccio di zucchine romanesche
*Gratinated pumpkin flowers,
Roman ricotta cheese, Taggiasche olives, Roman courgettes carpaccio*

Tartare di manzo al coltello con verdure croccanti, crema alla carbonara 20
Freshly cut beef tartare with crunchy vegetables, creamy carbonara sauce

Carpaccio di baccalà, puntarelle, agrumi, melograno e balsamico di visciole 22
*Salted cod carpaccio with crunchy roman chicory, citrus fruits, pomegranate
sour cherry balsamic vinegar*

Primi / Pasta and Rice



Tonnarelli cacio e pepe 18
Tonnarelli cacio cheese and pepper

Mezze maniche "Cav. Cocco" alla 'matriciana 16
Mezze maniche pasta 'matriciana style

Spaghetti artigiano "Cav. Cocco" alla carbonara 16
Spaghetti pasta carbonara style

Tortelli di coda alla vaccinara, burro "1889" e salvia, sugo d'arrosto 21
Tortelli oxtail ragout, butter alpeggio "1889", sage

Risotto carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato ai carciofi e burrata 23
Creamy risotto carnaroli "Riserva San Massimo" with artichokes and burrata cheese

Zuppa di legumi e verdure stagione 12
Legumes and seasonal vegetables soup

Si informano i Signori Clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 All. III, Sez VIII, Cap. 3, lett. D punto 3

Dear Guest, we inform you that the dishes prepared in this Hotel may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

* Fish intended for raw consumption has been subjected to preventive freezing treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/04 Annex III, Section VIII, Chapter 3, lett. D point 3

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros

Pesce / Fish

*Tonno alla cacciatora, insalatina di finocchi e spinacino 27
**Marinated tuna "Cacciatora" style with apple vinegar and olives
Crunchy fennel and baby spinach*

Trancio di ombrina al timo 29
Brodetto di torpedino, patata di Viterbo e capperi
*Shi drum filet aromatized with thyme
Torpedino tomatoes, Viterbo potatoes and capers broth*

Mazzancolle del Mediterraneo in padella al trombolotto 42
Mediterranean prawns, pan fried with "Trombolotto" herbs scented olive oil

Carne / Meat



Saltimbocca alla romana 29
cicoriotta di campo saltata e stracotto di cipolla
Roman saltimbocca, pan fried chicory and stewed onion

Costolette di agnello scottadito con broccoletti strascicati 30
Roasted lamb chop, pan fried rapini with garlic and olive oil

Bocconi di manzo scottati, carciofi alla romana e pesto di mentuccia 32
Seared beef bites, braised artichokes and roman mint pesto sauce

Suprema di pollo ruspante, variazione di peperoni dell'Agro Pontino 23
Chicken supreme, Agro Pontino peppers variation

Contorni del giorno 8
Sides of the day

Si informano i Signori Clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 All. III, Sez VIII, Cap. 3, lett. D punto 3

Dear Guest, we inform you that the dishes prepared in this Hotel may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

* Fish intended for raw consumption has been subjected to preventive freezing treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/04 Annex III, Section VIII, Chapter 3, lett. D point 3

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros