



## *Antipasti - Appetizers*

<b>Tagliere degustazione di salumi e formaggi per 2 persone</b>	<b>30,00</b>
<i>Tasting platter of cured meats and cheese for 2 people</i>	
<b>Tagliere degustazione di salumi e formaggi per 4 persone</b>	<b>50,00</b>
<i>Tasting platter of cured meats and cheese for 4 people</i>	
<b>Tagliere degustazione di formaggi per due persone</b>	<b>30,00</b>
<i>Cheese tasting platter for 2 people</i>	
<b>Tagliere di prosciutto friulano pesante tagliato a mano</b>	<b>27,00</b>
<i>Hand cut friulian ham platter</i>	
<b>Tagliere di prosciutto italiano San Daniele tagliato a mano</b>	<b>25,00</b>
<i>Hand cut italian San Daniele ham platter</i>	
<b>Tagliere di prosciutto spagnolo Pata negra tagliato a mano</b>	<b>30,00</b>
<i>Hand cut spanish Pata negra ham platter</i>	
<b>Prosciutto e bufala d.o.p.</b>	<b>25,00</b>
<i>Ham and bufalo mozzarella d.o.p</i>	
<b>Tris di carciofi</b>	<b>24,00</b>
<i>Trio of artichokes</i>	
<b>Bruschetta al pomodoro (1 pz.)</b>	<b>5,00</b>
<i>Tomato bruschetta (1 pc.)</i>	





---

## *Primi piatti romani*

### *Romans first courses*

<b>Bucatini alla amatriciana</b> <i>Bucatini with tomato sauce and bacon</i>	<b>14,00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti with guanciale and eggs</i>	<b>14,00</b>
<b>Rigatoni alla gricia</b> <i>Rigatoni with bacon</i>	<b>14,00</b>
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> <i>Tonnarelli cheese and pepper</i>	<b>14,00</b>
<b>Fettuccine con carciofi</b> <i>Fettuccine with artichokes</i>	<b>16,00</b>
<b>Fettuccine con funghi porcini (in stagione)</b> <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	<b>25,00</b>

## *Le zuppe*

### *The soups*

<b>Minestrone del contadino</b> <i>Farmer's minestrone</i>	<b>13,00</b>
<b>Pasta e fagioli</b> <i>Pasta and beans</i>	<b>13,00</b>





---

*Secondi piatti romani*  
*Romans second courses*

<b>Saltimbocca alla romana</b>	<b>20,00</b>
<b>Polpette al sugo</b> <i>Meat balls in sauce</i>	<b>18,00</b>
<b>Abbacchio scottadito</b> <i>Scaled lamb</i>	<b>23,00</b>
<b>Coda alla vaccinara</b>	<b>23,00</b>
<b>Trippa alla romana</b> <i>Tripe roman style</i>	<b>18,00</b>

*Secondi piatti italiani di carne*  
*Italian meat second courses*

<b>Filetto di manzo alla piastra</b> <i>Grilled filet</i>	<b>33,00</b>
<b>Tagliata di manzo alla piastra</b> <i>Grilled sliced beef</i>	<b>30,00</b>
<b>Fiorentina 1 kg</b> <i>Fiorentine</i>	<b>100,00</b>
<b>Tomahawk</b>	<b>100,00</b>





---

## CINGHIALE

### *Antipasti - Appetizers*

**Tagliere con salame e speck di cinghiale** 25,00  
*Cutting board with salami and wild boar speck*

### *Primi piatti - First courses*

**Pappardelle con ragù di cinghiale** 16,00  
*Pappardelle with wild boar ragù*

### *Secondi piatti - Second courses*

**Stinchetto di cinghiale con cicoria di campo** 25,00  
*Wild boar shank with wild chicory*

**Salsiccia di cinghiale alla piastra  
con patate al forno** 20,00  
*Grilled wild boar sausage  
with baked potatoes*





---

## PESCE

### *Antipasti - Appetizers*

<b>Ostriche cad.</b> <i>Oyster</i>	<b>8,00</b>
<b>Impepata di cozze</b> <i>Peppered mussels</i>	<b>18,00</b>

### *Primi piatti - First courses*

<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti with clams</i>	<b>19,00</b>
<b>Linguine all'astice</b> <i>Linguine with lobster</i>	<b>35,00</b>
<b>Riso allo scoglio</b> <i>Rice with seafood</i>	<b>28,00</b>

### *Secondi piatti - Second courses*

<b>Orata alla piastra con patate al forno</b> <i>Grilled sea bream with baked potatoes</i>	<b>35,00</b>
<b>Astice alla catalana</b> <i>Catalan style lobster</i>	<b>35,00</b>





## TARTUFO

### *Antipasto - Appetizers*

<b>Bruschetta con tartufo</b> <i>Bruschetta with truffle</i>	<b>15,00</b>
<b>Bufala calda con tartufo</b> <i>Hot buffalo mozzarella with truffle</i>	<b>22,00</b>

### *Primi piatti - First courses*

<b>Fettuccine con tartufo bianco</b> <i>Fettuccine with white truffle</i>	<b>35,00</b>
<b>Fettuccine con tartufo nero</b> <i>Fettuccine with black truffle</i>	<b>30,00</b>
<b>Risotto con tartufo nero</b> <i>Risotto with black truffle</i>	<b>35,00</b>
<b>Ravioli con tartufo e porcini</b> <i>Ravioli with truffle and porcini mushrooms</i>	<b>25,00</b>

### *Secondi piatti - Seconds courses*

<b>Filetto con tartufo nero</b> <i>Fillet with black truffle</i>	<b>45,00</b>
<b>Tagliata con tartufo nero</b> <i>Beef steak with black truffle</i>	<b>45,00</b>
<b>Frittata morbida con tartufo nero</b> <i>Soft omelette with black truffle</i>	<b>25,00</b>
<b>Extra di tarturo nero su tutti i piatti</b> <i>Exrtra black truffle on all dishes</i>	<b>10,00</b>
<b>Extra di tarturo bianco su tutti i piatti</b> <i>Exrtra withe truffle on all dishes</i>	<b>15,00</b>





## *Contorni - Side dishes*

<b>Cicoria romana</b> <i>Roman chicory</i>	<b>9,00</b>
<b>Broccoletti (in stagione)</b>	<b>9,00</b>
<b>Broccolo romanesco</b>	<b>9,00</b>
<b>Puntarelle romane (in stagione)</b>	<b>12,00</b>
<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	<b>7,00</b>
<b>Carciofo alla romana</b> <i>Roman style artichoke</i>	<b>9,00</b>
<b>Carciofo alla giudia</b> <i>Giudia style artichoke</i>	<b>9,00</b>
<b>Insalata verde e pomodoro</b> <i>Green salad and tomato</i>	<b>9,00</b>
<b>Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano</b> <i>Artichoke salad with parmesan flakes</i>	<b>13,00</b>

## *Dolci - Dessert*

<b>Dolce della casa</b> <i>Homemade dessert</i>	<b>8,00</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>8,00</b>
<b>Frutta di stagione</b> <i>Season fruit</i>	<b>7,00</b>





---

## *Bevande - Drinks*

<b>Acqua naturale e frizzante</b> <i>Still/sparkling water</i>	<b>3,00</b>
<b>Bibite in vetro 33 cl</b> <i>Soft drinks 33 cl</i>	<b>4,00</b>
<b>Birra Peroni in vetro 33 cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Vino in bottiglia proposto dalla casa 75 cl</b> <i>House wine</i>	<b>25,00</b>
<b>Calice vino della casa</b> <i>Glass of house wine</i>	<b>7,00</b>
<b>Caffè</b> <i>Coffee</i>	<b>2,00</b>
<b>Pane</b> <i>Bread</i>	<b>3,00</b>
<b>Coperto a persona</b> Cover charge for person	<b>2,00</b>

