

Primi piatti - First courses

Spaghetti alla carbonara	€ 12,00
Spaghetti with bacon and eggs	
Spaghetti, uova, pecorino, pepe nero, guanciale	
Bucatini all'amatriciana	€ 12,00
Bucatini with bacon and tomato sauce	
Bucatini, pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero	
Rigatoni alla gricia	€ 12,00
Rigatoni with bacon pepper and cheese	
Rigatoni, guanciale, pecorino, pepe nero	
Tonnarelli cacio e pepe	€ 12,00
Tonnarelli with pepper and pecorino cheese	
Pecorino romano, pepe nero, olio extra vergine	
Bombolotti alla norcina	€ 12,00
Bombolotti with cream sauce and sausage	
Bombolotti, panna fresca, salsiccia di Norcia, pepe nero	
Risotto barolo e gorgonzola	€ 14,00
Risotto with barolo, gorgonzola	
Risotto, panna fresca, barolo, gorgonzola, spezie	
Gnocchetti al gorgonzola	€ 12,00
Gnocchetti with gorgonzola sauce	
Gnocchetti freschi, gorgonzola, panna fresca, spezie	
Fettucine ai funghi porcini	€ 12,00
Fettucine with porcini mushrooms	
Fettucine, panna fresca, funghi porcini, aglio, prezzemolo, spezie	
Tonnarelli cremolati con noci e pistacchio	€ 12,00
Tonnarelli with hazelnut, pistacchio, cream	
Tonnarelli freschi, panna fresca, noci, pistacchio, spezie, burro	
Tonnarelli cremolati al limone	€ 12,00
Tonnarelli with lemon	
Tonnarelli freschi, panna fresca, scorzetta di limone grattato, spezie, burro	
Tonnarelli melanzane pachino e olive	€ 12,00
Spicy tonnairelli with eggplants olives spicy tomatoes	
Tonnarelli freschi, melanzane, pachino, olive, prezzemolo, olio extra vergine	

Piatti invernali li trovi da novembre a febbraio

Polenta bianca con funghi porcini	€ 14,00
Polenta with mushroom / Polenta, funghi porcini, peperoncino, aglio, spezie	
Polenta bianca con gorgonzola	€ 14,00
Polenta with gorgonzola cheese	
Polenta, gorgonzola, panna fresca, olio extra vergine, parmigiano	
Polenta spuntature e salsicce	€ 14,00
Polenta with rids and tomato sauce	
Polenta, pomodoro, salsicce, spuntature, spezie, parmigiano	
Pasta e ceci	€ 14,00
Pasta with chikpeas / pasta, ceci, spezie	
Pasta e fagioli	€ 14,00
Pasta with beans / pasta, fagioli, spezie	

Primi di mare First courses with fish

Spaghetti alle vongole	€ 15,00
Spaghetti with fresh clams	
Spaghetti, vongole, spezie, aglio, peperoncino, olio extra vergine	
*Linguine allo scoglio	€ 15,00
Linguine with mixed seafood	
Linguine, pachino, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, peperoncino, spezie	
*Gnocchetti zafferano e gamberi	€ 15,00
Gnocchi with zafferano shrimp cream	
Gnocchi, zafferano, panna fresca, gamberi, spezie	

*Gnocchetti pistacchio e gamberi	€ 15,00
Gnocchi with pistachio shrimp cream	
Gnocchi, pistacchio, panna fresca, gamberi, punta di pomodoro, spezie	
Pennette cremolate al salmone	€ 15,00
Pennette with salmon	
Pennette, salmone, punta di pomodoro, panna fresca, spezie	
*Risotto alla crema di scampi	€ 15,00
Risotto with shrimps cream	
Risotto, scampi, panna fresca, punta di pomodoro, spezie	
*Risotto alla pescatora	€ 15,00
Risotto with mixed seafood	
Risotto, scampi, cozze, vongole, calamari, gamberi, pachino, prezzemolo, olio extra vergine	
*Tonnarelli lime e gamberi	€ 15,00
Tonnarelli lime and scrimp cream	
Tonnarelli, panna fresca, lime, gamberi, prezzemolo, olio extra vergine	

Secondi di Carne - Main Courses with Meat

Tagliata argentina alla brace	€ 20,00
Grilled sliced argentine steak	
Manzo argentino, sale marino iodato, spezie, olio extra vergine	
Tagliata argentina alla brace con funghi porcini	€ 20,00
Grilled sliced argentine steak with mushrooms	
Manzo argentino, funghi porcini, peperoncino, aglio, sale marino iodato, spezie, olio extra vergine	
Tagliata argentina alla brace con barolo	€ 20,00
Grilled sliced argentine steak with barolo wine	
Manzo argentino, barolo, sale marino iodato, spezie, olio extra vergine	
Tagliata argentina alla brace rughetta e parmigiano	€ 20,00
Grilled sliced argentine steak with salad and parmesan	
Manzo argentino, rughetta, scaglie di parmigiano, sale marino iodato, spezie, olio extra vergine	
Tagliata argentina alla brace in glassa di aceto balsamico	€ 20,00
Grilled sliced argentine steak with balsamic vinegar from Modena	
Manzo argentino, glassa di aceto balsamico di Modena, sale marino iodato, spezie, olio extra vergine	
Bistecca Danese alla brace	€ 20,00
Grilled danish steak / Manzo danese, olio extra vergine, spezie, sale marino	
iodato Bistecca Danese alla brace cremolata al tartufo	€ 20,00
Grilled danish steak with truffle cream	
Manzo danese, panna fresca, crema di tartufo, olio extra vergine, spezie, sale marino iodato	
Bistecca Danese alla brace cremolata al pepe verde	€ 20,00
Grilled danish steak with green pepper	
Manzo danese, panna fresca, pepe verde, olio extra vergine	
Grigliata di carne alla brace - Mixed meat grill	€ 15,00
Manzo, maialino, salsiccia, abbacchio, sale, spezie, olio extra vergine	
Stracetti di manzo Argentino con rughetta e parmigiano	€ 20,00
Thin Argentine beef with wine parmesan and salad	
Manzo argentino, rughetta, parmigiano	
Carpaccio di manzo Argentino (carne cruda)	
con rughetta e parmigiano	€ 20,00
Carpaccio thin Argentin beef with wine parmesan and salad	
Manzo Argentino, rughetta, parmigiano, limone, olio extra vergine	
Abbacchio alla scottadito - Grilled lamb	€ 14,00
Rolle' di Maialino speziato alla brace	€ 12,00
Piglet on the grill / maialino, spezie, olio extra vergine	
Galletto alla brace - small grilled chicken	€ 18,00
Galletto, spezie, olio extra vergine, limone	
Tagliata di pollo alla brace con rughetta e parmigiano	€ 15,00
Chicken with salad e parmesan	
Spiedino di carne mista alla brace (uno a porzione)	€ 12,00
Meat cooked on a spit	

Secondi di mare - Main courses with fish

Orata alla brace - Grilled sea breams	€ 15,00
Orata, sale marino iodato, olio extra vergine, spezie	
Spigola alla brace - Grilled bass	€ 15,00
Spigola, sale marino iodato, olio extra vergine, spezie	
*Gamberoni alla brace - Grilled large prawns (5 pezzi)	€ 20,00
Gamberoni, olio extra vergine, sale marino iodato, spezie	
*Grigliata di pesce alla brace - Grilled mixer fish	€ 20,00
Gamberoni, scampi, trancio di salmone, calamaro, olio extra vergine, sale, spezie	
*Trancio di pesce spada alla brace - Grilled swordfish	€ 20,00
Pesce spada, olio extra vergine, sale	
*Calamari alla brace - Grilled squid	€ 15,00
Calamari, olio extra vergine, sale, spezie	
*Frittura di calamari e gamberi - Fried squid and shrimps	€ 18,00
Calamari, gamberi, olio di semi di girasole, limone, farina	
*Scampi alla brace - Grilled shrimps (5 pezzi)	€ 20,00
Scampi, olio extra vergine, sale marino iodato, spezie	

Contorni e Formaggi - Side dishes and Cheese

Radicchio Trevigiano alla brace Radicchio salad grilled	€ 6,00
Radicchio Trevigiano, olio extra vergine, spezie	
Radicchio alla brace con gorgonzola fuso	€ 7,00
Radicchio salad grilled with gorgonzola cheese	
Radicchio Trevigiano, gorgonzola, olio extra vergine, spezie, panna fresca	
*Patate al forno	€ 4,00
Roasted potatoes / Patate al forno, sale, rosmarino, spezie	
*Patate fritte - French fries	€ 4,00
Patatine fritte, olio di semi di girasole, sale	
*Cicorietta o broccoletti ripassati - Cicoria o broccoletti in the plan	€ 4,00
Cicorietta o broccoletti sale, olio extra vergine, aglio, peperoncino, spezie	
Insalata mista / Mixed Salad	€ 4,00
*Spinaci al burro e parmigiano o all'agro	
Spinach with butter and parmesan / lemon	
Spiedini di verdura alla brace	€ 7,00
Skewers of grilled vegetables (uno a porzione)	
Provola alla brace - Roasted Provola cheese	€ 7,00
Provola alla brace con prosciutto crudo	€ 10,00
Roasted Provola cheese with ham	
Provola alla brace con funghi porcini	€ 10,00
Roasted Provola cheese with mushrooms	
Provola, funghi porcini trifolati, aglio, olio extra vergine	
Caprese di pomodoro e mozzarella	€ 9,00
Tomato and mozzarella	
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio extra vergine	

I prodotti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I prodotti sopraindicati con * possono essere di provenienza primo gelo



Infinite Dolcette - Sweet Thing

Tartufo bianco	€ 6,00
Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa	
Tartufo classico	€ 6,00
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao	
Tartufo nocciola	€ 6,00
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa	
Croccante all'amarena	€ 6,00
Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate	
Crema catalana	€ 6,00
Catalan cream with crunchy caramel hot / croccante zucchero caramellato caldo	
Soufflé al Cioccolato - Chocolate soufflé	€ 6,00
Soufflé Black & White - Black & White soufflé	€ 6,00
Soufflé al Pistacchio - Pistachio soufflé	€ 6,00
Soufflé al Cioccolato Bianco - White chocolate soufflé	€ 6,00
Soufflé al Cioccolato e Caramello	€ 6,00
Panna cotta come vuoi tu! Nutella, caramello, frutti di bosco	
Tiramisu' - Soffici strati di savoiardi crema mascarpone panna nutella	€ 6,00
Cheesecake frutti di bosco - Cheesecake	€ 6,00
Gelato in coppa - Chocolate, cream, hazelnut	€ 6,00
Cioccolato, crema, nocciola - ice cream	
Sorbetto al limone - Lemon sorbet	€ 5,00
Tagliata di frutta - Fruits salad	€ 9,00
Ananas - Pineapple	€ 6,00
Macedonia di frutta fresca	€ 6,00

Pizzeria

Pizza Margherita - Tomato, mozzarella, basil, oil	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, olio extra vergine, basilico	
Pizza Napoli - Tomato, mozzarella, anchovies	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, alici, olio extra vergine	
Pizza con funghi - Tomato, mozzarella, mushrooms	€ 7,00
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, olio extra vergine	
Pizza Capricciosa - Tomato, mozzarella, ham, olives, eggs, artichokes	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, uova bismark, carciofini, olio extra vergine	
Pizza Ortolana - Mozzarella mixed vegetables	€ 7,00
Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio extra vergine	
Pizza con prosciutto crudo - Tomato, mozzarella, ham	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio extra vergine	
Pizza con salmone - Mozzarella, smoked salmon	€ 8,00
Mozzarella, salmone, olio extra vergine, prezzemolo	
Pizza Bufalina - Tomato, bufala mozzarella, basil	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extra vergine	
Pizza provola e speck - Mozzarella, provola cheese, speck	€ 7,00
Mozzarella, provola, speck, olio extra vergine	
Pizza quattro formaggi - Four kinds of cheese	€ 7,00
Mozzarella, gorgonzola, provola, parmigiano, olio extra vergine	
Pizza wurstel e patatine - Tomato, mozzarella, sausage, french fries	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, olio extra vergine	
Pizza noci e pistacchio - Mozzarella with hazelnut cream pistachio	€ 8,00
Mozzarella, noci, pistacchio	
Pizza bufala, pachino,crudo, rughetta, scaglie parmigiano	€ 8,00
Tomato, bufala mozzarella, parmesan, salad, ham	
Pomodoro, mozzarella di bufala, rughetta, pachino, prosciutto crudo, olio extra vergine	
Pizza gorgonzola e radicchio - Mozzarella,gorgonzola cheese, salad	€ 8,00
Gorgonzola, mozzarella, radicchio, olio extra vergine	
Pizza boscaiola - Mozzarella, mushrooms, sausage	€ 7,00
Mozzarella, salsiccia, funghi champignon, olio extra vergine	

Vini bianchi

Bianco della casa	€ 10,00
Pecorino	€ 18,00
Vermentino di Gallura Piero Mancini	€ 20,00
Gewurztraminer	€ 24,00
Satrico	€ 20,00
Fiano di Avellino Mastroberardino	€ 24,00
Falanghina del Sannio Mastroberardino	€ 24,00
Greco di Tufo Mastroberardino	€ 24,00
Prosecco superiore millesimato	€ 24,00
Berlucchi cuvée imperiale brut Franciacorta	€ 40,00
Champagne	€ 80,00

Vini Rossi

Shiraz	€ 20,00
Pepe rosso Consigliato	€ 25,00
Merlot Santa Margherita	€ 20,00
Rosso di Montepulciano	€ 22,00
Rosso di Montalcino	€ 25,00
Amarone della Valpolicella	€ 40,00
Brunello di Montalcino	€ 40,00
Rosso della casa	€ 10,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 15,00
Bardolino	€ 15,00
Valpolicella	€ 15,00
Chianti Mellini	€ 18,00
Nero d'Avola Lamuri	€ 22,00
Nero d'Avola - Rapitalà	€ 20,00
Negroamaro del Salento	€ 20,00
Primitivo di Manduria	€ 20,00

Allergie ed intolleranze alimentari

Le persone affette da tali patologie devono avvisare il personale che sarà lieto di aiutarle nella scelta. Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attivita' sono presenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati e derivati) crostacei e prodotti derivati / uova e prodotti derivati / pesce e prodotti derivati / molluschi e prodotti derivati / arachidi e prodotti derivati / soia e prodotti derivati / latte e prodotti derivati / sedano e prodotti derivati / frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati / senape e prodotti derivati / semi di sesamo e prodotti derivati / anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg .

La Direzione

**SERVIZIO TAKE AWAY
E DELIVERY**
CON FATTORINI INTERNI



**CHIUSO A PRANZO
ESCLUSO LA DOMENICA
MAI DI MARTEDI**

CONSEGNA GRATUITA

**ORDINE MINIMO
TAKE AWAY**
€ 20,00



Piazza Saxa Rubra, 3 - Roma

Tel: **333 3666077** / **06 3320038**

www.leveregrotte.it • info@leveregrotte.it

RISTORANTE • BRACERIA • PESCE • PIZZA



IMPERIAL

*Take Away
Delivery
Menù*

Antipasti

Antipasto misto mare - sea food mixer	€ 13,00
Insalata di mare, carpaccio di polpo, salmone, cocktail di gamberone, alici marine, pepe rosa, olio extra vergine, prezzemolo, limone, salsa rosa, aceto	
Insalata di mare - sea food salad	€ 12,00
Calamari, gamberi, surimi, cozze, prezzemolo, limone, spezie, salmone all'arancio salmone, pepe rosa, olio extra vergine, prezzemolo, limone, arancio	
Pepata di cozze - peppered mussels	€ 10,00
Cozze, olio extra vergine, prezzemolo, pepe nero, fumetto di pesce	
Zuppetta di cozze - mussels soup	€ 10,00
Cozze, pomodoro, olio extra vergine, prezzemolo, fumetto di pesce	
Soute' di cozze e vongole - mussels and clams soup	€ 10,00
Cozze, vongole, olio extra vergine, prezzemolo, fumetto di pesce, spezie	
Carpaccio di polpo - octopus carpaccio	€ 12,00
Polpo, olio extra vergine, limone, prezzemolo, pepe rosa, arancio	
Crudo di mare	€ 18,00
Shrimp, oysters / Scampi, ostriche, gamberoni, Scampi, olio extra vergine, limone, pepe rosa, prezzemolo	
Ostriche 4 pezzi	€ 12,00
Oysters / Ostriche, olio extra vergine, limone, prezzemolo, pepe rosa	
Antipasto misto terra - food mixer	€ 10,00
Affettati misti, formaggi misti con miele e pomodori secchi sott'olio	
Bruschette miste - mixed bruschette	€ 5,00
Pomodoro, rughetta, parmigiano, prosciutto crudo, crema di olive	
*Fritto misto - mixed fried	€ 5,00
Suppli', olive ascolane, crocchette di patate fritte in olio di semi di girasole	
*Fritto misto di verdure - vegetables fried	€ 5,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala - Ham and bufala	€ 9,00
Prosciutto e melone - Ham and bufala	€ 7,00
Bresaola rughetta e parmigiano	
Bresaola with salad and parmesan	€ 9,00