



Servizio a tavola (legge regionale 21 (del 29/nov/2006) regione Lazio € 2,00 a persona
Comprensivo di tovagliato ,stoviglieri ,servizio a tavola e pane se lo si desidera

Bevande

Acqua 75cl	€3,00
Bibite lattina 33cl	€3,00
Coppa di vino della casa (rosso o bianco)	€6,00
coppa prosecco	€6,00
Birra peroni classica 66 cl	€5,00
Birre ichnusa da 33cl	€5,00
cocacola 1 litro	€6 ,00

cocktail

Aperol spritz (prosecco,aperol,soda,arancio)	€ 7,00
Campari spritz (campari,prosecco,soda,arancio)	€ 7,00
Gin tonic (gin,acqua tonica,fetta di limone)	€ 7,00
Wodka lemon (lemon soda,wodka,soda ,fetta limone	€ 7,00



Antipasti starters

cocktail di gamberi in salsa rosa	€10,00
Antipasto misto mare -sea food mixer	€1,7,00
Insalata di mare , carpaccio di polpo, salmone, gambero in salsa rosa, ,alici ,olio extra vergine, prezzemolo, limone, salsa rosa, aceto)	
Salmone all'arancio –salmon	€16,00
salmone ,olio extra vergine, prezzemolo, limone ,arancio)	
Carpaccio di polpo - octopus carpaccio	€16,00
polpo, olio extra vergine, limone , prezzemolo ,arancio	
*Tartara di gamberi rossi - shrimps tartar	€15,00
soute di cozze	€15,00





Antipasti starters

focaccia bianca con olive e rosmarino	€5,00
Antipasto misto terra - food mixer	€8,00
Affettati misti ,formaggi misti con miele,sott'olio	
Bruschette miste -mixed bruschette	€5,00
Pane bruscato a legna , pomodoro, rughetta,prosciutto crudo parmigiano, crema di olive	
*Fritto misto -mixer fried	€5,00
Suppli' ,olive ascolane, crocchette di patate	
* Fritto misto di verdure –vegetablesfried fritto in olio di semi girasole	€ 5,00
*Fiori di zucca fritti (3 di numero)	€ 6,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€10,00
Ham and bufala	
Prosciutto e melone Ham and melon	€10,00
Prosciutto crudo - Ham	€8,00
caprese (pomodoro,mozzarella,basilico)	€10,00



Primi piatti di mare

First courses with fish

***linguine all'astice -spaghetti ,lobate**

€ 25,00

Astice ,linguine i,pachino,prezzemolo, aglio in camicia,peperoncino

Gnocchetti pistacchio e *gamberi

€ 16,00

gnocchi with pistacchio shrimpcream

Risotto alla crema di *scampi -Risotto with shrimpscrem

€ 16,00

Risotto, scampi, panna fresca, punta di pomodoro, prezzemolo

***tonnarelli lime e gamberi**

€ 16,00

tonnarelli lime and scrimp cream

tonnarelli,panna fresca.lime,gamberi,prezzemolo,olio extra vergine

tonnarelli allo scoglio

€ 18,00

tonnarelli,pachino,scampi,gamberi,calamari,prezzemolo

risotto alla pescatora

€ 18,00

risottoi,pachino,scampi,gamberi,calamari,prezzemolo



Primi piatti First courses

Rigatoni alla carbonara (spaghetti with bacon and egg) € 13,00

Spaghetti, uova, pecorino, guanciale, pepe nero

Bucatini all'amatriciana € 13,00

bucatini with bacon and tomato sauce

Bucatini, pomodoro, guanciale, pecorino, pepe

Tonnarelli cacio e pepe € 13,00

tonnarelli with pepper and pecorino cheese

tonnarelli, Pecorino romano, pepe nero, olio extra

Bombolotti alla norcina € 13,00

Bombolotti with cream sauce and sausage

Bombolotti, panna fresca, salsiccia di norcia, pepe nero, parmigiano

Gnocchetti al gorgonzola € 13,00

gnocchetti with gorgonzola sauce

Tonnarelli cremolati con noci e pistacchio € 13,00

Tonnarelli with hazelnut, pistacchio, cream

Tonnarelli freschi, panna fresca, noci, pistacchio, burro

Fettucine ai funghi porcini -fettucine with porcini mushrooms € 15,00

Fettucine, funghi porcini, aglio, prezzemolo, spezie

agnolotti carciofi e guanciale -agnolotti artichokes and bacon € 18,00

agnolotti, crema carciofi, guanciale, aglio, prezzemolo, spezie

Fettucine al ragu' -fettucine ragu' end tomato € 15,00

Fettucine, carne di manzo pomodoro, cipolla, carote, spezie

Risotto barolo e gorgonzola -risotto with barolo, gorgonzola € 18,00

Risotto, panna fresca, barolo, gorgonzola, spezie



Piatti invernali

Li trovi da novembre a febbraio

Polenta bianca con gorgonzola

€ 18,00

polenta with zolachees-Polenta ,gorgonzola,panna fresca ,parmigiano

Polenta spuntature e salsicce

€ 18,00

polenta with rids and tomato sauce

Polenta, pomodoro, salsicce, spuntature, spezie, parmigiano





Secondi di mare

Main courses with fish

****Gamberoni alla brace** € 20,00

grilled large prawns(5 pezzi)Gamberoni, olio extra, sale marino iodato, spezie

***Grigliata di pesce alla brace** € 20,00

grilled mixer fish

Gamberoni, scampi, trancio di spada, calamaro, olio extra, sale, spezie

***Trancio di pesce spada alla brace** € 20,00

grilled swordfish

Pesce spada, olio extra, sale

***Frittura di calamari e gamberi** € 20,00

fried squid and shrimps

Calamari, gamberi, olio di semi di girasole, limone ,farina

Frittura di calamari € 20,00

fried squid and shrimps

Calamari olio di semi di girasole, limone ,farina

tagliata di tonno € 20,00

sliced tuna steak



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	
Tagliata Argentina alla brace rughetta e parmigiano	€22,00
grilled sliced argentine steak with salad and parmigiano/Manzo argentino, rughetta, scaglie di parmigiano, sale marino iodato, spezie, olio extra	
Tagliata argentina alla brace in glassa di aceto balsamico	€ 22,00
grilled sliced argentine steak with balsamic vinegar from Modena	
Manzo argentino, glassa di aceto balsamico di Modena, sale marino iodato, spezie, olio extra	
Bistecca di manzo alla brace grilled steak	€ 20,00
Manzo , olio extra, spezie, sale marino iodato	
Bistecca di manzo alla brace con crema di tartufo	€ 22,00
grilled with truffle cream	
Manzo , panna fresca, crema di tartufo, olio extra spezie, sale marino iodato	
controfiletto Argentino cremolato al pepe verde	€ 22,00
grilled danish steak with green pepper panna fresca, pepe verde	
Controfiletto Argentino alla brace	€ 20,00
grilled danish steak with green pepper panna fresca, pepe verde	
Grigliata di carne alla brace -mixed meat grill	€ 18,00
Manzo, maialino , salsiccia, abbacchio, sale, spezie, olio extra	
Abbacchio alla scottadito -grilled lamb	€ 18,00
Galletto alla brace -small grilled chicken	€ 18,00
Tagliata di pollo alla brace con rughetta e parmigiano	€ 15,00
chicken with salad e parmesan	



Contorni e formaggi

Side dishes and cheese

Radicchio Trevigiano alla brace

radicchio sala grilled

Radicchio Trevigiano, olio extra, spezie

€ 5,00

Radicchio alla brace con gorgonzola fuso

Radicchio saladgrilled with gorgonzola cheese

Radicchio Trevigiano, gorgonzola, olio extra, spezie, panna fresca

€ 7,00

Patate al forno

roasted potatoes / Patate al forno, sale rosmarino, spezie

€ 4,00

***Patate fritte**

French fries -Patatine fritte, olio di semi di girasole, sale

€ 4,00

***Cicorieta o broccoletti ripassata**

Cicoria o broccoletti in the pan

Cicorieta o broccoletti sale, olio extra, aglio, peperoncino, spezie

€ 4,00

Insalata mista Mixed Salad

€ 4,00

Provola alla brace -Roasted Provola cheese

€ 6,00

Provola alla brace con prosciutto crudo

Roasted Provola cheese with ham

€ 8,00

spiedini di verdura -vegetable mix

€ 5,00

peperoni, zucchine, melanzane, radicchio, olio, sale, prezzemolo



Pizza

MARGHERITA - tomato, mozzarella,basil,oil pomodoro, mozzarella, olio extra vergine, basilico	€7,00
NAPOLI - tomato,mozzarella,alici pomodoro , mozzarella, olio extra vergine, alici	€8,00
CAPRICCIOSA tomato,mozzarella,ham,olives,artichokes pomodoro , mozzarella, olio extra vergine, funghi, olive, carciofini, prosciutto cotto,	€8,00
BUFALINA tomato, mozzarella di bufala basilico pomodoro pelato , bufala, olio extra vergine, basilico	€10,00
DIAVOLA -tomato, mozzarella, spicy salami pomodoro , mozzarella, salame piccante , olio extra vergine	€8,00
ORTOLANA mozzarella,mixed vegetables, mozzarella ,melanzane ,zucchine , peperoni , olio extra vergine, basilico	€ 8,00
DIAVOLA -tomato, mozzarella, spicy salami pomodoro , mozzarella, salame piccante , olio extra vergine	€ 8,00



Infinite dolcezze

Crema catalana	€ 5,00
Catalancream with crunchy caramel hot con croccante zucchero caramellato caldo	
Soufflé a scelta -Cioccolato-pistacchio-caramello	€ 5,00
Panna cotta a scelta	€ 5,00
cioccolato , caramello,glassa di frutti di boesco	
Tiramisu'	€ 5,00
<i>Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.</i>	
Cheesecake frutti di bosco -cheesecake	€ 5,00
Cheesecake caramello salato -cheesecake	€ 5,00
Gelato in coppa: cioccolato, crema, nocciola- icecream:	
chocolate,cream,hazelnut	€ 5,00
sorbetto —lemonsorbet	€ 5,00
Ananas —pineapple	€ 7,00
Sgroppino con limoncello -lemonsorbet	€ 7,00
tagliata di frutta -fruit salad	€ 7,00
Caffè	€ 2,00
Cappucci	€ 3,00
Liquori	€ 4,00
Rum	€ 6,00
whisky	€ 6,00
Grappa Berta	€ 6,00

Allergie ed intolleranze alimentari

Le persone affette da tali patologie devono avvisare il personale che sara' lieto di aiutarvi 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 ACAGIU, 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

*** prodotti surgelati / congelati**



Vini Bianchi

bianco della casa Trebbiano d'Abruzzo

€ 10,00

D.O.P. - gradazione 12 % - 75cl Regione abruzzo Colore giallo paglierino, gusto fresco e morbido Si abbina con tutti i piatti

Pecorino

€18,00

I.G.P. - gradazione 13 % - 75cl Colore giallo paglierino lucente, evoca fragranza di agrumi, mandorla e decisi toni di erbe aromatiche, gusto fresco, polposo e sapido Si abbina ad aperitivi, antipasti, pesce, crostacei

Vermentino di Sardegna Sella & Mosca

€ 20,00

D.O.C. - gradazione 12% - 75cl Regione Sardegna Casa vinicola tenuta Sella & Mosca, Colore giallo paglierino Profumo floreale, delicato dal gusto secco Si abbina a piatti di pesce, aperitivi, crostacei, primi delicati

Vermentino di Sardegna Fonte Frontini

€ 18,00

D.O.C. - gradazione 12,5% - 75cl Regione Sardegna Casa vinicola Fonte Frontini. Colore giallo paglierino Profumo floreale, delicato dal gusto secco Si abbina a piatti di pesce, aperitivi, crostacei, primi delicati

SATRICO

€ 20,00

I.G.P. - gradazione 13% - 75 cl Regione Lazio casa vinicola casale del giglio Assemblaggio di Sauvignon ,schardonnay colore giallo paglierino ,gusto floreale e fruttato

Falanghina

€ 18,00

I.G.P. - gradazione 12,5% - 75cl Benevento Prezioso vino bianco profumato e raffinato Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli dai sentori fruttati agrumi ananas arricchito da delicati note di fiori bianchi, fresco persistente Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare, aperitivi, primi piatti

Greco

€ 18,00

I.G.P - gradazione 13% - 75cl Prezioso vino bianco profumato e raffinato Colore giallo carico e vivace Profumo ricco ed intenso fresco che ricorda pesche mature, Si abbina a piatti di pesce, crostacei, pollame, risotti, funghi porcini, salumi e formaggi

Chardonnay Trevenezie

€ 18,00

I.G.T. - gradazione 12% - 75 cl colore giallo paglierino ,gusto floreale e fruttato, buona struttura e profumi intensi e tipici del vigneto .



Vini Bianchi

Rosato salento

€ 16,00

D.O.T. - gradazione 12% - 75cl Casa vinicola Fonte Frontini. da uve tipiche del salento ,Colore rosa acceso ,il bouquet delicato ed il gusto morbido e fruttato lo rendono un abbinamento ideale con formaggi, primi piatti, pesce,, aperitivi

Berlucchi cuvée imperiale brut Franciacorta

€ 40,00

D.O.C.G. - gradazione 12,5% - 75cl Regione Lombardia Prodotto Francia Corta Brescia Italia Colore brillante, profumi preziosi ed eleganti, danno un piacere raffinato Si abbina ai migliori piatti della cucina Italiana

champagne

€ 80,00

D.O.C.G. - gradazione 12,5% - 75cl Colore brillante, profumi preziosi ed eleganti, danno un piacere raffinato Si abbina ai migliori piatti della cucina Italiana



Rosso della casa Montepulciano d'Abruzzo € 10,00

D.O.C. - gradazione 12,5% - 75cl Regione Abruzzo Casa vinicola Predella
rosso intenso rubino Profumi fruttati con note di amarena, spezie e frutti di bosco, Sapore pieno morbido e persistente Si abbina con carni rosse, cacciagione, formaggi

Chianti € 16,00

D.O.C.G - gradazione 12% - 75cl Casa vinicola Predella Colore rosso rubino intenso
Profumo fruttato con note speziate, morbido, vellutato Si abbina a carni alla griglia, salumi, formaggi stagionati

Nero D'Avola Sicilia € 16,00

D.O.C. - gradazione 13% - 75cl Regione Sicilia Casa vinicola Fonte Frontini, Colore rosso intenso Profumo di note fruttate, spezie e frutti rossi Si abbina con carni rosse, arrosti, formaggi stagionati

Negroamaro del Salento € 16,00

I.G.T. - gradazione 12,5% - 75cl Regione Puglia Casa vinicola Fonte Frontini ,Colore rosso rubino impenetrabile Profumo intenso con richiami di ciliegio, note di chiodi di garofano e spezie dolci Si abbina con arrosti, carni rosse, brasati, formaggi

Primitivo Puglia € 16,00

I.G.P.-gradazione 13%-75cl Regione Puglia casa vinicola Fonte Frontini, colore rosso intenso tendenza al violaceo profumo vinoso se giovane, caldo e intenso se invecchiato. Gusto ricco di sapore vellutato ed armonico.si accompagna a carni rosse ,selvaggina e formaggi

Pepe rosso Consigliato € 25,00

I.G.T. - gradazione 12,5% - 75cl Regione Calabria Casa vinicola Spadafora Colore rosso intenso con riflessi violacei Profumo di frutta rossa matura, morbido ed armonioso Si abbina con primi, carni, formaggi, salumi



Vini Rossi

Dolcetto D'alba

€ 2000

D.O.C.. - gradazione 13% - 75cl Casa vinicola il Pozzo Colore rosso intenso con riflessi violacei Profumo di frutta rossa matura, morbido ed armonioso Si abbina con primi, carni, formaggi, salumi

Barbera D'Asti

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 13% - 75cl Colore rosso rubino brillante Profumo di lievi note fruttate, bacche nere, sapore rotondo pieno persistente Si abbina con carni rosse te di amarena, viola e sfumature di vaniglia Si abbina a piatti eleganti e carni rosse

Morellino di Scanzano

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 13,5% - 75cl Casa vinicola terre delle grazie Colore rosso rubino brillante Profumo di lievi note fruttate, bacche nere, sapore rotondo pieno persistente Si abbina con carni rosse

Amarone della Valpolicella

€ 50,00

D.O.C.G. - gradazione 14,5% - 75cl Regione Veneto Casa vinicola le colline dei filari .Colore rosso carico, profumo intenso e speziato, sapore pieno e grande persistenza Si abbina a piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Brunello di Montalcino

€ 50,00

D.O.C.G. - gradazione 14 % - 75cl Regione Toscana Casa vinicola Predella cantine di Montalcino Colore rosso rubino con riflessi granati , profumo ampio e fruttato, con note di violetta e amarena, gusto ricco caldo e corposo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati