

**CUCINA**



## PER INIZIARE

### CRUDI

#### CARPACCIO DI MANZO 12.00 / 7-8

*Manzo marinato al Limone con Erbe aromatiche, Mandorle, Pecorino di Fossa, Pomodorini confit*

#### TARTARE DI MANZO 12.00 / 11

*con Avocado, Semi di Sesamo, Olive Taggiasche*

#### TARTARE DI TONNO ROSSO 15.00 / 4-6

*con crema di Mango, Zenzero, Maionese di Soia*

#### CARPACCIO DI RICCIOLA 14.00 / 4-7

*con gel di Arancia, crema di Finocchi, Pepe rosa*

### COTTI

#### CAPONATINA DI MELANZANE 12.00 / 1-9-12

*con cialda di Pane casareccio homemade*

#### PANZANELLA ROMANA 10.00 / 1-9-12

*con Pane homemade, Pomodoro Datterino CBT, Cipolla marinata*

#### POLPO ALLA CACCIATORA CBT 15.00 / 1-12-14

*con Olive Taggiasche, Pomodorino Pachino, Salvia, Rosmarino*

## PRIMI

### **CLASSICI ROMANI** 13.00 / 1-3-7

*Carbonara / Cacio & Pepe / Amatriciana / Gricia*

### **IL FUSILLONE** 15.00 / 1-3-7

*con Pomodoro mondato, Mozzarella di Bufala del litorale Laziale, Pesto di Basilico, Olio EVO, Origano*

### **LE CHICCHE** 18.00 / 1-3-13-14

*di Patate con Cozze, Vongole, Datterini rossi e gialli*

### **IL RAVIOLO** 16.00 / 1-3-7

*con Ricotta e Spinaci mantecati con Pomodoro CBT e Ricotta salata*

### **SPAGHETTO ALLA CHITARRA** 18.00 / 1-3-4-12

*con crema di Peperoni rossi, Pomodoro, Ricciola marinata all'Alloro*

### **IL TAGLIOLINO** 16.00 / 1-3-7

*mantecato al Burro chiarificato aromatizzato alle Erbe, Stracciata di Bufala con battuta di Manzo*

## SECONDI

### **TAGLIATA SAKURA YOZA** 28.00

*300 g di frollatura - Danese dry age 30 gg*

### **ENTRECOTE DANESE** 32.00

*400 g*

### **FILETTO DI MANZO** 30.00 / 7-12

*con riduzione al Vino rosso accompagnato da Funghi Pleurotus*

### **IL COSCIOTTO** 16.00 / 3

*di pollo disossato cottura cbt con salsa homemade*

### **IL BACCALÀ** 16.00 / 4

*cottura CBT su crema di Patate dolci, Cipolla stufata e Bacon*

## CONTORNI

*Cicoria ripassata / All'agro* 6.00

*Patate al forno sablè* 6.00 / 1

*Wok di Verdure* 7.00 / 1-6

*Patate fritte* 5.00 / 1

*Verdure di stagione* 6.00



## **SUPPLÌ AL TELEFONO** 3.00 / 1-3-7-9

Riso Carnaroli, Pomodoro, Mozzarella E trito Di Verdure

## **SUPPLÌ CARBONARA** 4.00 / 1-3-7-12

Spaghettoni quadro Angelica, Guanciale, Uovo, Pecorino Romano, Pepe Nero

## **SUPPLÌ VEGETARIANO** 6.00 / 1-7

Verdura Ripassata, Provola, Pomodori secchi

## **SUPPLÌ CODA** 9.00 / 1-3-9-12

Sfera ripiena di Coda alla Vaccinara

## **BACCALÀ LARDELLATO** 12.00 / 1-3-4-12

Filetto di Baccalà In Pastella\*, Lardo, Burro, Rosmarino-Fichi

## **SUPPLÌ CACIO PEPE & TARTARE** 9.00 / 1-3-7

Spaghettoni quadro Angelica, Pecorino Romano, Pepe Nero, Burro, Tartare di Tonno al Limone

## **IN FRIGGITRICE**

Fritti realizzati con panature di Cereali e Pane raffermo, Riso Carnaroli, Pasta da Grani Antichi Siciliani, Pesce, Carne e Verdure da filiera controllata

## **IL PADELLINO**

Focaccia realizzata con mix di Farine macinate a Pietra, Semi misti ed Orzo tostato.  
Doppia Cottura: prima in padellino al vapore e poi in forno statico

## **LA PROTEICA: PIZZA IN PADELLINO**

Prosciutto Crudo e Fichi 13.00 / 1

Crema Di Ceci, Mortadella, mix di Erbe 12.00 / 1-9

Pollo Fritto ai Cereali, Maionese, Cetriolini, Lattuga 13.00 / 3-7-9-10

Ciauscolo, Stracchino, Senape in foglie 13.00 / 1-7-10

## **TRANCIO DI PIZZA IN TEGLIA**

Porchetta, Formaggio fuso e Senape 13.00 / 1-7-10

Cicoria ripassata, Pomodorini confit e Olive all'Arancia 10.00 / 1

Salsiccia Arrosto, Peperoni e Parmigiano 12.00 / 1-7

Tonno, Pomodoro, Maionese e Carciofino 14.00 / 1-7

## **TRANCIO ROMANO**

Trancetto di Pizza in teglia romana, realizzata con Farina macinata a Pietra idratata al 90% e impastata con tecnica Biga

**MARGHERITA** 10.00 / 1-7

*Pomodoro, Fiordilatte, Basilico*

**MARGHERITA CON BUFALA** 13.00 / 1-7

*Pomodoro, Bufala, Basilico*

**MARGHERITA E PEPERONI** 13.00 / 1-7

*Pomodoro, Fiordilatte, Crema di Peperoni, Basilico*

**NAPOLETANA** 13.00 / 1-4-7-12

*Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Alici, Origano*

**COSACCA** 13.00 / 1-7

*Pomodoro Pelato, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Pecorino Romano, Olio Evo, Basilico*

**MARINARA GREGORIO** 13.00 / 1-4-12

*Pomodoro, Capperi, Olive, Origano, Alici, Aglio nero fermentato*

**CAPRICCIOSA** 15.00 / 1-3

*Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Carciofino, Prosciutto di Bassiano, Olive Leccino disidratate, Funghi, Bottarga D'uovo di Gallina*

**4 FORMAGGI** 15.00 / 1-4-7-12

*Parmigiano Reggiano, Taleggio, Gorgonzola, Stracchino, Mollica atturrata, Pesche*

**FRASCHETTA** 15.00 / 1-3-7-9

*Porchetta fatta in casa, Provola dolce, Sedano riccio, Maionese al Finocchietto*

**BOSCAIOLA** 15.00 / 1-7-12

*Salsiccia, Peperoni, Funghi trifolati, Fiordilatte, Mix di Erbe, Besciamella*

**VEGANA** 16.00 / 1

*Caponata di Melanzane, Capperi, Pomodori, Olive, Cacao crudo, Basilico*

**FIORI** 15.00 / 1-4

*Fiori di Zucchina, Crema di Zucchina, Zucchine alla Scapece, Mozzarella, Alici, Mollica atturrata*

**TONNO & CIPOLLA 2.0** 20.00 / 1-4-7-12

*Tartare di Tonno, Pomodoro, Bufala, Cipolla di Giarratana, Menta*

**FINE ESTATE** 16.00 / 1-7

*Prosciutto di Bassiano, Fichi settembini, Burrata*

**RIPIENA MORTADELLA** 16.00 / 1-7-9

*Mortadella, Burrata, Sedano riccio*

**RIPIENA CICORIA** 16.00 / 1-4

*Cicoria ripassata, Alici, Pomodorini Confit, Zucchine alla Scapece*

**PIZZA  
ROMANA**

— 170 g / 32 cm Ø —

*Alcune Pizze in menu sono studiate per essere servite ad una temperatura inferiore per garantire la qualità degli ingredienti, mantenendo la catena del freddo*

# ALLERGENI

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 - CROSTACEI

3- UOVA

4 - PESCE

5 - ARACHIDI

6 - SOIA

7 - LATTE

8 - FRUTTA A GUSCIO

9 - SEDANO

10 - SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI

---

## **\*Prodotto Gelo**

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento  
per garantirne la qualità e la sicurezza,  
come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.