



Vodafone guest
password: comingout

• Breakfast • Lunch • Happy Hour • Dinner • Events •

Menu

Tocca la categoria o scorri il menù

Antipasti

Starters

Fritti

Fried food

Primi

First course /Pasta

Secondi

Second course

Pizze

Pizza

Insalate

Salads

Contorni

Side dishes

Dolci

Desserts

Tap the category or scroll the menu

Coperto 1,50€ a persona
Service 1,50€ per person

Antipasti

Starters

Carpaccio di prosciutto crudo con pesto di rucola, noci e lamponi ⁸ <i>Cured ham carpaccio with rocket salad pesto, walnuts and raspberries</i>	13€
Prosciutto crudo e melone <i>Cured ham and melon slices</i>	13€
Carpaccio di bresaola con rucola, grana padano e glassa di aceto balsamico ⁷ <i>Bresaola carpaccio with rocket salad, grana padano cheese and balsamic vinegar glaze</i>	13€
Caprese di bufala ⁷ <i>Fresh tomato and bufala mozzarella caprese</i>	13€
Bruschettone con pomodorini e basilico ¹ <i>Big bruschetta with tomatoes and basil</i>	8€
Bruschettone vegetariano ¹ <i>Big bruschetta with tomatoes and basil</i>	8€
Bruschettone con stracciata ed alici ¹⁻⁴⁻⁷ <i>Big bruschetta with stracciata soft cheese and anchovies</i>	9€
Tris di bruschette (vegetariana, pomodorini e basilico, salsiccia e provola) ¹⁻⁷ <i>Three mixed bruschettas (vegetarian, cherry tomatoes and basil, sausage and provola cheese)</i>	13€
Patate sfoglia cacio e pepe homemade ¹⁻⁷ <i>Homemade cacio cheese and pepper potato chips</i>	7€

I nostri fritti^{o*}

Our fried food

- Supplì classico (2 pezzi)**¹⁻³⁻⁷
Classic supplì - fried rice ball with tomato sauce, grana padano and mozzarella (2 pieces) 7€
- Supplì alla parmigiana (2 pezzi)**¹⁻³⁻⁷
Parmigiana supplì - fried rice ball with tomato sauce, eggplants, grana padano and mozzarella (2 pieces) 7€
- Supplì nduja (2 pezzi)**¹⁻³⁻⁷
Nduja supplì - fried rice ball with tomato sauce, spicy nduja from Spilinga IGP, grana padano and mozzarella (2 pieces) 7€
- Tris di supplì alla romana (amatriciana, cacio e pepe, carbonara)**¹⁻³⁻⁷
Three roman traditional supplì - fried rice ball in three flavours (amatriciana, cacio e pepe, carbonara) 8€
- Fiori di zucca con mozzarella e filetti di acciughe nostrane (2 pezzi)**¹⁻³⁻⁴⁻⁷
Fried courgette flowers with mozzarella and anchovy fillets (2 pieces) 7€
- Olive all'ascolana (6 pezzi)**¹
Ascoli fried olives stuffed with beef, pork and chicken meat and grana padano cheese 8€
- Patatine Fritte***
French fries 6€

Primi

First course/Pasta

Spaghetti con pomodoro e basilico ¹ <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	12€
Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻⁷ <i>Tonnarelli with salty pecorino cheese and black pepper</i>	13€
Tonnarelli alla gricia ¹⁻⁷ <i>Tonnarelli with salty pecorino cheese, bacon and black pepper</i>	13€
Rigatoni all'amatriciana ¹⁻⁷ <i>Rigatoni with spicy tomato sauce, salty pecorino cheese, bacon and black pepper</i>	14€
Spaghetti carbonara ¹⁻³⁻⁷ <i>Spaghetti with eggs, salty pecorino cheese, bacon and black pepper</i>	14€
Spaghetti alla bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ <i>Spaghetti with tomato sauce, parmigiano cheese and minced beef</i>	13€
Lasagna ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ <i>Lasagna with tomato sauce, minced ground beef, besciamella sauce and parmesan cheese</i>	13€
Gnocchi al pesto ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ <i>Gnocchi with basil pesto</i>	13€
Gnocchi alla sorrentina ¹⁻³⁻⁷ <i>Gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	13€

*In caso di particolari allergie, preghiamo la gentile clientela di informare il nostro staff prima di ordinare.
In case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal.*

Secondi

Main course

- Tagliata di manzo con aceto balsamico, sale maldon e patate al forno** ◦ ¹⁴ 23€
Sliced beef steak with balsamic vinegar, maldon sea salt and roasted potatoes
- Tagliata di petto di pollo alla griglia con patate al forno** ◦ 17€
Sliced grilled chicken breasts served with roasted potatoes
- Grigliata mista con patate al forno (manzo, pollo e salsiccia)** ◦ 28€
Mixed grill with roasted potatoes (beef, chicken and sausage)
- Straccetti di vitella, rucola, grana e pomodorini freschi** ◦ 18€
Strips of veal, rocket salad, grana cheese and fresh cherry tomatoes
- Pollo croccante aromatizzato agli agrumi con salsa aioli** ◦ ^{1 - 3 - 7 - 10} 15€
Citrus flavored crispy chicken goujons with aioli sauce
- Hamburger Classico** ◦ ^{1 - 3 - 7 - 10} 17€
Panino con burger di manzo 200gr, uovo all'occhio di bue, bacon, cheddar, pomodoro grigliato e maionese, servito con patate sfoglia homemade
Soft bun, beef burger 200gr, fried egg, bacon, cheddar cheese, grilled tomatoes and mayo, served with homemade chips
- Hamburger Rustico** ◦ ^{1 - 3 - 7 - 10 - 14} 16€
Panino con burger di manzo 200gr, provola affumicata, cicoria, cipolla in agrodolce, pomodori secchi e maionese, servito con patate sfoglia homemade
Soft bun, beef burger 200gr, smoked provola cheese, cichory, caramelized onions, dried tomatoes and mayo, served with homemade chips
- Burger vegetariano** ◦ ^{1 - 3 - 7 - 10} 16€
Panino con burger vegetariano homemade, pomodori secchi, crauti, insalata e maionese, serviti con patate sfoglia cacio e pepe homemade
Soft bun, homemade vegetarian burger, dried tomatoes, sauerkraut, salad and mayo, served with homemade chips
- Parmigiana di melanzane** ⁷ 12€
Eggplant parmigiana

Pizze

Pizza

Marinara - pomodoro, rosmarino ¹ <i>Tomato sauce, rosemary</i>	10€
Margherita - pomodoro, mozzarella ¹⁻⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	11€
Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante ¹⁻⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	13€
Tonno e cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ¹⁻⁴⁻⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion</i>	13€
Capricciosa - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olive nere, uovo e carciofi ¹⁻³⁻⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham, black olives, boiled egg and artichokes</i>	15€
Vegetariana - mozzarella, verdure miste ¹⁻⁷ <i>Mozzarella, mixed vegetables</i>	14€
Boscaiola - mozzarella, salsiccia e funghi ¹⁻⁷ <i>Mozzarella, sausage and mushrooms</i>	14€
Quattro formaggi - mozzarella, provola ¹⁻⁷ affumicata, grana e pecorino <i>Mozzarella, smoked provola cheese, grana cheese and salty pecorino cheese</i>	14€
Pizza dello chef - mozzarella, gorgonzola, speck e noci ¹⁻³⁻⁸ <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, speck and nuts</i>	14€
Mortazza - mortadella, stracciatella e granella di pistacchio ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Mortadella, stracciatella soft cheese and crushed pistachios</i>	14€

*In caso di particolari allergie, preghiamo la gentile clientela di informare il nostro staff prima di ordinare.
In case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal.*

Insalate

Salads

Tonnè - insalata mista, cetriolo, tonno, mozzarella di bufala, cipolle in agrodolce, noci ^{4 - 7 - 8 - 14} 14€

Mixed salad, cucumber, tuna, bufala mozzarella, caramelized onions, walnuts

Pollo - Insalata mista, pollo alla griglia, pomodoro, grana, carote ⁷ 13€

Mixed salad, grilled chicken, tomatoes, grana cheese, carrots

Greca - Insalata mista, cetrioli, cipolla in agrodolce, feta, olive, origano, pomodorini ^{7 - 14} 12€

Mixed salad, cucumbers, caramelized onions, feta cheese, olives, origano, cherry tomatoes

Caprina - Formaggio di capra e miele, adagiato su insalata mista con pere, noci, pomodorini e carote ^{7 - 8} 13€

Goat cheese with honey, lied down on mixed salad with pears, walnuts, tomatoes and carrots

Ricca - Insalata mista, tonno, cipolla in agrodolce, feta, noci, olive nere, pomodori secchi e carote ^{4 - 7 - 8 - 14} 15€

Mixed salad, tuna, caramelized onions, feta cheese, walnuts, black olives, dry tomatoes and carrots

Contorni

Side dishes

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7€
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7€
Patatine fritte * <i>French fries</i>	6€
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7€
Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	7€
Pane (a partire dal secondo cestino)¹ <i>Bread (starting from the second basket)</i>	1,5€

Dolci

Desserts

Tiramisù fatto in casa¹⁻³⁻⁷ <i>Homemade tiramisù</i>	6€
Tiramisù alle fragole fatto in casa¹⁻³⁻⁷ <i>Homemade strawberry tiramisù</i>	7€
Crepes alla Nutella o confettura di frutta¹⁻³⁻⁷ <i>Crepes with Nutella or fruit jam</i>	7€
Macedonia di frutta <i>Fruit salad</i>	7€
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	6€

*In caso di particolari allergie, preghiamo la gentile clientela di informare il nostro staff prima di ordinare.
In case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal.*

Gentile cliente, in caso di particolari allergie, ti preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Buon appetito!

Dear customer, in case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal and feel free to ask information about our food and drinks. We are here to advise you on your order, so that it can meet your specific needs. Buon appetito!

Allergeni

I nostri piatti potrebbero contenere:
Our dishes may contain:



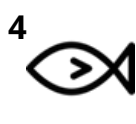
1
Glutine
Gluten



2
Crostacei
Shellfish



3
Uova
Eggs



4
Pesce
Fish



5
Arachidi
Peanuts



6
Soia
Soy



7
Latte
Milk



8
Frutta a guscio
Nuts



9
Sedano
Celery



10
Senape
Mustard



11
Sesamo
Sesame



12
Molluschi
Mollusc



13
Lupini
Lupins



14
SO₂
Anidride solforosa
e solfiti
*Sulfur Dioxide
Sulphites*

○ Prodotto fresco, lavorato
abbatuto e congelato in loco,
*Fresh product, processed,
blast chilled and then frozen on site*

Il prodotto potrebbe essere *
surgelato
Product may be frozen

La cucina non è certificata per celiaci, pertanto gli alimenti potrebbero essere contaminati.
The kitchen is not certified for celiacs, therefore the food could be contaminated.

Confezione da asporto (scatola, posate, busta)
Take Away Packaging (box, cutlery, bag)

1,00€

Coperto 1,50€ a persona
Service 1,50€ per person

