

Antipasti

<i>Capesante spadellate; scamorza, nocciole, cardamomo e corallo di pane al curry affumicato</i> ••••	13
<i>Cannolo di pane croccante al Baccalà mantecato in salsa di puttanesca</i> ••	9
<i>Tagliere del norcino, salumi artigianali accompagnati da gnocco fritto</i> •	13
<i>Bruschette al tagliere</i> •••	9
<i>al pomodoro, pecorino e pancetta di Norcia, pecorino e carciofi e pancetta di Norcia</i>	
<i>Tagliere del tartufaio</i> ••	13
<i>salame di cinghiale, cacio al tartufo, bruschetta con gorgonzola pancetta di Norcia e miele al tartufo</i>	

Primi

<i>Risotto al cacio pecorino e carciofi</i> •	13
<i>Pappardelle al cinghiale brasato al coccio</i> ••	13
<i>Ravioli al baccalà mantecato, datterino rosso, frammenti di olive Liguri e bottarga</i> •••	14
<i>Tonnarelli al limone di Amalfi, Reggiano e gambero rosso di Mazara</i> ••••	14

Un angolo di Roma

<i>Bucatini alla Amatriciana 1950</i> ••	13
<i>Tonnarelli Cacio e Pepe in papalina di cacio</i> •••	13
<i>Spaghettoni alla Gricia</i> ••	13

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia

Secondi

<i>Scaloppe al cacio pecorino , porcini e tartufo nero •</i>	18
<i>Tagliata di manzo pregiato rucola e grana, con patate al forno •</i>	16
<i>Petto di Faraona farcita con carciofi e tartufo nero, patate al forno</i>	16
<i>Baccalà , spinaci , salsa di scamorza e frammenti di olive liguri in crosta di pane ••</i>	16
<i>Polpo alla griglia, finta maionese di rafano, corallo di pane •••</i>	18
<i>Fritto imperiale, gamberi, scampi, gamberoni e polpo •</i>	22
<i>Fritto di calamari e gamberi , con patatine fritte •</i>	16

Un angolo di Roma

<i>Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura, ai peperoni e patate al forno •••</i>	14
<i>Saltimbocca alla romana , al crudo di Norcia con spinaci al grana •</i>	15
<i>Straccetti alla romana, con rughetta e petali di grana •</i>	15

Vegetali

<i>Cicoriotta ripassata Ajo e Ojo e peperoncino in crosta di pane •</i>	6
<i>Favette ripassate in padella con pancetta di Norcia, con corallo di pane •</i>	6
<i>Spinaci alla romana, con uvetta e pinoli •</i>	6
<i>Broccoletto romano , ripassato in padella Ajo Ojo e peperoncino</i>	5

<i>Selezione dei cacio pecorini del Lazio al tagliere •</i>	€ 15
<i>accompagnati da composte alla frutta</i>	
<i>Cacio pecorino romano, di Amatrice , della Tuscia</i>	

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia