

Menu' pausa pranzo

Antipasti

<i>Tagliere del Tartufaio</i> ••	13
<i>Cacio al tartufo, salame di cinghiale, bruschetta al gorgonzola pancetta e miele al tartufo</i>	
<i>Salumi misti artigianali</i>	8
<i>Bruschette al tagliere</i> ••	9
<i>Cacio pecorino e guanciale, cacio pecorino e carciofi e pancetta, al pomodoro</i>	

Primi

<i>Gnocchi al ragù di anatra e cacio pecorino</i> ••	10
<i>Spaghetti al cacio pecorino Ajo Ojo e peperoncino</i> ••	8
<i>Gnocchi Cacio & Pepe</i> ••	8
<i>Tagliatelle al pomodoro</i> ••	8

Secondi

<i>Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno</i>	13
<i>Hamburger di manzo 200 gr. con patate al forno</i>	12
<i>Carpaccio di Bresaola rucola e petali di grana</i> •	10
<i>Scaloppe al vino bianco e patate al forno</i>	13
<i>Straccetti di carne alla romana, rucola e grana</i> •	15

Vegetali

<i>Cicoriotta ripassata Ajo Ojo e peperoncino incrosta di pane</i> •	6
<i>Spinaci, pinoli e uvetta ripassati incrosta di pane</i> •	6
<i>Verdure secondo disponibilità</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