

Per iniziare

Tagliere norcino, con gnocco fritto • € 14

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo Doc - Dolcetto d'Alba tenuta Carretta

Fantasia di bruschette al tagliere • • € 9

al pomodoro, pecorino e pancetta, carciofi e pancetta di Norcia

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo Doc Thauleri - Vermentino Doc
Scalandrino Mantellassi

Pallotte di "Cacio e Uova" al coccio • • • € 10

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Col di Sasso Toscana Igt Banfi - Lazio Shiraze Igt Casal del Giglio

Parmigiana di melanzane • € 10

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Dolcetto d'Alba Doc Carretta - Lazio Shiraze Igt Casal del Giglio

Tartare di manzo Scottona, rucola e grana • € 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo Doc Thauleri - Dolcetto d'Alba Doc
Carretta

Alici farcite con scamorza fritte • • • • € 13

accompagnata da salsa al limone, senape e balsamico

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Prosecco Docg Cà Mia - Lazio Igt Satrico Casal del Giglio

*Gamberoni * e zucchine grigliate alla menta •* € 15

** Lievemente scottati*

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Prosecco Superiore Docg Cà Mia - Vermentino Doc Scalandrino
Mantellassi

Primi

Pappardelle al coccio, al cinghiale brasato • • • € 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Morellino di Scansano Doc Terenzi - Toscana Igt Rompicollo

Rustica, • • € 13

purea di fave contadina, cicoriotta croccante Ajo e Ojo al grano saraceno

Olio EVO in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Dolcetto d'Alba Doc Carretta - Muller Thurgau Rittheroff

Ravioli al nero con salmone in salsa rosa • • • € 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Vermentino Doc Scalandrino Mantellassi - Lazio bianco Satrico Igt Casal del Giglio

Spaghetti al farro, alici e gamberi, mandorle • • € 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Vermentino Doc Scalandrino Mantellassi - Lazio bianco Satrico Igt Casal del Giglio

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 - Sedano

Un angolo di Roma

Bucatini alla Amatriciana 1950 • • • • •

€ 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo doc - Lazio Shiraze Igt Casal del Giglio

Spaghetti alla chitarra Cacio & Pepe • • • • •

€ 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Lazio Frascati Doc Porzia , Montepulciano d' Abruzzo Doc

Spaghettoni alla Gricia 1927 • • • • •

€ 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo Doc Thauleri - Toscana Rompicollo Igt

Lazio bianco Igt Antinoo Casal del Giglio

Spaghetti alla Carbonara 1952 • • • • •

€ 13

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Montepulciano d'Abruzzo Doc Thauleri - Lazio Frascati Doc

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 - **Sedano**

Secondi

La Faraona, petto farcito carciofi e tartufo nero coscia € 20
scottata, patate al forno e cicoriotta al pomodoro •

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Lacrima di Morro d'Alba Doc - Barbera La Ture Doc Generaj -

Tagliata di manzo pregiato • • € 20

con rucola , petali di grana con patate al forno

Olio EVO in abbinamento : Sabina Dop

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Rosso Toscana Rompicollo Igt Tommasi -Rosso di Montalcino

Doc Banfi - Morellino di Scansano Doc Terenzi

Scaloppe, al nobile di cacio pecorino porcini e € 20
tartufo nero •

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Rosso di Montalcino Doc Banfi - Sangiovese Superiore Doc

Calanchi - Morellino di Scansano Riserva Docg Terenzi

Il Baccalà, pappa al pomodoro e patate • • € 16

Olio EVO in abbinamento : Sabina Dop

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Verdicchio Classico Doc Castello di Jesi - Lugana Doc le Fornaci

Lazio bianco Satrico Igt Casal del Giglio

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 - **Sedano**

Un angolo di Roma

Saltimbocca di vitella alla romana al crudo di € 16

Norcia con spinaci al grana •

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Dolcetto d'Alba Doc Carretta - Montepulciano d'Abruzzo Doc -
Lazio Shiraze Igt Casal del Giglio

Costolette di agnello alla scottadito e patate al forno € 18

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Rosso Petit Verdot Igt Casal del Giglio - Sangiovese Superiore
Doc Calanchi - Morellino di Scansano Riserva Terenzi -

Straccetti di carne alla romana tagliati a mano € 16

con rughetta e petali di grana •

Olio EVO in abbinamento : Sabina Dop

Abbinamento consigliato dalla nostra cantina :

Dolcetto d'Alba Doc Carretta - Lazio Shiraze Igt Casal del Giglio
Lazio Frascati Doc Pietra Porzia -

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 - Sedano

Vegetali

Cicoriotta Ajo e Ojo e peperoncino in crosta di € 7

pane •

Olio EVO in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop

Favette ripassate con pancetta di Norcia e corallo € 7

di pane •

Olio EVO in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop

Broccoletto romano ripassato Ajo e Ojo e € 7

peperoncino •

Olio EVO in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop

Spinaci alla romana , uvetta e pinoli in crosta di € 7

pane •

Olio EVO in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop

Tagliere dei formaggi • € 16

Selezione di Cacio pecorini del Lazio al tagliere

Accompagnati da composte alla frutta

Caci Pecorino romano, di Amatrice, della Tuscia

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 - Sedano