



Ristorante La Famiglia 

Ristorante\_LaFamiglia 

paolodellomo@yahoo.it 

www.ristorantelafamiglia.it 



### LA NOSTRA STORIA

La nostra storia inizia subito dopo la seconda guerra mondiale, con due giovani ragazzi arrivati a Roma da un piccolo paese tra le montagne dell'Appennino Abruzzese. Partiti come lavapiatti, Antonio e Pietro hanno trasformato il loro sogno in realtà nel 1968, aprendo una piccola trattoria che, nel corso di più di 50 anni, è diventata un punto di riferimento per italiani, turisti di tutto il mondo e per i pellegrini dei Giubilei del 1975 e del 2000.

Oggi i figli e nipoti di Antonio custodiscono la loro eredità, continuando ad offrire cibi sani, semplici e genuini. Nel tempo la nostra cucina si è arricchita grazie alla presenza di collaboratori provenienti da tutta Italia e da tutto il mondo che hanno imparato a preparare i nostri amati piatti abruzzesi e laziali.



### LA NOSTRA PASTA

La nostra pasta fresca proviene dal pastificio dei "Fratelli Schiorlin", situato a pochi chilometri da Roma, che utilizza esclusivamente uova fresche italiane e farina certificata di qualità superiore italiana.

Per la pasta secca, ci affidiamo al pastificio "Zaffiri", in attività dal 1889, il quale impiega solo farina di semola di grano Kronos.



### I NOSTRI VINI

La nostra carta dei vini è stata composta in collaborazione con l'enoteca "Alessi Vini" e "Cantine Fabi", unendo esperienza e passione per offrirvi una selezione di vini che rappresentano il meglio del territorio regionale e nazionale.



### PIATTI DEL GIORNO

Ricordiamo ai nostri clienti che dal lunedì al venerdì, offriamo piatti speciali oltre a quelli presenti sul menù alla carta. Chiedete informazioni al nostro personale di sala.



### ACQUA IN BOTTIGLIA

Per rispetto dell'ambiente, l'acqua servita è microfiltrata secondo gli standard vigenti (Decreto Legge 181), utilizzando bottiglie di vetro. Si prega di non portare via le bottiglie di vetro dal locale.



### SERVIZIO AI TAVOLI

Dalle 12:15 alle 15:30 e dalle 18:00 alle 23:00 i tavoli sono riservati per chi desidera consumare un pasto completo.



### ALLERGENI

I numeri elencati accanto a ciascun piatto nel menù corrispondono agli allergeni presenti. Per conoscere il dettaglio di questi numeri, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

Vi invitiamo a comunicare al responsabile di sala eventuali allergie.



### MEZZE PORZIONI

Le mezze porzioni sono disponibili al 70% del prezzo pieno.



### WI-FI

il servizio di connessione Wi-Fi è disponibile gratuitamente. Potete accedere alla rete "RistoranteLaFamiglia" utilizzando la password "19681968".

**SERVIZIO 12%**



Ristorante La Famiglia



Ristorante\_LaFamiglia



paolodellomo@yahoo.it



www.ristorantela famiglia.it



## OUR STORY



Our story begins right after the end of World War II, with two young boys arriving in Rome from a small town in the mountains of the Abruzzo Apennines. Starting as dishwashers, Antonio and Pietro were able to fulfill their dreams in 1968, opening a small family-run restaurant that, over more than 50 years, has become a landmark for Italians, tourists from around the world, and pilgrims of the Jubilees of 1975 and 2000.

Today, Antonio's children and nephews, along with kitchen and dining room staff from several countries, carry on the legacy, continuing to offer healthy, simple, and traditional dishes from our beloved Lazio and Abruzzo cuisine.

## OUR PASTAS



Our freshmade pasta is supplied by "Fratelli Schiorlin", located just a few kilometers from Rome, using exclusively fresh Italian eggs and certified high-quality Italian flour.

Our dried pasta comes from Pastificio "Zaffiri", established in 1889, which uses only Italian Kronos wheat semolina flour.

## OUR WINES



Our wine list has been curated in collaboration with the "Alessi Vini" wine shop and "Catine Fabi", combining experience and passion to offer you a selection of wines that represent the best of both regional and national territories.

## DAILY SPECIALS



From Monday through Friday, we offer special off-menu dishes. Ask our staff for more information.

## DRINKING WATER



Out of respect for the environment, the water served is microfiltered according to current standards (Law nr.181) and is served in glass bottles. Please do not take the bottles away from the restaurant.

## TABLE POLICY



From 12:15 PM to 3:30 PM and from 6:00 PM to 11:00 PM, tables are reserved for those wishing to enjoy a full meal.

## ALLERGENS



The numbers listed next to each dish on the menu correspond to allergens contained in them. For details on these numbers, please refer to the last page of the menu.

We invite you to inform our manager of any allergies.

## HALF PORTIONS



Half portions are available at 70% of the full price.

## WI-FI



You may connect to the "RistoranteLaFamiglia" network using the password "19681968".

**SERVICE 12%**

# ANTIPASTI

(Hors d'oeuvre, Entrantes)

- PUNTARELLE CON CREMA DI ALICI** (V) (4) **9**  
- Typical chicory buds with anchovy and garlic sauce  
- Typiques bourgeons de chicorée avec sauce à l'anchois et à l'ail  
- Typische zichorieknospen mit sardelle und knoblauch sauce
- BURRATA CON ALICI FRITTE E POMODORINI CONFIT** \* (1-3-4-7) **12.5**  
- Creamy burrata cheese accompanied by fried anchovies and confit cherry tomatoes.  
- Fromage burrata crémeux accompagné d'anchois frits et de tomates cerises confites.  
- Queso burrata cremoso acompañado de anchoas fritas y tomates cherry confitados.
- PROSCIUTTO MONTANO AL COLTELLO CON BUFALA E FRIGGITELLI** (7) **13**  
- Hand sliced mountain ham paired buffalo mozzarella and sweet peppers "friggittelli"  
- Jambon de montagne coupé à la main, mozzarella de buffle et poivrons doux "friggittelli"  
- Jamón de montaña cortado a mano, mozzarella de búfala cremosa y pimientos dulces "friggittelli"
- BRESAOLA RUCOLA E GRANA** (7) **11**  
- Thinly sliced air-dried beef served with arugula salad and shavings of Grana Padano cheese.  
- Bœuf séché coupé finement servi avec une salade de roquette et des copeaux de fromage Grana Padano.  
- Carne de res curada, servida con ensalada de rúcula y virutas de queso Grana Padano.
- FRITTO MISTO** \* (1-3-4-5-6-7-8-9-10) **10.5**  
- Mixed fry featuring cod fillets, zucchini flowers, Ascolana olives, and eggplant.  
- Friture mixte comprenant des filets de morue, fleurs de courgette, olives Ascolana et de l'aubergine.  
- Fritura mixta que incluye filetes de bacalao, flores de calabacín, aceitunas Ascolana y berenjena.
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI** (V) (7) **11**  
**CACIOTTA DI CAPRA, PECORINO DOP, GRANA PADANO, PROVOLONE, RICOTTA**  
- Goat Caciotta, Pecorino PDO, Grana Padano, Provolone, Ricotta  
- Caciotta de chèvre, Pecorino AOP, Grana Padano, Provolone, Ricotta  
- Caciotta de cabra, Pecorino DOP, Grana Padano, Provolone, Ricotta
- ANTIPASTO MISTO DI SALUMI** **10.5**  
**CORALLINA, SALAME PICCANTE E SALAME STAGIONATO, COTTO ARROSTO ALLE ERBE, PROSCIUTTO MONTANO**  
- Sweet Corallina, spicy salami and aged salami, herb-roasted ham, mountain ham  
- Corallina douce, saucisson piquant et saucisson affiné, jambon rôti aux herbes, jambon de montagne  
- Corallina dulce, salami picante y salami curado, jamón asado con hierbas, jamón de montaña
- ANTIPASTO DI MARE** \* (1-2-3-4-6-8-9-14) **13.5**  
- Mixed cold seafood appetizer. - Assortiment de fruits de mer froids. - Aperitivo de mariscos fríos
- SAUTÉ DI COZZE** \* (1-9-14) **12**  
- Mussels sautéed with tomato and garlic, served with crispy bread croutons.  
- Moules sautées avec tomate et ail, servies avec des croûtons de pain croustillants.  
- Mejillones salteados con tomate y ajo, servidos con crutones de pan crujientes.
- ANTIPASTO AL BUFFET** (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14) **15.5**  
- Choice from our buffet - Choix au buffet - Selección de nuestro buffet

## BRUSCHETTE

(Toasted bread - Pain grillé - Pan tostado)

- BRUSCHETTA SEMPLICE** (V) (1) **3**  
- Simple bruschetta with garlic, olive oil, and oregano. - Bruschetta simple avec ail, huile d'olive et origan.  
- Bruschetta simple con ajo, aceite de oliva y orégano.
- BRUSCHETTA AL POMODORO** (V) (1) **4**  
- Tomato bruschetta with fresh tomatoes and basil. - Bruschetta à la tomate avec des tomates fraîches et du basilic.  
- Bruschetta de tomate con tomates frescas y albahaca.
- BRUSCHETTA CON CREMA DI FUNGHI E TARTUFO** (V) (1) **5.5**  
- Bruschetta with a cream made of mushrooms and truffle.  
- Bruschetta avec une crème faite de champignons et de truffe. - Bruschetta con crema de hongos y trufa.
- BRUSCHETTA ALLA TOSCANA** (1) **5.5**  
- Tuscan bruschetta with a paté made of chicken, onions, capers, anchovies, red chili pepper, and balsamic vinegar.  
- Bruschetta toscane avec un pâté de poulet, oignons, câpres, anchois, piment rouge et vinaigre balsamique.  
- Bruschetta toscana con un paté hecho de pollo, cebolla, alcaparras, anchoas, chile rojo y vinagre balsámico.
- ASSORTIMENTO DI BRUSCHETTE** (V) (1) **7**  
- Assortment of bruschettas including simple, tomato, artichoke cream, and olive paté.  
- Assortiment de bruschettas incluant simple, tomate, crème d'artichaut, et pâté d'olives.  
- Surtido de bruschettas que incluye simple, tomate, crema de alcachofa y paté de aceitunas.



# PRIMI PIATTI

(First courses - premiere plats - Primeros platos)

## ZUPPE

(Soup - potage - Sopas)

- ZUPPA DI VERDURA** (V) \* (9) **8**  
- Vegetable Soup - Soupe de légumes - Sopa de verduras
- PASTA E FAGIOLI** (1-3-9) **9.5**  
- Pasta and beans with guanciale - Pâtes et haricots avec guanciale - Pasta y frijoles con guanciale
- STRACCIATELLA ALLA ROMANA** (V) (3-7-9) **8**  
- Broth with egg and Pecorino cheese - Bouillon avec œuf et fromage Pecorino  
- Caldo con huevo y queso Pecorino

## PRIMI PIATTI ROMANI

(Roman traditional pasta - premiers plats de rome - Primeros platos romanos)

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** (1-3-7) **10.5**  
- Spaghetti with creamy egg sauce, sheep cheese, and crispy guanciale.  
- Spaghetti avec une sauce crémeuse aux œufs, fromage de brebis et guanciale croustillant.  
- Espaguetis con salsa cremosa de huevo, queso de oveja y guanciale crujiente.
- BUCATINI ALL'AMATRICIANA** (1-7) **10.5**  
- Thick spaghetti-like pasta with tomato sauce, sheep cheese, and pork cheek.  
- Pâtes épaisses comme des spaghetti avec sauce tomate, fromage de brebis et joue de porc.  
- Pasta gruesa tipo espagueti con salsa de tomate, queso de oveja y mejilla de cerdo.
- RIGATONI ALLA GRICIA** (1-7) **10**  
- Tube-shaped pasta with a creamy sauce made from melted Pecorino cheese and crispy pork cheek.  
- Pâtes en forme de tube avec une sauce crémeuse faite de fromage Pecorino fondu et joue de porc croustillante.  
- Pasta en forma de tubo con una salsa cremosa hecha de queso Pecorino derretido y mejilla de cerdo crujiente.
- TAGLIOLINI CACIO E PEPE** (V) (1-3-7) **10**  
- Thin fresh pasta with a creamy sauce made from melted Pecorino cheese and black pepper.  
- Pâtes fraîches fines avec une sauce crémeuse faite de fromage Pecorino fondu et de poivre noir.  
- Pasta fresca fina con una salsa cremosa hecha de queso Pecorino derretido y pimienta negra.
- SPAGHETTONI COZZE E PECORINO** (1-7-9-14) **11.5**  
- Thick spaghetti in a tomato sauce with garlic, mussels, and finished with grated sheep cheese.  
- Spaghetti épais dans une sauce tomate avec de l'ail, des moules et fini avec du fromage de brebis râpé.  
- Espaguetis gruesos en una salsa de tomate con ajo, mejillones y terminado con queso de oveja rallado.
- PENNE ALL'ARRABBIATA** (V) (1) **9.5**  
- Short pasta in a spicy tomato sauce with garlic, chili peppers, and parsley.  
- Pâtes courtes dans une sauce tomate épicée avec de l'ail, des piments et du persil.  
- Pasta corta en una salsa de tomate picante con ajo, chiles y perejil.
- FETTUCCINE "Alfredo"** (V) (1-3-7) **10**  
- Fresh pasta with butter and Parmesan sauce  
- Pâtes fraîches avec sauce au beurre et Parmesan  
- Pasta fresca con salsa de mantequilla y parmesano
- FETTUCCINE ALLA PAPALINA** \* (1-3-7) **10.5**  
- Fresh pasta with milk cream, peas, mushrooms, and ham.  
- Pâtes fraîches avec crème de lait, petits pois, champignons et jambon.  
- Pasta fresca con crema de leche, guisantes, champiñones y jamón.
- PAPPARDELLE CON CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO** (1-3-7) **12**  
- Fresh pasta with artichokes, guanciale, and pecorino.  
- Pâtes fraîches aux artichauts, guanciale et pecorino.  
- Pasta fresca con alcachofas, guanciale y pecorino

# PRIMI PIATTI

## PRIMI PIATTI ITALIANI

(Italian first courses - premiers cours d'italie - Primeros platos italianos)

- SPAGHETTI POMODORO E BASILICO** (V) (1) **9**  
- Spaghetti with tomato and basil.  
- Spaghetti à la tomate et au basilic.  
- Espaguetis con tomate y albahaca.
- FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE** (1-3-9) **11**  
- Noodleless Fresh pasta with a rich Bolognese sauce made from ground meat, tomatoes, celery, carrots, and onions.  
- Pâtes fraîches avec une riche sauce bolognaise faite de viande hachée, tomates, céleri, carottes et oignons.  
- Pasta fresca con una rica salsa boloñesa hecha de carne molida, tomates, apio, zanahorias y cebollas.
- FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI** (V) \*(1-3) **12**  
- Fresh pasta with porcini mushrooms, garlic, olive oil, and parsley.  
- Pâtes fraîches aux champignons porcini, ail, huile d'olive et persil.  
- Pasta fresca con hongos porcini, ajo, aceite de oliva y perejil.
- SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE** (V) (1-5-7-8) **10**  
- Spaghetti with a basil pesto sauce made from basil, Parmesan cheese, pine nuts, and olive oil.  
- Spaghetti avec une sauce au pesto de basilic faite de basilic, fromage Parmesan, pignons de pin et huile d'olive.  
- Espaguetis con salsa de pesto de albahaca hecha de albahaca, queso parmesano, piñones y aceite de oliva.
- SPAGHETTI COZZE E VONGOLE** (1-14) **13**  
- Spaghetti with mussels and clams, olive oil, garlic, and parsley.  
- Spaghetti avec moules et palourdes, huile d'olive, ail et persil.  
- Espaguetis con mejillones y almejas, aceite de oliva, ajo y perejil.
- FETTUCCINE AL SALMONE** \*(1-3-4-7-9-10) **12.5**  
- Fresh pasta with a creamy sauce made of tomatoes, minced salmon, and cream.  
- Pâtes fraîches avec une sauce crémeuse à base de tomates, saumon haché et crème.  
- Pasta fresca con una salsa cremosa hecha de tomates, salmón picado y crema.
- RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI** \*(1-2-7-9-10) **12**  
- Creamy risotto with minced scampi, tomato sauce, and cream.  
- Risotto crémeux avec scampi haché, sauce tomate et crème.  
- Risotto cremoso con cigalas picado, salsa de tomate y crema.
- RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA** (V) (1-7) **9.5**  
- Creamy risotto with radicchio cooked in red wine and Gorgonzola cheese.  
- Risotto crémeux avec radicchio cuit dans du vin rouge et fromage Gorgonzola.  
- Risotto cremoso con radicchio cocido en vino tinto y queso Gorgonzola.

## PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(First courses - premiere plats - Primeros platos caseros)

### HOME MADE

- LASAGNE AL FORNO ALLA BOLOGNESE** (1-3-7-9) **10.5**  
- Baked lasagna layered with Bolognese sauce, béchamel, and grated Parmesan cheese.  
- Lasagne au four avec sauce bolognaise, béchamel et fromage Parmesan râpé.  
- Lasaña horneada con capas de salsa boloñesa, bechamel y queso parmesano rallado.
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO** (V) (1-3-7-9) **10**  
- Ricotta and spinach-filled dough with tomato sauce.  
- Pâtes remplis de ricotta et épinards avec sauce tomate.  
- Pasta rellenos de ricota y espinacas con salsa de tomate.
- GNOCCHI DI PATATE** (1-3-6-7-8-9) **IL GIOVEDÌ FATTI IN CASA (HOMEMADE ON THURSDAY)** **9.5**  
- Gorgonzola / 4 formaggi / Pesto / Pomodoro e basilico / Alla bolognese  
- Potato dumplings- choice of sauce: gorgonzola, 4 cheeses, pesto, bolognese, pomodoro e basilico.  
- Gnocchis de pomme de terre avec sauce : gorgonzola, 4 fromages, pesto, bolognaise, tomate et basilic.  
- Ñoquis de patata con salsa: gorgonzola, 4 quesos, pesto, boloñesa, tomate y albahaca.



# SECONDI PIATTI

(Second courses - Deuxième cour - Segundos platos)

## SECONDI PIATTI AL FORNO

(Baked - au four - Al horno)

- ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE** 18  
- Roasted lamb with roasted potatoes. - Agneau rôti avec des pommes de terre rôties.  
- Cordero asado con patatas asadas.
- COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE** 12.5  
- Roasted quarter chicken served with roasted potatoes. - Quart de poulet rôti servi avec des pommes de terre rôties.  
- Cuarto de pollo asado servido con patatas asadas.
- MAIALINO AL FORNO CON PATATE** 13.5  
- Roasted suckling pig served with roasted potatoes.  
- Cochon de lait rôti aux servi avec des pommes de terre rôties.  
- Cochinitillo asado servido con patatas asadas.
- COSTOLETTE DI MAIALE CON PATATE AL FORNO** 14  
- Pork ribs with roasted potatoes  
- Côtes de porc avec pommes de terre rôties  
- Costillas de cerdo con patatas asadas
- STINCO DI MAIALE CON PATATE** 14  
- Baked pork shank served with roasted potatoes.  
- Jarret de porc au four avec des pommes de terre rôties.  
- Codillo de cerdo horneado con patatas asadas.
- VITELLA AL FORNO CON PATATE ARROSTO** 12.5  
- Roasted veal, sliced and served with roasted potatoes. - Veau rôti, tranché et servi avec des pommes de terre rôties.  
- Ternera asada, cortada en rebanadas y servida con patatas asadas.
- ROAST BEEF CON RUCOLA E GRANA (7)** 11.5  
- Roast beef served with arugula and shavings of Grana Padano cheese.  
- Rosbif servi avec de la roquette et des copeaux de fromage Grana Padano.  
- Roast beef servido con rúcula y virutas de queso Grana Padano.
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA** (V) \* (1-7-9) 11.5  
- Eggplant Parmigiana, a layered dish of eggplant, tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese.  
- Parmigiana d'aubergines, un plat en couches d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et fromage Parmesan.  
- Parmigiana de berenjena, un plato de capas de berenjena, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano.

## SECONDI PIATTI COTTI ALLA GRIGLIA

(Grilled, grillé, A la parrilla)

- GRAN GRIGLIATO DI CARNE CON PATATE FRITTE (1)** 14.5  
(SALSICCIA, ARROSTICINI, MANZO E TACCHINO)  
- Pork sausage, lamb skewers, beef and turkey with French fries  
- Saucisse de porc, brochettes d'agneau, bœuf et dinde avec des frites  
- Salchicha de cerdo, brochetas de cordero, ternera y pavo con patatas fritas
- ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO CON PATATE FRITTE (1)** 16.5  
- Grilled lamb ribs with French fries. - Côtes d'agneau grillées avec des frites.  
- Costillas de cordero a la parrilla con patatas fritas.
- ARROSTICINI DI PECORA CON CICORIA RIPASSATA** 12.5  
- Lamb skewers with sautéed chicory - Brochettes d'agneau avec chiorcée sautée  
- Brochetas de cordero con achicoria salteada
- BISTECCA DI MANZO AI FERRI** 13.5  
- Grilled beef steak. - Steak de bœuf grillé. - Bistec de res a la parrilla.
- FILETTO AI FERRI** 15.5  
- Grilled beef fillet. - Filet de bœuf grillé. - Filete de res a la parrilla.
- PETTO DI TACCHINO AI FERRI** 10.5  
- Grilled turkey breast. - Poitrine de dinde grillée. - Pechuga de pavo a la parrilla.

# SECONDI PIATTI

(Second courses - Deuxième cour - Segundos platos)

## SECONDI PIATTI IN PADELLA

(In the pan, a la poêle, A la sartén)

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> (1-7)	<b>15</b>
- Roman-Style Veal Scaloppine with Sage, Prosciutto, and White Wine - Scaloppine de veau à la romaine avec sauge, jambon cru et vin blanc - Scaloppine de ternera a la romana con salvia, jamón crudo y vino blanco	
<b>TRIPPA ALLA ROMANA</b> (7-9)	<b>12</b>
- Roman-style tripe with tomato, mint, and Pecorino cheese. - Tripe à la romaine avec tomate, menthe et fromage Pecorino. - Callos a la romana con tomate, menta y queso Pecorino.	
<b>TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO</b> (1)	<b>15</b>
- Sliced beef steak with balsamic vinegar. - Émincé de bœuf au vinaigre balsamique. - Res en rodajos con vinagre balsámico.	
<b>FILETTO AI FUNGHI PORCINI</b> * (1)	<b>20.5</b>
- Beef fillet with porcini mushrooms. - Filet de bœuf aux champignons porcini. - Filete de res con hongos porcini.	
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> (7-10)	<b>18.5</b>
- Beef fillet with green pepper sauce. - Filet de bœuf au poivre vert. - Filete de res con salsa de pimienta verde.	
<b>COTOLETTA PANATA</b> (1-3)	<b>10.5</b>
- Breaded cutlet. - Côtelette panée. - Chuleta empanada.	
<b>COTOLETTA ALLA CHECCA (con Pomodoro, Mozzarella e Origano)</b> (1-3-7)	<b>12.5</b>
- Breaded cutlet baked with tomato, mozzarella, and oregano. - Côtelette panée rôti avec tomate, mozzarella et origan - Chuleta empanada horneada con tomate, mozzarella y orégano	
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> (1)	<b>14</b>
- Veal Scaloppine with Lemon - Scaloppine de veau au citron - Scaloppine de ternera al limón	
<b>SCALOPPINE AI CARCIOFI</b> (1)	<b>15</b>
- Veal Scaloppine with Artichokes - Scaloppine de veau aux artichauts - Scaloppine de ternera con alcachofas	

## SECONDI PIATTI DI PESCE

(Fish - poisson - Pescado)

<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI</b> * (1-2-14)	<b>15.5</b>
- Fried calamari and prawns - Calamars et crevettes frits - Fritura de calamares y gambas.	
<b>GRIGLIATA DI MARE*</b> (SPADA, GAMBERONI E CALAMARI) (2-4-14)	<b>15.5</b>
- Mixed grilled (sword, prawns and calamari) - Assortiment grillé (épée, crevettes et calamaris) - Parrillada mixta (pez espada, gambones y calamares).	
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> * (14)	<b>13</b>
- Small calamari grilled - Grillade de calamari - Calamares a la parrilla.	
<b>TRANCIO DI PESCE SPADA</b> * (4)	<b>13</b>
- Slice of sword fish - Tranche d'espardon - Filete de pez espada	
<b>SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA con salsa di peperoni e arance</b> (4)	<b>18.5</b>
- Low temperature cooked salmon with pepper and orange sauce - Saumon cuit à basse température avec sauce au poivre et à l'orange - Salmón cocido a baja temperatura con salsa de pimientos y naranja.	
<b>FILETTO DI SPIGOLA CON PATATE ARROSTO</b> * (4)	<b>13.5</b>
- Sea bass fillet with roasted potatoes. - Filet de bar avec pommes de terre rôties. - Filete de lubina con patatas asadas.	
<b>SEPIE ALLA ROMANA</b> * (14)	<b>11.5</b>
- Roman style stewed cuttlefish with peas - Seiche aux petits pois, style romain - Sepias con guisantes.	
<b>POLPO ROSTICCIATO SU VELLUTATA DI PATATE CON ZAFFERANO E PAPRICA AFFUMICATA</b> * (1-7-9-14)	<b>13.5</b>
- Grilled octopus served on a smooth potato velouté, flavored with saffron and smoked paprika. - Poulpe grillé servi sur un velouté de pommes de terre, aromatisé au safran et au paprika fumé. - Pulpo asado servido en un suave crema de patatas, aromatizado con azafrán y pimentón ahumado.	

# SECONDI PIATTI

(Second courses - Deuxième cour - Segundos platos)

## CONTORNI

(Vegetables, legumes, Verduras)

<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b> (4)	<b>6</b>
- Roman artichoke, boiled with a filling of herbs, garlic, and anchovy. - Artichaut à la romaine, bouillis avec une farce d'herbes, d'ail et d'anchois. - Alcachofa a la romana, hervidas con un relleno de hierbas, ajo y anchoa	
<b>INSALATA MISTA</b> (V)	<b>4.5</b>
- Med salad lettuce, tomatoes, carrot, rocket - Salade mixte laitue, tomates, carotte, roquette - ensalada con tomates, zanahorias y rúcula	
<b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA. OLIVE E ORIGANO</b> (V)	<b>4.5</b>
- Tomato salad with onion, olives and oregano - Salade de tomates vec oignon, olives et origan - Ensalada de tomates con cebolla, aceitunas y orégano.	
<b>CICORIA RIPASSATA</b> (V)	<b>4.5</b>
- Sautéed chicory with garlic and chili pepper. - Chicorée sautée à l'ail et au piment. - Achicoria salteada con ajo y chile.	
<b>BROCCOLI RIPASSATI*</b> (V)	<b>4.5</b>
- Sautéed broccoli with garlic and chili pepper. - Brocolis sautés à l'ail et au piment. - Brócoli salteado con ajo y chile.	
<b>SPINACI BURRO E PARMIGIANO</b> (V) (7)	<b>4.5</b>
- Spinach, butter and Parmesan - Épinards, beurre et Parmesan - Espinacas con mantequilla y queso parmesano.	
<b>PATATE AL FORNO</b> (V)	<b>4.5</b>
- Roasted potatoes with garlic and rosemary. - Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin. - Patatas asadas con ajo y romero.	
<b>PATATINE FRITTE</b> (V) * (1)	<b>4.5</b>
- French fries - Frites - Patatas fritas.	

## INSALATONE

(Big salads, Grandes salades, Ensaladas grandes)

<b>INSALATA CAPRESE</b> (V) (7)	<b>9.5</b>
- Tomatoes, mozzarella, and basil. - Tomates, mozzarella et basilic. - Tomates, mozzarella y albahaca.	
<b>FARRO ALLA MEDITERRANEA</b>	<b>11.5</b>
FARRO, TONNO, POMODORINI CONFIT, OLIVE, CAPPERI, RUCOLA (1-4)	
- Lettuce, arugula, melon, prosciutto, and almonds. - Laitue, roquette, melon, jambon de Parme et amandes. - Lechuga, rúcula, melón, jamón y almendras.	
<b>CEASAR'S SALAD</b> (1-2-6-7-10)	<b>11</b>
INSALATA, POLLO, CROSTINI, PARMIGIANO E SALSA	
- Farro, tuna, confit cherry tomatoes, olives, capers, and arugula - Farro, thon, tomates cerises confites, olives, câpres et roquette - Farro, atún, tomates confitados, aceitunas, alcaparras y rúcula	
<b>INSALATA CAPRICCIO</b> (V)	<b>10</b>
LATTUGA, POMODORI, OLIVE, CARCIOFI, UOVO, MOZZARELLA (7)	
- Lettuce, tomatoes, olives, artichokes, egg, and mozzarella. - Laitue, tomates, olives, artichauts, œuf et mozzarella. - Lechuga, tomates, aceitunas, alcachofas, huevo y mozzarella.	

---

---

# DESSERT

---

---

## FRUTTA

(Fruit, fruits, Fruta)

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

- Fresh fruit salad. - Salade de fruits frais.
- Macedonia de frutas frescas.

4

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO (3-7-8)

- Fresh fruit salad with ice cream. - Salade de fruits frais avec glace.
- Macedonia de frutas frescas con helado.

5

### ANANAS

- Pineapple - Ananas - Piña

4

### MELONE

- Melon - Melone - Melón

4

---

---

## DOLCI E GELATI

---

---

(Cakes and ice cream, gâteau et glaces, Postres y helados)

### TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1-3-7)

- Tiramisù. - Fait maison. - Casero.

6

### PANNA COTTA FATTA IN CASA:

#### CARAMELLO. FRUTTI DI BOSCO. CIOCCOLATO (7)

- Homemade pannacotta with topping: caramel or wild berries sauce or chocolate
- Faite maison avec un choix de nappage au caramel, chocolat ou sauce aux fruits rouges
- Casera con opción de cobertura de caramelo, chocolate o frutos del bosque

5

### CREME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7)

- Homemade orange blossom crème caramel. - Crème caramel à la fleur d'oranger faite maison.
- Flan casero de flor de naranjo.

5

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO FATTA IN CASA \* (1-3-7-8)

- Homemade pistachio cheesecake
- Cheesecake maison au pistache
- Cheesecake casera con pistacho

5.5

### TORTA CAPRESE CON FRUTTI DI BOSCO FATTA IN CASA \* (1-3-7-8)

- Chocolate cake with walnuts, almonds, and berries
- Gâteau au chocolat avec noix, amandes et fruits des bois
- Tarta de chocolate con nueces, almendras y frutos del bosque

5.5

### COPPA GELATO (1-3-5-6-7-8)

- Ice cream cup. - Coupe de glace. - Copa de helado.

5

### SORBETTO DI LIMONE (1-3-5-6-7-8)

- Lemon sorbet. - Sorbet au citron. - Sorbete de limón.

4.5

# PIZZA

## PIZZE ROSSE

(Tomato and mozzarella base - base tomate et mozzarella - base de tomate y mozzarella)

<b>MARGHERITA</b> (V) (1-7)	<b>8</b>
<b>BUFALA E POMODORINI</b> (V) (1-7) - Buffalo mozzarella, cherry tomatoes - Mozzarella de buffle, tomates cerises - Mozzarella de búfala, tomates cherry	<b>11</b>
<b>LA REGINA CRUDO, RUCOLA, GRANA E GLASSA AL BALSAMICO</b> (1-7) - Raw ham, arugula, Grana Padano cheese shavings, balsamic glaze - Jambon cru, roquette, copeaux de fromage Grana Padano, glaçage balsamique - Jamón crudo, rúcula, lascas de queso Grana Padano, glaseado de balsámico	<b>12</b>
<b>NAPOLI</b> (1-4-7) - Anchovies - Anchois - Anchoas	<b>8.5</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (1-7) - Raw ham and mushrooms - Jambon cru et champignons - Jamon crudo, Champiñones frescos.	<b>9.5</b>
<b>FUNGHI</b> (V) (1-7) - Mushrooms - Champignons - Champiñones frescos	<b>9</b>
<b>PROSCIUTTO</b> (1-7) - Raw ham - Jambon cru - Jamón crudo	<b>9</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-3-7) - Raw ham, mushrooms, olives, artichoke and egg - Jambon cru, champignons, artichauts, oeufs et olives - Jamón crudo, champiñones, alcachofas, aceitunas, hueavo	<b>10</b>
<b>DIAVOLA</b> (1-7) - Piquant salami, hot chilly peppers - Saucisson piquant, et piment - Salami picante	<b>9.5</b>
<b>ORTOLANA</b> (V) (1-7) - Aubergine, peppers and courgettes - Anbergines, poivrons, courgette - Variedad de verduras	<b>9.5</b>
<b>ALITO FRESCO TONNO E CIPOLLA</b> (1-4-7) - Tunna fish and fresh onions - Thon et oignon frais - Ajo fresco, perejil	<b>9.5</b>
<b>MEDITERRANEA ALICI, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b> (1-4-7) (no mozzarella) - Anchovies, olives, capers, oregano - Anchois, olives, câpres, origan - Anchoas, aceitunas, alcaparras, orégano	<b>9.5</b>
<b>MARINARA</b> (V) (1) (no mozzarella) - Origanum, garlic - Origan, ail - Ajo, orégano, aceite de oliva	<b>8</b>
<b>HAWAII</b> (1-7) - Pineapple, cooked ham - Ananas, jambon cuit - Jamón cocido, piña	<b>9.5</b>
<b>AMERICANA WURSTEL E PATATINE FRITTE</b> * (1-7) - Wurstel and french fries - Wurstel et frites - Salchicha, patatas fritas	<b>10</b>

# PIZZA

## PIZZE BIANCHE

(Base only mozzarella - base seulement mozzarella - base solo de mozzarella)

<b>4 FORMAGGI</b> (V) (1-7)	<b>9.5</b>
- 4 Different cheese - 4 Fromages - Cuatro quesos.	
<b>LA VANITOSA</b> GORGONZOLA, CIPOLLA ROSSA E GLASSA AL BALSAMICO (V) (1-7)	<b>11.5</b>
- Gorgonzola, onion, balsamic glaze - Gorgonzola, oignon, glaçage balsamique - Gorgonzola, cebolla, glaseado de balsámico	
<b>GORGONZOLA E RADICCHIO</b> (V) (1-7)	<b>9.5</b>
"Gorgonzola, raddish" - Queso gorgonzola y radicchio	
<b>BRACCIO DI FERRO (POPEYE)</b> SPINACI, POMODORINI E GRANA (V) (1-7)	<b>9.5</b>
- Spinach, aged cheese, cherry tomatoes - Epinards, fromage affiné', tomates cerises - Espinacas, queso curado, tomates cherry	
<b>ITALIANA</b> BRESAOLA, RUCOLA E GRANA (1-7)	<b>11</b>
- Parmesan, dried beef ham, rocket salad - Parmesan, charcuterie typique de valtellina - Bresaola, rúcula, parmesano	
<b>FUNGHI PORCINI</b> (V) * (1-7)	<b>11.5</b>
- Boletus mushrooms, rocket salad - Champignons bolet, salade - Hongos porcini	
<b>SALMONE E RUCOLA</b> * (1-4-7)	<b>11.5</b>
- Salmon, rocket - Saumon, roquette - Salmón y rúcula	
<b>BOSCAIOLA</b> FUNGHI E SALCICCIA (1-7)	<b>10</b>
- Mushrooms and sausage - Champignons et saucisses - Hongos y salchicha	
<b>APPETITOSA</b> BROCCOLI E SALCICCIA * (1-7)	<b>10</b>
- Small broccoli, sausages - Petits brocoli, saucisses - Brócoli y salchicha	
<b>CAPRI</b> POMODORO E MOZZARELLA FRESCHI, LATTUGA (V) (1-7)	<b>10.5</b>
- Fresh mozzarella pieces and fresh tomato pieces, uncooked - Morceaux de mozzarella fraîche et morceaux de tomate fraîche, non cuits - Trozos de mozzarella fresca y trozos de tomate fresco, sin cocinar	
<b>CARDINALE</b> CRUDO E FUNGHI PORCINI * (1-7)	<b>11.5</b>
- Raw ham, porcini mushrooms - Jambon cru, cèpes - Jamón crudo, hongos porcini	
<b>MONTANARA</b> PORCINI, CREMA DI FUNGHI E TARTUFO, GRANA * (1-7)	<b>12</b>
- Porcini mushrooms, aged cheese, truffle cream - Cèpes, fromage affiné, crème de truffe - Hongos porcini, queso curado, crema de trufa	



# DRINKS



Acqua Mineralizzata alla spina (Naturale / Frizzante) 0,75 Lt **2**  
 - Filtered water - Eau filtrée - Agua filtrada - 0,75 Lt

Acqua Potabile Trattata secondo il Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003

**(THE GLASS BOTTLES ARE NOT MEANT TO BE TAKEN AWAY)**

Acqua Minerale in bottiglia (Naturale / Frizzante) 1 Lt **3.5**  
 - Bottled mineral water - Eau minérale en bouteille - Agua mineral embotellada - 1 Lt

## || SOFT DRINK ||

**Lattina** - Can **3**  
 - COCA COLA - COCA COLA ZERO- FANTA  
 - SPRITE - LEMON ICE THE -SCHWEPES

SUCCO DI ARANCIA - Orange juice **3.5**

MOCKTAIL - 0% ALCOL DRINKS **6**

## || CAFFETTERIA ||

CAFFÈ ESPRESSO **1.5**  
 CAFFÈ CORRETTO **2**  
 CAPPUCCINO (7) **2.5**  
 CAFFÈ AMERICANO **2**  
 THE **2**

## || BAR ||

- LIMONCELLO- AMARO- GRAPPA **5**  
 - WHISKY - VODKA - GIN - RUM **6**  
 FORMIDABILE Amaro romano **8**  
 JEFFERSON Amaro **7**  
 18 LUNE Grappa barrique **7**  
 BONOLLO Grappa di amarone barrique **8**  
 OBAN Scotch whisky **8**  
 TALISKER STORM Scotch whisky **8**  
 ZACAPA 23 Rum **8**  
 HENDRICK'S Gin **7**  
 BELVEDERE Vodka **7**



# DRINKS



## || SPRITZ & COCKTAIL ||

APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
AMALFI SPRITZ limoncello	7
NEGRONI	7
MOJITO	8
MOCKTAIL 0% ALCOL DRINKS	6

*molti altri sul nostro menu dei drink...  
and many more on our drinks menu...*

## || BIRRA ||

<b>BIRRA ALLA SPINA</b> "NASTRO AZZURRO" Premium Lager 5,1% - Draft Beer	
PICCOLA 0,20 Lt	3
MEDIA 0,40 Lt	6
GRANDE 1 Lt	10.5
<b>BIRRA IN BOTTIGLIA</b> Beer Bottle (Lager)	
PERONI 0,66 Lt Lager 4,7%	5
DUCALE 0,33 Lt Belgian Strong Ale 8,5% - Artigianale - Local craft	6
CORTIGIANA 0,33 Lt Blanche 4,5% - Artigianale - Local craft	6
ZERO ALCOL NASTRO AZZURRO 0,33 Lt Premium Lager 0,0%	6

## || VINO ||

<b>VINO DELLA CASA</b> House Wine			
-ROSSO	- BIANCO	- BIANCO FRIZZANTE	
-Red	- White	- Sparkling White	
1 Lt			12
0,5 Lt			6
CALICE - Glass			4
<b>VINI AL BICCHIERE</b> Wine by the glass			
CHIANTI CLASSICO - Poggio dei Salici, Toscana - Red			7
MONTEPULCIANO da uve appassite, Collefrisiso, Abruzzo - Red from dried grapes			8
PINOT GRIGIO - Borgo Stajnebech, Veneto - Bianco			7.5
ROSATO IGT Bio, Collefrisiso, Abruzzo - Rosè			7
PROSECCO Falceri - Veneto			7.5



# MENU TRADIZIONE

**24.00** "SERVIZIO INCLUSO"  
"SERVICE INCLUDED"

CON ACQUA MINERALIZZATA  
WATER INCLUDED

## PRIMI PIATTI

### ZUPPA DI VERDURA (9)

- Vegetable soup - Potages de legumes - Sopa de verduras

### LASAGNA AL FORNO ALLA BOLOGNESE (1-3-7-9)

- Baked lasagna layered with Bolognese sauce, béchamel, and grated Parmesan cheese.

- Lasagne au four avec sauce bolognaise, béchamel et fromage Parmesan râpé.

- Lasaña horneada con capas de salsa boloñesa, bechamel y queso parmesano rallado.

### STRACCIATELLA ALLA ROMANA (3-7)

- Broth with egg and Pecorino cheese - Bouillon avec œuf et fromage Pecorino

- Caldo con huevo y queso Pecorino

### FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE (1-9)

- Noodleless Fresh pasta with a rich Bolognese sauce made from ground meat, tomatoes, celery, carrots, and onions.

- Pâtes fraîches avec une riche sauce bolognaise faite de viande hachée, tomates, céleri, carottes et oignons.

- Pasta fresca con una ricca salsa boloñesa hecha de carne molida, tomates, apio, zanahorias y cebollas.

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA (1-7)

- Thick spaghetti-like pasta with tomato sauce, sheep cheese, and crispy pork cheek.

- Pâtes épaisses comme des spaghetti avec sauce tomate, fromage de brebis et joue de porc croustillante.

- Pasta gruesa tipo espagueti con salsa de tomate, queso de oveja y mejilla de cerdo crujiente.

### SPAGHETTI CARBONARA (1-3-7)

- Spaghetti with creamy egg sauce, sheep cheese, and crispy guanciale.

- Spaghetti avec une sauce crémeuse aux œufs, fromage de brebis et guanciale croustillant.

- Espaguetis con salsa cremosa de huevo, queso de oveja y guanciale crujiente.

## SECONDI PIATTI

### PETTO DI TACCHINO

- Grilled turkey breast. - Poitrine de dinde grillée. - Pechuga de pavo a la parilla

### COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO (1-5)

- Roasted quarter chicken - Quart de poulet rôti - Cuarto de pollo asado servido con patatas asadas

### TRIPPA ALLA ROMANA (7-9)

- Roman-style tripe with tomato, mint, and Pecorino cheese. - Tripe à la romaine avec tomate, menthe et fromage Pecorino.

- Callos a la romana con tomate, menta y queso Pecorino.

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA (V) \* (1-7-9)

- Eggplant Parmigiana, a layered dish of eggplant, tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese.

- Parmigiana d'aubergines, un plat en couches d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et fromage Parmesan.

- Parmigiana de berenjena, un plato de capas de berenjena, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano.

### SEPIE ALLA ROMANA \* (14)

- Roman style stewed cuttlefish with peas - Seiche aux petits pois, style romain - Sepias con guisantes.

## CONTORNI

### INSALATA MISTA

- Med salad lettuce, tomatoes, carrot, rocket - Salade mixte laitue, tomates, carotte, roquette

- Ensalada con tomates, zanahorias y rúcula

### BROCCOLI RIPASSATI \*

- Sautéed broccoli with garlic and chili pepper. - Brocolis sautés à l'ail et au piment. - Brócoli salteado con ajo y chile.

### PATATE AL FORNO

- Roasted potatoes with garlic and rosemary. - Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin.

- Patatas asadas con ajo y romero.

## DESSERT

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

- Fresh fruit salad. - Salade de fruits frais. - Macedonia de frutas frescas.

### CREME CARAMEL AI FIORI DI ARANCIO FATTO IN CASA (3-7)

- Homemade orange blossom crème caramel. - Crème caramel à la fleur d'oranger faite maison.

- Flan casero de flor de naranjo.

### COPPA DI GELATO (1-3-5-6-7-8)

- Ice cream cup. - Coupe de glace. - Copa de helado.



LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI E DEGLI INGREDIENTI SURGELATI SI TROVA ALL'ULTIMA PAGINA  
MEANING OF NUMBERS AND ASTERISKS ON THE LAST PAGE

# ||||| IN VINO VERITAS |||||

## || I ROSÈ ||

**Kreos Negroamaro IGT - C. Monaci - Puglia (Negroamaro)** 22

Fresco e fruttato, con note di fragole e lamponi, finale piacevole e persistente.

Fresh and fruity, with notes of strawberries and raspberries, pleasant and persistent finish.

**Rosa di Lava IGP - Antica Cantina Leonardi - Lazio (Syrah)** 18

Intenso e speziato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia.

Intense and spicy, with hints of berries and cherry.

## || BIANCHI || White wines

*Aromi che fanno sognare. Aromas to make you dream*

**Satrico IGT - Casale del Giglio - Lazio (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano Giallo)** 26

Fresco e fruttato, con note agrumate e floreali. Al palato è vivace, con un finale minerale.

Fresh and fruity, with citrus and floral notes. On the palate, lively with a mineral finish.

**Malvasia Puntinata IGT - Tenuta Le Quinte - Lazio (Malvasia Puntinata)** 30

Aromatico e complesso, con profumi di fiori bianchi e frutta tropicale. Fresco e bilanciato al gusto.

Aromatic and complex, with aromas of white flowers and tropical fruit. Fresh and balanced on the palate.

**Gewürztraminer DOC - Kaltern - Alto Adige (Gewürztraminer)** 32

Intenso e aromatico, con note di litchi, petali di rosa e spezie dolci. Al palato è ricco e vellutato.

Intense and aromatic, with notes of lychee, rose petals, and sweet spices. Rich and velvety on the palate.

**Zibibbo Secco IGT - Gible Carlo Pellegrino - Sicilia (Zibibbo)** 24

Fresco e aromatico, con sentori di agrumi, fiori d'arancio e spezie leggere. Equilibrato e piacevolmente secco.

Fresh and aromatic, with hints of citrus, orange blossom, and light spices. Balanced and pleasantly dry.

**Orvieto Amabile DOC - Bigi - Umbria (Grechetto, Malvasia)** 18

Dolce e delicato, con note di miele, fiori bianchi e frutta matura. Al palato è morbido e piacevolmente dolce, con un finale armonioso e leggero.

Sweet and delicate, with notes of honey, white flowers, and ripe fruit. On the palate, soft and pleasantly sweet, with a harmonious and light finish.

*Sorso fresco, anima leggera. A fresh sip, a light spirit*

**Gavi DOCG La Scolca - Piemonte (Cortese)** 27

Fresco e minerale, con note di agrumi, mela verde e fiori bianchi. Finale pulito e leggermente sapido.

Fresh and mineral, with notes of citrus, green apple, and white flowers. Clean and slightly savory finish.

**Vernaccia di S.Gimignano DOC - Castelli del Grevepesa - Toscana (Vernaccia)** 18

Elegante e sapido, con aromi di frutta a polpa bianca e note minerali. Fresco e persistente al palato.

Elegant and savory, with aromas of white-fleshed fruit and mineral notes. Fresh and persistent on the palate.

**Pensiero Grechetto - Cantine Leonardi - Lazio (Grechetto)** 19

Morbido e profumato, con aromi di fiori bianchi, mandorla e note minerali. Al palato è pieno e rotondo.

Soft and aromatic, with aromas of white flowers, almond, and mineral notes. Full and round on the palate.

**Pinot Grigio DOC - Borgo Stajnbach - Veneto (Pinot Grigio)** 32

Fresco e floreale, con note di mela verde e agrumi. Al palato è secco e minerale, con un finale rinfrescante.

Fresh and floral, with notes of green apple and citrus. On the palate, dry and mineral with a refreshing finish.

**Chardonnay IGT - Marina Cvetic - Abruzzo (Chardonnay)** 48

Ricco e complesso, con profumi di frutta tropicale, vaniglia e burro. Al palato è strutturato e vellutato, con un lungo finale.

Rich and complex, with aromas of tropical fruit, vanilla, and butter. Structured and velvety on the palate, with a long finish.

## IN VINO VERITAS

**BOLLICINE**  
Bubbles

- Prosecco Falceri DOC - Veneto (Glera)** 17  
Fresco e delicato, con note di mela verde e agrumi. Bollicine fini e morbide.  
Fresh and delicate, with notes of green apple and citrus. Fine and soft bubbles.
- Prosecco Superiore Valdobbiadene - Ca' Salina - Veneto (Glera)** 24  
Elegante e fruttato, con profumi di pera e fiori bianchi. Bollicine vivaci e persistenti.  
Elegant and fruity, with aromas of pear and white flowers. Lively and persistent bubbles.
- Franciacorta Brut D.O.C.G. - Berlucchi - Lombardia (Chardonnay e Pinot Nero)** 35  
Elegante e fresco, con note di frutta a polpa bianca e lievi sentori di crosta di pane. Bollicine fini e persistenti.  
Elegant and fresh, with notes of white fruit and subtle hints of bread crust. Fine and persistent bubbles.
- Champagne Brut - Veuve Clicquot - Francia (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)** 80  
Strutturato e ricco, con aromi di frutta matura, brioche e nocciola. Bollicine cremose e vivaci.  
Structured and rich, with aromas of ripe fruit, brioche, and hazelnut. Creamy and lively bubbles.

## IN VINO VERITAS

**ROSSI**  
Red wine bottle

*Freschi e spensierati. Wines to sip and share with friends.*

- Lambrusco Sorbara DOC - Contessa Matilde - Emilia Romagna (Lambrusco)** 18  
Frizzante e dolce, con intensi aromi di fragola e lampone. Fresco e leggero, molto piacevole al palato.  
Sparkling and sweet, with intense aromas of strawberry and raspberry. Fresh and light, very pleasant on the palate.
- Dolcetto Dogliani D.O.C.G. - Sorì Bij But Anna Maria Abbona - Piemonte (Dolcetto)** 26  
Vivace e fruttato, con note di ciliegia e mora. Finale morbido e delicato.  
Lively and fruity, with notes of cherry and blackberry. Soft and delicate finish.
- Valpolicella Classico DOC - Corte Rugolin - Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara)** 22  
Vino leggero e aromatico, caratterizzato da sentori di ciliegia, prugna e un tocco di spezie.  
Light and aromatic wine, featuring hints of cherry, plum, and a touch of spices.
- Chianti Classico D.O.C.G. - Poggio dei Salci - Toscana (Sangiovese, Canaiolo nNero)** 20  
Strutturato ed equilibrato, con profumi di frutta rossa matura e sottili note speziate.  
Structured and balanced, with aromas of ripe red fruits and subtle spicy notes.
- Morellino di Scansano D.O.C.G. - Terre dell'Etruria - Toscana (Sangiovese)** 24  
Fruttato e vellutato, con note di ciliegia e spezie dolci. Asciutto e tannico, dal finale persistente.  
Fruity and velvety, with cherry and sweet spice notes. Dry and tannic, with a persistent finish.

*Vini di bella presenza. Rounded and satisfying wines*

- Bonadea IGT - Cantina Sandonna - Umbria (Cigliegiolo)** 34  
Vincitore del premio decanter world wine awards del 2023, Fresco e armonico, con sentori di frutta rossa matura e lievi note tostate. Al palato è asciutto, facile da bere, con un finale piacevole e delicato.  
Winner of the Decanter World Wine Awards 2023, Fresh and harmonious, with hints of ripe red fruits and subtle toasted notes. On the palate, it is dry, easy to drink, with a pleasant and delicate finish.
- Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Riserva Gallo Nero - Carpineto** 44  
Toscana (Sangiovese, Canaiolo nero)  
Corposo e complesso, con profumi di ciliegia, spezie e leggeri sentori di legno. Finale lungo e persistente.  
Full-bodied and complex, with aromas of cherry, spices, and light wood notes. Long, persistent finish.
- Shiraz Lazio IGT - Casale del Giglio - Lazio (Shiraz)** 27  
Intenso e speziato, con aromi di frutta nera, pepe e una leggera nota di cioccolato fondente. Strutturato e avvolgente.  
Intense and spicy, with aromas of dark fruit, pepper, and a hint of dark chocolate. Structured and enveloping.
- Cesanese DOC Superiore - Silene Damiano Ciolli - Lazio (Cesanese)** 33  
Ricco e strutturato, con profumi di amarena, spezie ed erbe aromatiche. Al palato, tannini eleganti e ben equilibrato.  
Rich and structured, with aromas of black cherry, spices, and aromatic herbs. On the palate, elegant tannins and well-balanced.
- Capolemole Rosso Bio - Carpineti - Lazio (Bellone)** 30  
Morbido e armonico, con note di frutta matura e spezie dolci. Un vino biologico dal finale rotondo e persistente.  
Soft and harmonious, with notes of ripe fruit and sweet spices. An organic wine with a round and persistent finish.
- Pinot Nero Alto Adige DOC - H. Lun - Trentino Alto Adige (Pinot Noir)** 30  
Elegante e raffinato, con note di frutti di bosco, spezie e una leggera sfumatura terrosa. Fresco e delicato al palato.  
Elegant and refined, with notes of berries, spices, and a subtle earthy hint. Fresh and delicate on the palate.
- Primitivo di Manduria D.O.P. - Monte dei Cocci Girolamo - Puglia (Primitivo)** 22  
Intenso e fruttato, con sentori di prugna e spezie. Al palato è corposo e morbido, con un finale lungo e persistente.  
Intense and fruity, with notes of plum and spices. Full-bodied and smooth, with a long, persistent finish.



SERVIZIO 12% - SERVICE 12%  
LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI E DEGLI INGREDIENTI SURGELATI SI TROVA ALL'ULTIMA PAGINA  
MEANING OF NUMBERS AND ASTERISKS ON THE LAST PAGE



SERVIZIO 12% - SERVICE 12%  
LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI E DEGLI INGREDIENTI SURGELATI SI TROVA ALL'ULTIMA PAGINA  
MEANING OF NUMBERS AND ASTERISKS ON THE LAST PAGE

# ||||| IN VINO VERITAS |||||

## ROSSI

|| Red wine bottle - 0,75 Lt ||

*Vini che si fanno ricordare. Bold wines that leave a lasting impression.*

- Barolo DOCG - Ascheri - Piemonte (Nebbiolo)** **52**  
Potente e complesso, con note di frutta matura, liquirizia e tabacco. Tannini decisi e un finale lungo e persistente. Powerful and complex, with notes of ripe fruit, licorice, and tobacco. Firm tannins and a long, persistent finish.
- Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC - Bolgheri** **91**  
*Toscana (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)*  
Supertuscan elegante e strutturato, con profumi di frutti neri, cioccolato fondente e spezie. Un vino profondo e avvolgente.  
Supertuscan, elegant and structured, with aromas of black fruits, dark chocolate, and spices. A deep and enveloping wine.
- Brunello di Montalcino DOCG Colle Mattoni - Toscana (Sangiovese)** **78**  
Ricco e avvolgente, con aromi intensi di ciliegia matura, cuoio e spezie. Tannini vellutati e un finale lungo e persistente. Rich and enveloping, with intense aromas of ripe cherry, leather, and spices. Velvety tannins and a long, persistent finish.
- Appassimento - Monte Dei Cocci - Puglia (Primitivo, Aglianico, Syrah)** **22**  
Intenso e vellutato, con note di frutta secca, prugna e cioccolato. Realizzato con uve sovrarmature, è un vino corposo con una ricca persistenza.  
Intense and velvety, with notes of dried fruit, plum, and chocolate. Made from overripe grapes, this is a full-bodied wine with rich persistence.
- Montepulciano D'Abruzzo Riserva Testarossa - Pasetti - Abruzzo (Montepulciano)** **46**  
Corposo e complesso, con sentori di prugna, cuoio e spezie. Tannini morbidi e un finale lungo e avvolgente. Full-bodied and complex, with hints of plum, leather, and spices. Soft tannins and a long, enveloping finish.

## || DULCIS IN FUNDU ||

Dessert wines

- Vino Liquoroso Santo Spirito - Marchesi De Frescobaldi - Toscana (Malvasia, Trebbiano)** **16**  
Dolce e vellutato, con note di frutta secca e miele. Finale lungo e persistente.  
Sweet and velvety, with notes of dried fruit and honey. Long, persistent finish.
- ALA Antico Liquorvino Amarascato - Duca di Salaparuta - Sicilia (Marsala)** **26**  
Bottiglia da 50 cl - Aromatizzato con amarena e mandorla amara.  
50 cl bottle - Flavored with black cherry and bitter almond.  
Dolce-amaro con intense note di amarena e mandorla amara. Gusto ricco e persistente.  
Sweet-bitter with intense cherry and bitter almond notes. Rich and persistent flavor.
- Barolo Chinato - Batasiolo - Piemonte (Nebbiolo)** **46**  
Bottiglia da 50 cl - Aromatizzato con china, cannella, chiodi di garofano, altre spezie.  
50 cl bottle - Flavored with quinine, cinnamon, cloves, and other spice.  
Speziato e dolce, con note di frutta rossa, china e spezie. Finale leggermente amaro.  
Spicy and sweet, with notes of red fruit, quinine, and spices. Slightly bitter finish.