

Menu



N.B. TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO SERVITI CON PECORINO ROMANO DOP O PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

ANTIPASTI

Bruschetta croccante al pomodoro	€ 3,00
Bruschetta croccante fagioli, pecorino e pepe	€ 3,00
Capresina dello Scopettaro (Mozzarella di bufala DOP con pomodorini a dadini)	€ 9,00
Caprino con pomodorini	€ 7,00
Affettati misti	€ 10,00
Melanzane alla parmigiana	€ 10,00
Coccio di trippa	€ 6,00
Coccio di coratella	€ 6,00
Fagioli al coccio	€ 5,00

PRIMI PIATTI

(tutti serviti con Pecorino romano DOP / Parmigiano Reggiano 30 mesi)

Mezzi rigatoni alla carbonara	€ 10,00
Mezzi rigatoni o tonnaprelli alla amatriciana	€ 10,00/11,00
Mezzi rigatoni o tonnaprelli alla gricia	€ 10,00/11,00
Mezzi rigatoni o tonnaprelli cacio e pepe	€ 10,00/11,00
Tonnaprelli aglio olio cicoria pecorino e peperoncino	€ 11,00
Mezzi rigatoni al sugo di coda	€ 10,00
Fettuccine Paglia e Fieno al ragù di salciccia	€ 11,00
Mezzi rigatoni con pajata (secondo disponibilità)	€ 13,00

SECONDI PIATTI

Coda alla vaccinara	€ 20,00
Abbacchio alla cacciatora	€ 18,00
Polpette alla romana	€ 13,00
Pollo alla cacciatora	€ 13,00
Pajata di secondo (3 rotelle, secondo disponibilità)	€ 18,00
Trippa alla romana	€ 15,00
Coratella di abbacchio	€ 15,00

CONTORNI

Scarola ripassata con olive taggiasche	€ 6,00
Patate al forno	€ 5,00
Cicoria	€ 5,00
Carciofo alla romana	€ 6,00
Puntarelle in salsa di alici (stagionali)	€ 8,00

DOLCI

Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta (cioccolato; caramello; frutti di bosco)	€ 5,00
Crème caramel	€ 5,00
Ciambelline al Vino con Moscato	€ 5,00

BEVANDE

Acqua 1 l	€ 3,00
Birra in bottiglia 0.66 cl	€ 5,00
Coca Cola 1 l	€ 5,00
Bibite piccole in vetro	€ 3,00
DOC Roma bianco laziale – Cantina vinea domini 1/2 l	€ 8,00
Malvasia Puntinata 100%	
DOC Roma rosso laziale – Cantina vinea domini 1/2 l	€ 8,00
Montepulciano 60% - Sangiovese 40%	
Caffè	€ 2,00
Pane (a persona)	€ 1,00



Per visualizzare la lista allergeni accedi al nostro menù digitale oppure richiedila al personale

SI PREGANO I GENTILI CLIENTI DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO



Carta dei vini

SPUMANTI

“Qblack” Franciacorta DOCG Brut – Quadra Chardonnay 81% - Pinot Bianco 7% - Pinot Nero 12%	€ 30,00
“Qrosè” Franciacorta DOCG Rosè Brut – Quadra Chardonnay 20% - Pinot Nero 80%	€ 37,00
“Corderie“ Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry – Astoria Glera 100%	€ 22,00

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla Collio DOC – Ronco di Folo Ribolla Gialla 100%	€ 27,00
Pinot Grigio Collio DOC – Ronco di Folo Pinot Grigio 100%	€ 27,00
“Massobianco“ Maremma Toscana DOC– Fattoria Mantellassi Vermentino40% - Trebbiano Toscano 40% - Sauvignon 20%	€ 15,00
Malvasia Puntinata DOC Roma – Vinea Domini Malvasia Puntinata 100%	€ 12,00
Satrico – Casale del Giglio Chardonnay 40% - Sauvignon 40% - Trebbiano 20%	€ 16,00
Sauvignon IGT Lazio– Vinea Domini Sauvignon 100%	€ 21,00
Viognier IGT Lazio– Vinea Domini Viognier 100%	€ 21,00
Chardonnay IGT Lazio– Vinea Domini Chardonnay 100%	€ 21,00
Frascati Superiore DOCG – Vinea Domini Malvasia del Lazio 70% - Bonvino 20% - Bellone 10%	€ 20,00
“Friccicore” Malvasia IGT Lazio – Vinea Domini Malvasia del Lazio 100%	€ 18,00

VINI ROSATI

“Luccicore” Syrah IGT Lazio – Vinea Domini Syrah 100%	€ 20,00
---	---------

VINI ROSSI

Gattinara DOCG – Torracchia del Piantavigna Nebbiolo 100%	€ 50,00
Refosco dal Peduncolo Rosso Colli Orientali del Friuli DOC – Perusini Refosco dal Peduncolo Rosso 100%	€ 28,00
Valpolicella Ripasso DOC – Astoria Corvina 60% - Rondinella 30% - Corvinone 10%	€ 32,00

Amarone della Valpolicella DOCG -Astoria Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%	€ 45,00
--	---------

Chianti Classico DOCG – Tenuta di Nozzole Sangiovese 80% - Canaiolo 20%	€ 28,00
---	---------

Nobile di Montepulciano DOCG – Fattoria Tor Calvano Prugnolo Gentile 85% - Canaiolo 15%	€ 34,00
---	---------

Brunello di Montalcino DOCG – Tenuta la Fuga Sangiovese Grosso 100%	€ 50,00
---	---------

“Mentore” Morellino di Scansano DOCG – Fattoria Mantellassi Sangiovese 85% - Cabernet Sauvignon 10% - Ciliegiolo 5%	€ 20,00
---	---------

“Canneto” Maremma Toscana DOC – Fattoria Mantellassi Sangiovese 100%	€ 15,00
--	---------

Montepulciano d’Abruzzo Doc – Fantini by Farnese Montepulciano 100%	€ 20,00
---	---------

”EDIZIONE 5 AUTOCTONI” – Fantini by Farnese Montepulciano – Sangiovese – Primitivo – Negramaro – Malvasia Nera	€ 50,00
--	---------

Shiraz IGT Lazio – Casale del Giglio Syrah 100%	€ 22,00
---	---------

Rosso DOC Roma – Vinea Domini Montepulciano 60% - Sangiovese 40%	€ 12,00
--	---------

Madreselva IGT Lazio – Casale del Giglio Merlot 35% - Cabernet Sauvignon 35% - Petit Verdot 30%	€ 30,00
---	---------

Petit Verdot IGT Lazio– Vinea Domini Petit Verdot 100%	€ 23,00
--	---------

Cesanese del Piglio DOCG – Vinea Domini Cesanese di Affile 100%	€ 25,00
---	---------

“Picchiatello” Cesanese del Piglio Superiore DOCG – Tenuta l’Avventura Cesanese di Affile 100%	€ 30,00
--	---------

“Pipoli” Aglianico del Vulture DOC – Vigneti del Vulture Aglianico 100%	€ 24,00
---	---------

“I Muri” Primitivo Puglia IGP – Vigneti del Salento Primitivo 100%	€ 20,00
--	---------

“I Muri” Negroamaro Puglia IGP – Vigneti del Salento Negroamaro 100%	€ 20,00
--	---------

VINI DOLCI

“Ventus” Moscato di Sicilia IGT – Astoria Moscato di Sicilia 100%	€ 22,00
---	---------