

# RISTORANTE

## FEEL GOOD



SERVIZIO + 10%

SERVICE + 10%



Il Pane è fornito in esclusiva dal  
"Forno Degli Amici", Roma

# ANTIPASTI

## APPETIZERS



Piatto Tipico Romano  
Typical Roman Dish



I Formaggi dell'Alto Molise sono  
forniti in esclusiva dal Caseificio  
Di Pasquo, Agnone (IS)

**Di Pasquo**  
*L'arte di avere gusto*

La Mozzarella di Bufala Campana  
DOP è fornita in esclusiva dal  
Caseificio Loffredo, Portico di  
Caserta (CE)



BURRATA CON PESTO, OLIVE  
TAGGIASCHE E POMODORINI € 12

Burrata With Pesto Di Prà, Taggiasca  
Olives, Cherry Tomatoes

PROSCIUTTO DI NORCIA,  
RICOTTA AL TARTUFO,  
STRACCIATA E € 14  
CACIOCAVALLO DI AGNONE


Norcia Ham, Truffle Ricotta, Soft And  
Cured Cheeses From Agnone (Molise)

SCAMORZA AFFUMICATA DI  
AGNONE ALLA GRIGLIA E € 14  
PROSCIUTTO DI NORCIA

Smoked Grilled Scamorza From Agnone  
(Molise) And Norcia Ham

FORMAGGI MISTI DEL  
FATTORE € 12

Soft And Cured Mixed Italian Cheeses

POLPETTE DI MANZO AL  
PECORINO  € 12

Beef Meatballs With Tomato Souce And  
Pecorino Cheese

TRIPPA ALLA ROMANA  € 10

Tripe With Pecorino Cheese, Tomato  
Sauce And Mint

MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA DOP 125G € 6

Buffalo Mozzarella Cheese DOP From Campania

TORTINO DI MELANZANE  
ALLA PARMIGIANA

Parmesan Eggplant (Tomato souce,  
Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Basil) € 10


# PRIMI PIATTI


## FIRST COURSES




Piatto Tipico Romano  
Typical Roman Dish

TONNARELLI CACIO E PEPE  € 12  
Fresh Spaghetti With Pecorino Cheese  
And Black Pepper

TONNARELLI ALLA CARBONARA  € 12  
Fresh Spaghetti with Eggs, Pecorino  
Cheese, Pig Cheek (Guanciale) And  
Black Pepper

SPAGHETTI ALLA GRICIA  € 12  
Spaghetti With Pecorino Cheese, Black  
Pepper And Pig Cheek (Guanciale)

RIGATONI  
ALL'AMATRICIANA  € 12  
Rigatoni Pasta With Pecorino Cheese, Pig  
Cheek (Guanciale) And Tomato Souce.

RIGATONI ALLA CODA  
VACCINARA  € 14  
Rigatoni Pasta With Oxtail Stew, Tomato  
Souce, Pecorino Cheese And Celery

RISOTTO CON PARMIGIANO  
REGGIANO 24 MESI E TARFUFO € 20  
Risotto With Parmigiano Reggiano 24  
Month And Truffle

MEZZE CANDELE ALLA  
GENOVESE € 14  
Short Pasta With Beef Stew, Onion, Basil  
And Parmigiano Reggiano

FETTUCCINE ALL'ALFREDO  
MANIERA  € 20  
Fresh Fettuccine, Alpine Butter And  
Parmigiano Reggiano 24 Month

LASAGNA ALLA BOLOGNESE € 12  
Lasagna With Parmigiano Reggiano,  
Tomato Souce, Beef And Bechamelle



# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES



Piatto Tipico Romano  
Typical Roman Dish



**CODA ALLA VACCINARA**  € 18  
Oxtail Staw With Tomato Souce And  
Celery

**TAGLIATA DI MANZO CON  
PARMIGIANO REGGIANO,  
RUCOLA E POMODORINI** € 24  
Beef Slices With Parmigiano Reggiano,  
Arugola, And Cherry Tomatoes

**ABBACCHIO ALLA  
SCOTTADITO**  € 20  
Grilled Lamb Chops

**VITELLO TONNATO** € 18  
Cold Veal Slices With Tuna Souce (Tuna,  
Anchovies, Capers, Hard-Boiled Eggs,  
And Mayonnaise)

**ENTRECOTE DI MANZO ALLA  
GRIGLIA** € 22  
Grilled Beef Entrecote With Rosemary


**INVOLTINI ALLA ROMANA**  € 16  
Beef Rolls With Tomato Souce, Carrot,  
Celery And Mortadella

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  € 18  
Veal With White Wine Souce, Sage,  
Butter And Norcia Ham

**CONTORNI** + € 5  
Side Dishes

**PUNTARELLE**   
Type Of Chicory With Anchioevies And Vinegar

**CICORIA RIPASSATA**  
Chicory With Garlic, Extra Virgin Olive Oil And Chilly Pepper

**CARCIOFI ALLA ROMANA**   
Artichoke With Parsley And Extra Virgin Olive Oil

**PATATE AL FORNO**  
Potatoes Cooked At The Oven With Rosemary

La Carne viene fornita dalla  
Macelleria Al.Vi. Carni, Roma.



# INSALATE

## SALADS



Piatto Tipico Romano  
Typical Roman Dish

### INSALATA CON MOZZARELLA

Salad With Mozzarella, Tomatoes, Olives,  
Corn

€ 9

### INSALATA CON TONNO

Salad With Tuna, Tomatoes, Olives, Corn

€ 9

### CAESAR SALAD

Salad With Chicken, Caesar Sauce,  
Breadcrumbs, Parmigiano Reggiano

€ 12



# FRITTI E BRUSCHETTE

### FIORI DI ZUCCA

Fried Zucchini Flower With Anchovies  
and Mozzarella

€ 4

### FILETTO DI BACCALÀ



Fried Cod Filet

€ 4

### SUPLÌ ALLA ROMANA



Fried Rice With Tomato Souce And  
Mozzarella

€ 3

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Bruschetta With Fresh Tomatoes

€ 4

### BRUSCHETTA AL PESTO DI PRÀ

Bruschetta With Pesto From Prà (Genova)

€ 4


### BRUSCHETTA ALLA CREMA DI TARTUFO

Bruschetta With Truffle Cream

€ 4


# DOLCI


## DESSERT

BABÀ AL RHUM  € 8  
Typical Yeast Cake Soaked In Rum Syrup  
from Neaples (Campania)

DELIZIA AL LIMONE DELLA  
COSTIERA AMALFITANA   € 8  
Creamy Lemon-Flavored Dessert Set In A Puff  
Base. Lemon Comes From Amalfi's Coast

CAREZZA DI MANDORLE  € 8  
Creamy Cherry And Chocolate Dessert  
Set In A Chocolate And Almond Paste  
Sphere

RICOTTA, PERE E  
CIOCCOLATO  € 8  
Dessert With Ricotta Cheese, Pear And  
Dark Chocolate

CREMOSO AI TRE  
CIOCCOLATI  € 8  
Creamy Dessert With Dark, White And  
Milk Chocolate, Dulce De Leche And  
Chocolate Pearl

TIRAMISÙ € 6

PANNA COTTA € 6

GELATO ALLA VANIGLIA  
CON FRUTTI DI BOSCO € 8  
Vanilla Ice Cream With Fresh Mixed  
Berries



La Maggior parte dei dolci  
sono serviti dalla Pasticceria  
Sal De Riso, Minori (SA)

