

| GASTRONOMIA | GASTRONOMY

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Prosciutto and buffalo mozzarella</i>	 	18
Mortadella bolognese e Parmigiano Reggiano <i>Bologna mortadella with Parmigiano Reggiano</i>		16
Stracciatella e pomodorini semi-dry <i>Stracciatella cheese with semi-dried cherry tomatoes</i>		14
Crostone del giorno <i>"Crostone" of the day</i>	 	12
Crudo di mare <i>Selection of raw seafood</i>		18
Tartare di manzo con senape <i>Beef tartare with mustard</i>		18

| PRIMI | FIRST COURSE

Cacio e pepe	  	15
Carbonara	  	16
Rigatoni con sugo di coda di manzo <i>Rigatoni with oxtail sauce</i>	  	16
Pasta fresca del giorno <i>Fresh pasta of the day</i>	 	16

| SECONDI | MAIN COURSES

Polpette al sugo con caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo</i>	   	16
Quinto quarto romano <i>Roman-style offal</i>	  	16
Baccalà, legumi e peperone crusco <i>Cod, legums and crispy dried pepper</i>		18
Lattuga scottata con caciocavallo e tahina <i>Seared lettuce with caciocavallo cheese and tahini</i>	 	16
Porchetta di agnello dei Fratelli Varvara <i>Lamb Porchetta from Fratelli Varvara</i>		18



| CONTORNI | SIDE DISHES

Verdura ripassata
Sautéed greens

8

Patate al forno
Oven-baked potato

8

| DESSERTS

Tiramisù    

9

Sorbetto

8

Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia
Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble



9

Biscotti e Vermouth Collettivo Botanico
Biscuits and Collettivo Botanico Vermouth  

7

 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

 Uova | Eggs

 Pesce | Fish

 Latte e lattosio | milk and lactose

 Molluschi | Shellfish

 Crostacei | Crustaceans

 Soia | Soybeans

 Contiene solfiti | Contains sulfites

 Sedano | Celery

 Semi di sesamo | Sesame seeds

 Frutta a guscio | Nuts

 Senape | Mustard

 Arachidi | Peanuts

 Aglio | Garlic