



GASTRONOMIA

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Prosciutto and buffalo mozzarella (1,4)</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 (1,9)</i>	12
Salmon affumicato, finocchi, arance e olive <i>Smoked salmon, fennel, oranges and olives (3)</i>	18
Tartare di manzo con senape <i>Beef tartare with mustard (12)</i>	18

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4)	15
Carbonara (1,2,4)	16
Rigatoni con sugo di coda di manzo <i>Rigatoni with oxtail sauce (1,4,9)</i>	16
Pasta del giorno <i>Pasta of the day (1,2)</i>	16

SECONDI

Polpette al sugo con caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo (1,2,4,9)</i>	16
Quinto quarto romano <i>Roman-style offal (4,8,9)</i>	16
Baccalà, legumi e peperone crusco <i>Cod, legums and crispy dried pepper (9)</i>	18
Scarola scottata con tahina e aceto balsamico <i>Seared escarole with tahini and balsamic vinegar (10)</i>	18
Spiedini di agnello con contorno del giorno <i>Lamb skewers with the side dish of the day (9)</i>	18

CONTORNI

Verdura ripassata <i>Sautéed greens</i>	8
Patate al forno <i>Oven-baked potato</i>	8

DESSERT

Tiramisù (1,2,4,11)	9
Sorbetto	8
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble (4,11)</i>	9
Biscotti e Vermouth Collettivo Botanico <i>Biscuits and Collettivo Botanico Vermouth (1,8)</i>	7

1 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

2 Uova | Eggs

3 Pesce | Fish

4 Latte e lattosio | milk and lactose

5 Molluschi | Shellfish

6 Crostacei | Crustaceans

7 Soia | Soybeans

8 Contiene solfiti | Contains sulfites

9 Sedano | Celery

10 Semi di sesamo | Sesame seeds

11 Frutta a guscio | Nuts

12 Senape | Mustard

13 Arachidi | Peanuts

14 Aglio | Garlic