



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 (4)</i>	14
Crostone del giorno <i>"Crostone" of the day (1,9)</i>	12
Roast beef e senape all'antica <i>Roast beef with wholegrain mustard (12)</i>	18
Crudo di mare e frisella di grani antichi <i>Fish carpaccio and frisella (1,3)</i>	20

PRIMI

Cacio e pepe (1,2,4)	16
Carbonara (1,2,4)	16
Linguina con burro e alici spagnole <i>Linguina with butter and Spanish anchovies (1,3,4)</i>	18
Pasta del giorno <i>Pasta of the day (1,2)</i>	

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
Pescato del giorno <i>Catch of the day (9)</i>	22
Radicchio scottato con crema di erborinato <i>Seared radish with blue cheese cream (4,6)</i>	18
Pancia di maiale e carote <i>Pork belly and carrots (1,4,9)</i>	20

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 al cioccolato <i>Chocolate Sorbetto (11)</i>	9
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

Acqua filtrata 1,5 € - Acqua Plose 3 € - Pane 3 €

1 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	8 Contiene solfiti Contains sulfites
2 Uova Eggs	9 Sedano Celery
3 Pesce Fish	10 Semi di sesamo Sesame seeds
4 Latte e lattosio milk and lactose	11 Frutta a guscio Nuts
5 Molluschi Shellfish	12 Senape Mustard
6 Crostacei Crustaceans	13 Arachidi Peanuts
7 Soia Soybeans	14 Aglio Garlic