

ANTIPASTI *APPETIZERS*

BRUSCHETTÀ AL POMODORO – 1, 11. Bruschettà with tomato	7,00€
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO – 7. Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil	15,00€
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA - 7, 11, 12. Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil	15,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE DEL VOS - 1,7,9. Eggplant, tomatoes sauce, Grana and mozzarella cheese, basil	12,00€
GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI x2 persone - 1, 7,9,11,12. Tray of cold cuts and cheeses for 2 persons	30,00€
CROSTINO BURRATA E CICORIA - 4,7. Crostin with burrata and chicory	15,00€
POLPETTE DI CARNE DELLA NONNA – 1,3,7,8,9. Grand Mother meat balls	15,00€
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO – 4. Tuna tartare with avocado	15,00€
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON FIOR DI LATTE E SALSA DI ALICI - 1,4,7. Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella cheese, anchovies sauce	8,00€
FRITTURA MISTA (CALAMARI E GAMBERI- 1,2,3. Mixed fried (squid and prawns)	16,00€
CARCIOFO ALLA ROMANA – 4. Roman style artichoke	8,00€

LE PASTE *THE PASTAS*

TONNARELLI AL POMODORO E BASILICO - 1,3. Homemade tonnarelli with tomato and basil sauce	13,00€
TONNARELLI CACIO E PEPE - 1,3,7. Homemade tonnarelli with pecorino cheese and black pepper	15,00€
MEZZEMANICHE ALL' AMATRICIANA - 1,3,7. Mezzemaniche pasta with tomato sauce, roman bacon, pecorino cheese and black pepper	15,00€
RIGATONI ALLA CARBONARA - 1,3,7. Rigatoni pasta with egg sauce, roman bacon, pecorino cheese and black pepper	16,00€
TONNARELLI GRICIA - 1,3,7. Tonnarelli gricia	15,00€
LASAGNA TRADIZIONALE - 1,3,7,8,9. Traditional lasagna	16,00€
FETTUCCINE ALL'ALFREDO - 1,3,7. Homemade fettuccine with butter and parmesan	15,00€
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA AL POMODORO - 1,3,7. Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and tomato sauce	16,00€

TONNARELLI AI FUNGHI PORCINI* - 1,3,7. Homemade tonnarelli with Porcini mushrooms	16,00€
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE - 1,3,7,9. Homemade fettucine with ragù sauce	16,00€
TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE* - 1,2,3,4,14. Homemade fettucine with ragù sauce	20,00€
GNOCCHI ALLA SORRENTINA - 1,3,7. Homemade potato Sorrentina	16,00€

I SECONDI DI CARNE *MEAT MAIN COURSES*

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE - 1,3,7. Chicken cutlet and chips	16,00€
GALLETTO MARINATO ALLA PIASTRA CON MAIONESE ALLE ERBE AROMATICHE - 3,10. Grilled and marinated chicken with mayonnaise flavored with herbs	18,00€
SPECIAL BURGHER DI MANZO CON POMODORO RAMATO, LATTUGA, GUANCIALE CROCCANTE, FONTINA, MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA E SALSA BERNAISE CON PATATINE FRITTE - 1,3,7,11. Special beef burger with tomatoes, onion marmalade, crispy bacon, bernaise sauce, fontina cheese, lettuce and french fries on side	18,00€
OSSOBUCCO DI VITELLA CON TORTINO DI RISO ALLO ZAFFERANO - 1,9,7. Veal "ossobuco" with saffron rice	18,00€
BISTECCA ALLA GRIGLIA Grilled rib eye steak	23,00€
TAGLIATA DI MANZO Sliced Beef	24,00€
FILETTO DI MANZO Beef fillet	26,00€
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA Grilled Rack of Lamb	22,00€

I SECONDI DI PESCE *FISH MAIN COURSES*

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISO BASMATI, SALSA TERIYAKI - 3,4,7,6,10. Grilled salmon with basmati rice, teriyaki sauce	22,00€
BACCALÀ ALLA ROMANA - 4,9,12. Cod Roman style	19,00€
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA SESAMO CON FINOCCHI OLIVE TAGGIASCHE E AGRUMI - 1,6,11,14. Tuna tagliata in sesame crust with fennels, Taggiasca olives and citrus	20,00€
POLIPO' ALLA GRIGLIA CON PUREA DI PATATE VIOLA - 4,14. Roasted octopus with purple mashed potatoes	17,00€

INSALATE SALADS

MISTICANZA

Mixed salad 9,00€

NIZZARDA CON MISTICANZA, TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLOTTO, UOVO SODO, FAGIOLINI, POMODORINI, OLIVE, PEPERONI .SALSA ALL'ACETO BALSAMICO - ,3,4.

Nizzarda salad with green beans, cherry tomatoes, peppers, fresh spring onion, tuna, boiled egg. 16,00€

CESAR SALAD CON LATTUGA, POLLO GRIGLIATO, CROUTONS, GRANA, SALSA CAESAR - 1,3,4,7,6.

Cesar salad with lettuce, grilled chicken, croutons, grana cheese, Caesar sauce 16,00€

INSALATA DI POLLO AFFUMICATO CON MISTICANZA, POMODORINI PINOLI, MANGO, AVOCADO E SALSA DI AGRUMI - 8

Smoked chicken salad with tomatoes, pine nuts, mango, avocado and citrus sauce 16,00€

INSALATA DI RADICCHIO, BURRATA E ACETO BALSAMICO - 7.

Radicchio, burrata and balsamic vinegar sala 15,00€

I CONTORNI SIDE DISHES

CICORIA RIPASSATA

Sautéed chicory salad with chili pepper 7,00€

PATATE AL FORNO

Baked potatoes 7,00€

PATATINE* FRITTE - 1.

French fries 7,00€

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables 9,00€

DOLCI DESSERT

CRÈME BRÛLÉE - 3,7.

7,00€

TIRAMISÙ - 1,3,7.

7,00€

MELA IN CROSTA RIPIENA DI CREMA PASTICCERA - 1,3,7.

8,00€

TORTINO AL CIOCCOLATO CUORE CALDO -1,3,7.

8,00€

PANNA COTTA CIOCCOLATO/COULIS DI FRUTTI DI BOSCO - 1,3,7.

8,00€

FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal Fruit 9,00€

ACQUA WATER

ACQUA NATURALE 75cl

3.50€

ACQUA MINERALE 75cl

3.50€

PIZZA PIZZA

FOCACCIA Olio evo, rosmarino, sale. - 1. (Focaccia bread, olive oil, rosemary, salt)	8,00
FOCACCIA AL PROSCIUTTO Olio evo, rosmarino, sale, prosciutto crudo di Parma. - 1. (Focaccia bread, olive oil, rosemary, salt, Parma ham)	13,00
FOCACCIA PACHINO E BASILICO Olio evo, pomodorino pachino origano basilico, sale. - 1. (Focaccia bread, Pachino tomatoes olive oil, origan, basilic, salt)	11,00
BUFALA E PACHINO Mozzarella di Bufala, pomodorino Pachino. - 1,7. (Buffalo mozzarella, Pachino tomatoes)	14,00
4 FORMAGGI Fior di Latte, provola, gorgonzola, scaglie di parmigiano. - 1,7. (Mozzarella cheese, blue cheese, Provola cheese, Parmesan cheese)	14,00
MARINARA Pomodoro, aglio, origano. - 1. (Tomato, garlic, oregano, basilic)	10,00
MARGHERITA Pomodoro, Fior di Latte, basilico. - 1,7. (Tomato, Mozzarella cheese, basilic)	12,00
NAPOLI Pomodoro, Fior di Latte, acciughe. - 1,4,7. (Tomato, Mozzarella cheese, anchovies)	14,00
VEGETARIANA Fior di Latte, pomodoro, melanzane, peperoni, carciofini, funghi. - 1,7. (Mozzarella cheese, tomato, eggplant, peppers, artichokes, mushrooms)	14,00
SALAME Pomodoro, Fior di Latte, Salame Dolce. - 1,7. (Tomato, Mozzarella cheese, spicy or sweet salami)	14,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, Fior di Latte, funghi, carciofini, prosciutto crudo, olive taggiasche e uovo sodo. - 1,7. (Tomato, Mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, Parma ham, olives, boiled egg)	15,00
BOSCAIOLA Fior di Latte, Funghi, Salsiccia. - 1,7. (Mozzarella cheese, mushrooms, sausage.)	14,00
PROSCIUTTO Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma. - 1,7. (Tomato, Mozzarella cheese, Parma ham.)	14,00
PIZZA "VOS" Pomodoro, Mozzarella di Bufala cruda, basilico, origano. - 1,7. (Tomato, raw buffalo mozzarella, basil, oregano)	15,00
CALZONE CLASSICO Fior di Latte, prosciutto cotto, uovo. - 1,7. (Mozzarella cheese, Parma ham, egg)	13,00
CALZONE MOZZARELLA E POMODORO Fior di Latte, pomodoro, basilico. - 1,7. (Mozzarella cheese, tomato, basil)	13,00
CALZONE PROVAOLA E SALAME Provola, salame dolce. - 1,7. (Provola cheese, spicy or sweet salami)	14,00

* **Prodotti surgelati** - The products may be frozen

In questo locale si somministrano **fave fresche**, per questo tipo di allergia comunicare al **personale di sala** - For Favism allergy talk with the waiters please

Gli alimenti contengono **allergeni** e sono segnalati dai **numeri in rosso** accanto ad ogni **pietanza (legenda ultima pagina)** - Foods contain allergens and are indicated by red numbers next to each dish (last page legend)

COPERTO/COVERED

1,50€

LISTA DEGLI ALLERGENI *LIST OF ALLERGENS*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzate in questo esercizio e presenti nell'allegato II Reg. EU N° 1169/2011

We inform our customers that allergen ingredients or adjuvants may be contained in the food and beverages prepared and administered in this exercise.

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. N° 1169/2011.

1. Cereali e derivati Cereals and derivatives

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2. Crostacei Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products thereof

3. Uova Egg

Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof

4. Pesce Fish

Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products thereof

5. Arachidi Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and products thereof

6. Soia Soy

Soia e prodotti a base di soia

Soybeans and products thereof

7. Latte Milk

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Milk and products thereof (including lactose)

8. Frutta a guscio Nuts

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio

Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

9. Sedano Celery

Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof

10. Senape Mustard

Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof

11. Sesamo Sesame

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites

13. Lupini Lupins

Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof

14. Molluschi Clams

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof