

SALUMI & FORMAGGI

Prosciutto tagliato a mano ~ 7

Pata Negra tagliato a mano ~ 15

Mortadella artigianale del Viterbese ~ 6

Chorizo - Salame di Pata Negra ~ 7

Degustazione di **3 formaggi** ~ 6

Degustazione di **5 formaggi** ~ 9

Mozzarella di bufala - Stella di Amaseno
(secondo disponibilità) ~ 9

ANTIPASTI

Crostino ~ 6

con stracciatella di burrata e
alice del Mar Cantabrico affumicata

Baccalà mantecato ~ 9
e pane Carasau

Panzanella ~ 8
con filetti di tonno sott'olio alalunga

CONTORNI

Cicoria ripassata 5

Patate al forno 4

Insalata mista 4

Asparagi all'agro 5

*Per ragioni di sicurezza alimentare o di reperibilità
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

— PRIMI —

Rigatoni **al sugo di Coda** ~ 12

Rigatoni all' **Amatriciana** ~ 9

Spaghettoni alla **Carbonara** ~ 9

Tonnarelli **Cacio e pepe** ~ 10

Spaghetti **Vongole e bottarga** ~ 12

— SECONDI —

Polpette di bollito ~ 15
fritte servite con una maionese
al rafano fatta in casa

Trippa alla romana ~ 12
con pomodoro pecorino e menta romana

Tagliata di agnello ~ 16
con pane aromatico e patate schiacciate allo zafferano

Guancia di mailino Iberico ~ 16
cotto a bassa temperatura al vino rosso e scalogno

Bistecca di manzo Scottona ~ 18
dry aged 45 giorni, cotta alla griglia

Pollo ubriaco ~ 14
½ pollo marinato alla birra ed
erbe aromatiche servito con una crema di peperoni

Baccalà alla Romana ~ 18
con pomodoro patate, uvetta e pinoli

Seppie con i piselli ~ 16

PIZZE & FRITTI

PIZZE BIANCHE

PATATE E PANCETTA ~ 10
*fiordilatte, patate al rosmarino,
pancetta arrotolata e stracchino*

RUSTICA ~ 10
fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia affumicata

PRIMAVERA ~ 11
*fiordilatte, rucola, prosciutto di Praga,
funghi, pomodorini confit e parmigiano reggiano*

CARLOTTA ~ 12
*stracciatella di burrata, mortadella artigianale
e granella di pistacchio*

SCAROLA ~ 10
*scarola ripassata alla Romana,
stracciatella di burrata e culaccia*

FIORI E ALICI ~ 10
*fiordilatte, fiori di zucca, pomodorini gialli
e alici di Cetara*

ORTOLANA ~ 9
fiordilatte e verdure di stagione

FOCACCIA BIANCA ~ 3
olio sale e rosmarino

— FRITTI —

Suppli ~ 2.5

Fiore di zucca ~ 3
mozzarella e alici

Fiore di zucca ~ 3
al taleggio

Polpettine ~ 4
di broccolo romano

Patate Cacio e Pepe ~ 3

PIZZE ROSSE

MEDITERRANEA ~ 10
*pomodoro, bufala a pezzi, olive di Gaeta,
capperi, alici di Cetara e olio al peperoncino*

NOVECENTO ~ 10
*pomodoro, bufala a pezzi, pachino gialli,
basilico, e parmigiano reggiano*

CALABRESE ~ 10
*pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di Tropea
e Nduja di Spilinga*

LA CAPRICCIOSA ~ 11
*pomodoro, fiordilatte, funghi pesto di olive,
culaccia, carciofi arrosto e uovo Bismark*

MARGHERITA ~ 8
pomodoro fiordilatte e basilico

MARINARA ~ 9
pomodoro, origano e alici di Cetara

NAPOLI ~ 9
pomodoro fiordilatte e alici di Cetara

LA GIANDO ~ 10
pomodoro puntarelle olive taggiasche e alici di cetara

— VINI ALLA MESCITA —

ROSSI

Silene - Cesanese — DAMIANO CIOLLI 5

3S - Sangiovese — TREBOTTI 6

Calitro - Cesanese Riserva — RICCARDI REALE 9

Tuderi - Cannonau Cannonau — TENUTA DETTORI 9

Rosso di Montalcino — PARADISO DI MANFREDI 13

BIANCHI

Senzavandalismi — ABBIA NÒVA / PASSERINA 5

Renosu Bianco — DETTORI / Vermantino 6