

## — PRIMI —

### 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

**Coppa di testa** ~ 9

con insalatina di finocchio marinata  
all'arancia

**Purè di fave e cicoria** ~ 7

con crostino di pane

### CONTORNI

**Cicoria o broccoletti** ripassati 5

**Patate** al forno 4

**Insalata** mista 4

**Puntarelle** 5

**Carciofi alla romana** 5

Rigatoni **al sugo di Coda** ~ 12

Rigatoni all' **Amatriciana** ~ 10

Spaghettoni alla **Carbonara** ~ 10

Tonnarelli **Cacio e pepe** ~ 10

Fettuccine **Carciofi gunciale e pecorino** ~ 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 maialino 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

**Saltimbocca alla Romana** ~ 13

## PIZZE BIANCHE

### **PATATE E PANCETTA** ~ 10

*fiordilatte, patate al rosmarino,  
pancetta arrotolata*

### **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

### **Filetti di baccalà** ~ 4

### **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*

### **LA GIANDO** ~ 11

*pomodoro, Puntarelle, olive e alici*

### **MARGHERITA** ~ 8

*pomodoro fiordilatte e basilico*

### **MARINARA** ~ 9

*pomodoro, origano e alici di Cetara*

### **NAPOLI** ~ 9

*pomodoro fiordilatte e alici di Cetara*

## — BEVANDE —

### **Acqua in bottiglia da 75 Cl.**

2,5

### **Birra alla spina da 33 Cl. — 'NA BIRETTA CHIARA**

5

### **Birra alla spina da 33 Cl. — 'NA BIRETTA ROSSA**

6

### **Soft drink — COCA-FANTA-GAZZOSA**

3

### **Amari**

3

### **Caffè**

2