



Menù

Il nostro Ristorante è sulla guida
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2024



Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

AVVERTENZA

Come richiesto dalle vigenti normative volte a garantire un elevato grado di sicurezza alimentare, per alcuni prodotti acquistati freschi adottiamo, tramite l'impiego di un abbattitore rapido di temperatura, un sistema termico di conservazione in negativo, in modo tale da non alterarne lo standard qualitativo. Infatti, la corretta applicazione di tale processo permette la conservazione delle proprietà organolettiche dei prodotti.

Inoltre, determinati prodotti, come ad esempio quelli della pesca somministrati crudi, potrebbero essere stati sottoposti all'origine ad abbattimento rapido di temperatura per assicurare la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Quindi, nel rispetto della massima trasparenza verso il Cliente, tutti i prodotti acquistati surgelati o abbattuti all'origine sono contrassegnati dal simbolo “”.*

Antipasti

Baccalà* confit con crema di ceci di Spello, olio al rosmarino e polvere di Prosciutto di Bassiano 11€




Polpetta di coda alla vaccinara con panatura al cacao, sugo di pomodoro, emulsione di Pecorino, salsa verde e pinoli 12€



Zucca arrostita con erbe aromatiche, mousse di anacardi, spuma di Gorgonzola e Mosciarella di Capranica Prenestina  10€



Selezione di salumi e formaggi 18€ / 27€
Prosciutto di Bassiano, Mortadella della Tuscia, Caciofiore della campagna romana , ecc. (2 persone / 3 persone)

Selezione di sottoli 14€ / 21€
Carciofi alla cafona, cipolle borettane all'aceto balsamico, melanzane, giardiniera in agrodolce  (2 persone / 3 persone)

Primi

Fettuccine con crema di borragine e ragù alla bolognese d'anatra 15€



Pappardella all'ossobuco con burro allo zafferano 15€



Spaghettoni con crema di cima di rapa, stracciata, salsa di acciughe e peperone crusco 15€



Tortellini con carne fatti a mano con riduzione di panna e Parmigiano Reggiano 24 mesi 17€



I nostri primi sono preparati con pasta Mancini Pastificio Agricolo

Secondi

Polpo* in parmigiana con melanzana, sugo di pomodoro, basilico e salsa di scamorza affumicata 24€



Pannicolo con salsa di Pera Williams, lardo di Patanegra e patate al forno alle erbe 23€



Quaglia ripiena di salsiccia di Cinta Senese, con suo fondo, cicoria ripassata e salsa di melagrana 28€



Brasato di capocollo al vino bianco, verza arrostita e carote, arancia e zenzero 23€



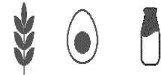
Dolci

NonTiramisù con Giglietti di Palestrina 🌀, Pistacchio di Bronte e Cioccolato fondente Valrhona 55% 8€

♦ non contiene caffè



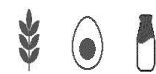
Flan Parisien con confettura Fruttanuda bio 🌿 8€



Mela in vasocottura con uvetta, pinoli, crema e crumble alla cannella 8€



Panettone artigianale con crema di tiramisù 8€



Coppa di gelato di vino

8€

di Roberto Troiani

Vino e Passione

(Sauvignon, Pera e Passion Fruit)



Antica Roma

(Cannellino, Miele, Mandorla e Cannella)



altri gusti

Amaretti e Mandarino



Mandorlotto

(Mandorla e Amarena)



Cioccolato



Limone



Pistacchio



Tutti i gusti dei nostri gelati sono gluten free

Tabella Allergeni



GLUTINE

Cereali contenenti glutine (*grano, orzo, segale, avena, farro, kamut* o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati
compreso **lattosio**



FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



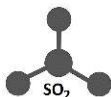
SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO




LUPINO e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco

AVVERTENZA - Gentile Cliente, prima dell'ordinazione, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergeniche sopra elencate ai sensi del Reg. UE 1169/11.








Bevande

<i>Acqua minerale naturale (bottiglia 0.75 l)</i>	2€
<i>Acqua minerale frizzante (bottiglia 0.75 l)</i>	2€
<i>Soft drink (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - bottiglia 33 cl)</i>	4€
<i>Succhi di frutta (bottiglia 20 cl)</i>	4€ 

Birre artigianali

<i>Ritual Pils (bottiglia 33 cl)</i> Kellerpils, 4,9%	6€
<i>La Bock (bottiglia 33 cl)</i> Traditional Bock, 6,3%	6€
<i>Headspace (bottiglia 33 cl)</i> Modern Pale Ale, 5,5%	6€

Vino al calice (125 ml)

<i>Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021</i> Terre Antiche	7€ 
<i>Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022</i> La Màgia	7€ 
 <i>Rosato di Toscana IGT "RosaÈ" 2023</i> Fattoria di Poggiopiano (Sangiovese)	7€ 
 <i>Bianco Lazio IGT "Tufaio" 2023</i> Cantina del Tufaio (Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo)	5€
<i>Pinot Grigio Friuli DOC 2023</i> Venchiarezza	5€ 
<i>Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022</i> Giol (Glera)	6€ 

Liquori e distillati

Amari artigianali

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

Grappa bianca

5€

Grappa barrique

7€

Grappa BIO

8€

Drink

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Gin Tonic

8€

Negroni

8€

Americano

7€

caffè



2€

Unico 100% Arabica da Brasile & Perù

cestino pane (nostra produzione)



5€

può contenere soia e uova



I produttori

Latte fresco e latticini di mucca

Azienda Agricola Damigelli - Palestrina (RM)

Formaggi e latticini di pecora

Tenuta il Radichino - Ischia di Castro (VT)

Gran Cacio e Steccata di Morolo

Scarchilli - Contrada Madonna del Piano Morolo (FR)

Uova fresche da Galline Livornesi allevate all'aperto

Ovo Sopo - Genazzano (RM)

Cinta Senese e Large White, salsicce e salumi

Valle Perlata - Montefiascone (VT)

Salumi, Prosciutto e Guanciale di Bassiano

Reggiani - Bassiano (LT)

Pasta artigianale

Azienda Agricola Mancini - Monte San Pietrangeli (FM) 

Farine

Molino Iaquone - Vicalvi (FR) 

Olio

Frantoio Trevi - Fraz. Matigge Trevi (PG) 


Cooperativa Agricola Colli Etruschi - Blera (VT)  

Sottoli


Azienda Agricola De Carlo - Bitritto (BA) 

Azienda Agricola Frantoio Agnoni - Contrada Copellaro Cori (LT)

Ortaggi e frutta Bio

Società Agricola Jucci Santoro (BiodaMatti) - Sezze (LT) 

Azienda Agricola AgriColonna BioSolidale - San Cesareo (RM) 

Azienda Agricola Gabriele Milani - Fraz. Monticchio Sermoneta (LT) 

Azienda Agricola Mio Orto Bio - Luco dei Marsi (AQ) 

Insalate ed erbe aromatiche (coltura acquaponica)

TheCircle – Loc. Fontana Candida Roma (RM)

Marmellate Bio

Fruttanuda - Monte Porzio Catone (RM) 

Gelati mantecati e sorbetti

Roberto Troiani - Fraz. Cocciano Frascati (RM)



I produttori di Presidi Slow Food

Marzolina e altri formaggi di capra

Loris Benacquista - Campoli Appennino (FR)

Caciofiore della campagna romana e altri formaggi di pecora

Caseificio De Julii – Roma

Salumi e Capocollo di Martina Franca

Salumificio Santoro - Contrada Marinelli Cisternino (BR)

Fagiolone di Vallepietra

Domenico Placidi - Vallepietra (RM)

Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina

Loris Pergolini - Capranica Prenestina (RM)

Carciofo di Montelupone

Marisa Cipriani - Montelupone (MC)

Confetture e Sciropo di rose

Azienda Agricola Il Giardino delle Dalie - Savignone (GE) 

Giglietto di Palestrina e Castel San Pietro Romano

Panificio Eredi Fiasco - Borgo San Pietro Castel San Pietro Romano (RM)



I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'**Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.slowfood.it

www.fondazione Slow Food.it

RISTORANTE

SAN CESAREO

LA PALAZZINA  1775

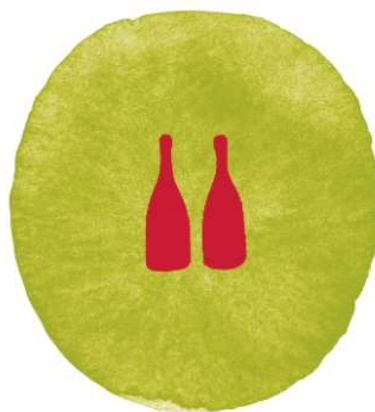
M O D E R N A

T R A D I Z I O N E

Carta dei Vini

ENOTECA
RACCOMANDATA DA

RECOMMENDED for
NATURAL WINE &
FOOD LOVERS **2024**



RAISIN



www.raisin.digital

"Il vino è un composto di umore e luce."



Anche a portar via

Bolle

Piana dei Castelli "Cesare" Vino Spumante Rosé Brut 2017 30€
(Cesanese, Cabernet Franc)
Lazio



Azienda Agricola Fiorano "Scighera" VinoRosato Frizzante 30€ 
Marche IGT 2020
(Sangiovese)
Marche

L'Archetipo "Marasco" Brut Nature Salento IGP 2022 30€ 
(Maresco)
Puglia

L'Archetipo Vino Spumante Rosato Dolce 2019 28€ 
(Moscatello Selvatico)
Puglia


Progetto Calcarius "Frecciabomb" Orange 2022 29€
(Bombino Bianco)
Puglia

Progetto Calcarius "Frecciabomb" Rosé 2020 27€
(Nero di Troia)
Puglia

Progetto Vino Dentro "Piove" Vino Bianco Frizzante Veneto IGT 28€
2022
(Trebiano, Durella)
Veneto

Col Tamarie Vino Bianco Frizzante 2021 25€
(Bianchetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso)
Veneto

Costadilà "280 slm" Vino Bianco Frizzante 2021 M 35€
(Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera, Boschera)
Veneto

Giol "Etichetta Nera" Prosecco DOC Spumante Brut 2022 26€ 
(Glera)
Veneto

Franciacorta

<i>Arcari e Danesi "Saten" 2018</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	50€
<i>Arcari e Danesi Dosaggio Zero DOCG 2020</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	46€
<i>SoloUva Brut DOCG</i> <i>(Chardonnay)</i>	38€
<i>SoloUva Dosaggio Zero</i> <i>(Chardonnay)</i>	44€
<i>SoloUva Rosé DOCG</i> <i>(Pinot Nero)</i>	48€

Champagne

PIERRE GERBAIS

“Grains de Celles” Extra Brut AOC 2017

(Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay)

Aube

75€

RÉMI LEROY

Rosé Brut

(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

Aube

90€

WARIS-LARMANDIER

Racines de Trois AOC Brut

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Côtes de Bar, Côtes de Blancs, Montagne de Reims

75€

FRANCIS ORBAN

“Vieilles Vignes” Brut Réserve

(Pinot Meunier)

Marne

75€

JEAN PAUL DEVILLE

“Carte Noire” AOC Brut

(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

Montagne de Reims

65€

JACKY CHARPENTIER

“Tradition” Brut

(Pinot Meunier)

Vallée de la Marne

60€

MAURICE CHOPPIN

“Les Arpents” Extra Brut

(Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir)

Vallée de la Marne

85€

JACQUESSON

Cuvée N 746 Extra Brut

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Avize, Aÿ, Dizy, Hautvillers, Oiry

115€

Bianchi

	Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022 (Trebbiano) Abruzzo		60€
	Rabasco "Damigiana" 2021 (Trebbiano) Abruzzo	M	35€
	Cirelli Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 Abruzzo		26€ 
	Cirelli Pecorino Colline Pescaresi IGT 2023 Abruzzo		26€ 
	Falkenstein Sauvignon 2021 Alto Adige		35€
	Falkenstein Riesling 2022 Alto Adige		36€
	Kuenhof Sylvaner Valle Isarco DOC 2020 Alto Adige		47€
	Ciro Picariello "BruEmm" Falanghina Campania IGT 2023 Campania		26€
	Ciro Picariello Fiano di Avellino DOCG 2023 Campania		29€
	Venchiarezza Pinot Grigio Friuli DOC 2023 Friuli Venezia Giulia		24€ 
	Venchiarezza "Vigna del Tempo" 2022 (Friulano) Friuli Venezia Giulia		26€ 
	Venchiarezza "Ribella" Venezia Giulia IGP 2023 (Ribolla Gialla, Chardonnay) Friuli Venezia Giulia		26€ 
	Merumalia "Terso" Frascati DOC 2022 (Malvasia del Lazio e di Candia, Greco, Fiano) Lazio		24€ 
	De Sanctis "Abelos" Frascati Superiore DOCG 2023 (Malvasia Puntinata, Bombino Bianco) Lazio		26€ 
	De Sanctis "Amacos" Frascati Superiore DOCG Riserva 2021 (Malvasia, Trebbiano) Lazio		29€

	Ribelà "Saittole" Lazio Bianco IGP 2022 (Malvasia, Trebbiano) Lazio	M	30€	
	Cantina del Tufaio "Aggi" 2019 (Malvasia laziale, Grechetto, Trebbiano Giallo, Sauvignon Blanc) Lazio		30€	
	Cantina del Tufaio "Sei Gemme" (Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo) Lazio	M	29€	
	Cantina del Tufaio "Tufaio" Lazio Bianco IGT 2023 (Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo) Lazio		26€	
	Carlo Noro "Costafredda" Passerina Lazio IGP 2022 Lazio		35€	
	Riccardi Reale "Emotiq" 2021 (Malvasia Puntinata, Riesling Renano) Lazio	M	29€	
	Cantina Ferracci "Quipè" Passerina IGT 2020 Lazio		29€	
	La Visciola "Donna Rosa" Passerina del Frusinate IGT 2022 Lazio		34€	
	Sassopra Lazio Bianco IGP 2022 (Trebbiano) Lazio		26€	
	Cavalieri Verdicchio di Matelica 2022 Marche		24€	
	Colle Jano "Titillo" Verdicchio Classico Superiore DOC 2022 Marche		30€	
	Michele Chiarlo "Le Marne" Gavi DOCG 2021 (Cortese) Piemonte		24€	
	Cascina degli Ulivi "Semplicemente Vino Bianco" 2022 (Cortese) Piemonte		29€	
	Cantina Valli Unite "Montesoro" 2019 (Timorasso) Piemonte	M	30€	
	Cantina Valli Unite "Derthona" DOC 2022 (Timorasso) Piemonte		30€	
	L'Archetipo Greco 2023 Puglia		25€	

Tenute Perda Rubia "Lanùra" Vermentino di Sardegna DOC 25€
2023
Sardegna



Dettori Bianco Romangia IGT 2020 (Vermentino) 45€
Sardegna



Masseria del Feudo Grillo DOC 2023 25€
Sicilia



Graci Etna Bianco 2023 38€
(Carricante, Catarratto)
Sicilia



Sassotondo Tufobianco Toscana IGT 2020 27€
(Trebbiano, Sauvignon, Greco)
Toscana

San Donatino "Diaccio" 2022 28€
(Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana)
Toscana



Casale Trebbiano Toscano IGT 2021 30€
Toscana



Foradori "Fontanasanta" Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 32€
(Manzoni Bianco)
Trentino



Le Clocher Gewürztraminer Vellée d'Aoste DOP 2022 28€
Valle d'Aosta



Rosati

	De Sanctis "Onde" Lazio IGT 2022 (Cabernet Franc) Lazio	30€	
	Cantina Ferracci "Piso" Cesanese Lazio IGT 2022 Lazio	30€	
	Cantrina "Rosanoire" 2022 (Pinot Nero) Lombardia	28€	
	Tenuta Macchiarola "Sole Rosa UNA TANTUM" Salento IGT 2022 (Primitivo) Puglia	36€	
	Crasà SRC Rosato 2022 (Nerello Mascalese, Minnella, Carricante, Nerello Cappuccio) Sicilia	38€	
	Bonavita Rosato Terre Siciliane IGT 2022 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera) Sicilia	35€	
	Fattoria di Poggiopiano "RosaÈ" Rosato di Toscana IGT 2023 (Sangiovese) Toscana	25€	
	Poderi Sanguineto Rosato Toscana IGT 2022 (Sangiovese Prugnolo Gentile) Toscana	28€	
	Sassotondo "Lady Marmalade" Ciliegiole Rosato Toscana IGT 2023 Toscana	35€	

Rossi



Cirelli Montepulciano d'Abruzzo 2022
Abruzzo

26€



Kollerhof "Mazon" Pinot Nero DOC 2020
Alto Adige

40€



Fosso degli Angeli "Rajete" Sannio DOP 2017
(Aglianico)
Campania

28€



Luigi Tecce "Puro Sangue" Campania Aglianico 2018
Campania

100€

Luigi Tecce "Poliphemo" Taurasi Riserva 2014
(Aglianico)
Campania

80€

Quarticello "Neromaestri" Lambrusco Emilia IGP 2022
(Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa)
Emilia-Romagna

25€

Chiara Condello Sangiovese di Romagna 2021
Emilia-Romagna

32€

La Stoppa "Trebbiolo" 2021
(Barbera, Bonarda)
Emilia-Romagna

25€

Bressan Schioppettino 2018
Friuli Venezia Giulia

65€

Ribelà "Ferrigno" Cesanese Lazio IGP 2020
Lazio

35€



Riccardi Reale "Collepazzo" Cesanese di Olevano R. DOC 2020
Lazio

28€



Damiano Ciolli "Franc[O]" Lazio Rosso IGP 2023
(Cabernet Franc, Cesanese)
Lazio

28€



Damiano Ciolli Cesanese di Olevano R. Riserva DOP 2021
Lazio

45€

	<i>Cantina Ferracci</i> “Ave Petrus” Cesanese IGT 2020	30€
	Lazio	
	<i>Terre Antiche</i> “Rubino” Cesanese del Piglio DOCG 2022	26€
	Lazio	
	<i>Carlo Noro</i> “Oncia Rossa” Cesanese IGP 2021	29€
	Lazio	
	<i>Andrea Occhipinti</i> “La Caldera” 2022 (Grechetto Rosso)	30€
	Lazio	
	<i>San Giovenale</i> “Habemus” 2021 (Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo)	95€
	Lazio	
	<i>San Giovenale</i> “Habemus” Etichetta Rossa 2019 (Cabernet Franc)	150€
	Lazio	
	<i>La Visciola</i> “Priore Mozzatta” Cesanese del Piglio DOCG 2020	50€
	Lazio	
	<i>La Visciola</i> “Priore Ju Quarto” Cesanese del Piglio DOCG 2021	35€
	Lazio	
	<i>La Visciola</i> “Priore Vicinale” Cesanese del Piglio DOCG 2021	29€
	Lazio	
	<i>Fattoria San Lorenzo</i> “Burello” Rosso Marche IGT 2020 (Montepulciano, Sangiovese)	30€
	Marche	
	<i>Ferdinando Principiano</i> Dolcetto d’Alba Superiore DOC 2022	28€
	Piemonte	
	<i>Ferdinando Principiano</i> Barbera d’Alba DOC 2022	30€
	Piemonte	
	<i>Cavallotto</i> “Vigna Scot” Dolcetto d’Alba DOC 2021	30€
	Piemonte	
	<i>Castello di Perno</i> Nebbiolo 2021	30€
	Piemonte	

<p>Castello di Perno Barolo DOCG 2017 (Nebbiolo) Piemonte</p>	60€
<p>Fratelli Serio e Battista Borgogno Barolo 2016 (Nebbiolo) Piemonte</p>	65€
<p>Cascina Roccalini Barbaresco 2019 (Nebbiolo) Piemonte</p>	60€
<p>UCCI Cantina Vinicola Urbana "Ape Furibonda" Vino Rosso 2020 (Freisa) Piemonte</p>	29€
<p>L'Archetipo "Niuru Maru" Salento Negroamaro IGP 2019 Puglia</p>	27€ 
<p>Arianna Occhipinti "SP68" 2022 (Nero d'Avola, Frappato) Sicilia</p>	30€
<p>Arianna Occhipinti "Siccagno" 2021 (Nero d'Avola) Sicilia</p>	46€ 
<p>Bonavita Faro 2019 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera) Sicilia</p>	44€
<p>Graci Etna Rosso DOC 2021 (Nerello Mascalese) Sicilia</p>	38€
<p>Casa Giachi Chianti DOCG 2020 (Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia) Toscana</p>	29€ 
<p>San Donatino "Dissidente" 2020 (Sangiovese) Toscana</p>	27€ 
<p>Poderi Sanguineto Nobile di Montepulciano DOCG 2020 (Sangiovese Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo) Toscana</p>	37€

	La Màgia Rosso di Montalcino DOC 2022 (Sangiovese Grosso) Toscana	25€	
	La Màgia Rosso di Montalcino DOC 2022 (Sangiovese Grosso) Toscana	25€	
	La Màgia "Il Vispo" Toscana Rosso IGT 2022 (Sangiovese Grosso) Toscana	26€	
	La Màgia Brunello di Montalcino DOCG 2018 (Sangiovese Grosso) Toscana	58€	
	Meletti Cavallari "Impronte" Bolgheri DOC Superiore 2020 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Toscana	80€	
	Stefano Amerighi Syrah Cortona DOC 2020 Toscana	45€	
	Stefano Amerighi "Apice" Syrah Cortona DOC 2019 Toscana	68€	
	Casale Sangiovese Toscano IGT 2015 Toscana	30€	
			
	Foradori "Vigneti delle Dolomiti" Teroldego IGT 2022 Trentino	32€	
			
	Monte dall'Ora "Camporengo" Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 (Corvina, Corvinone, Rondinella) Veneto	35€	
			
	Musella Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2019 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera) Veneto	40€	
			
	Musella Amarone della Valpolicella DOCG 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta) Veneto	65€	



Menu

Our fine Restaurant has been awarded by the guide
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2024



Hors d'oeuvre

Cod* confit (i.e. cooked in olive oil) with chickpea cream, rosemary oil and raw-ham powder (traditional) 11€

* frozen down to -18°C due to HACCP rules



Beef-tail meatballs vaccinara style with cocoa breading, tomato sauce, emulsion of Pecorino cheese, green sauce and pine nuts 12



Roasted pumpkin with aromatic herbs, cashew mousse, Gorgonzola foam and Mosciarella (chestnut) from Capranica Prenestina 10€



Selection of cheeses and Italian cold cuts 18€ / 27€
(small / big)



Selection of vegetables in oil 14€ / 21€
(small / big)
artichokes, balsamic onions, sweet and sour pickled vegetables , etc.

First Courses

Fettuccini (hand made) with borage cream and duck Bolognese ragout 15€



Pappardella with ossobuco (marrowbone) and saffron butter 15€

handmade pasta with Milanese shank veal



Spaghettone (thick spaghetti) with turnip top, shredded mozzarella, anchovy sauce and crunchy pepper 15€



Handmade Tortellini stuffed with meat, seasoned with cream and Parmigiano Reggiano aged 24 months 17€



Main Courses

Octopus* with aubergine, tomato sauce, basil and smoked cheese sauce 24€

* frozen down to -18°C



“Butcher's steak”* with pear sauce, Patanegra lard and roasted potatoes with herbs 23€

* beef diaphragm cut, aka hanger steak



Quail stuffed with pork sausage, cooking base, pomegranate sauce and sautéed chicory 28€



Braised pork shoulder in white wine, roasted cabbage and carrots, orange and ginger 23€



Desserts

NonTiramisù with Giglietti biscuits of Palestrina, Bronte pistachios and dark chocolate 8€

no coffee



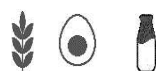
Flan Parisien with Fruttanuda organic jam 8€



Apple in vaso cooking with raisins, pine nuts, cream and cinnamon crumble 8€



Artisanal Panettone with tiramisù cream 8€



Cup of wine ice cream*

8€

Sauvignon, Pear and Passion Fruit



Cannellino, Honey, Almond and Cinnamon



other flavours

Amaretti Biscuits and Mandarin



Almond and Black Cherry



Chocolate



Lemon



Pistachio



***gluten free**

List of Allergens



GLUTEN

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



CRUSTACEANS and products thereof



EGGS and products thereof



FISH and products thereof



PEANUTS and products thereof



SOYBEANS and products thereof



MILK and products thereof
Including **lactose**



NUTS

namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof



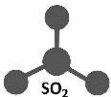
CELERY and products thereof



MUSTARD and products thereof



SESAME SEEDS and products thereof



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂




LUPIN and products thereof



MOLLUSCS and products thereof


Beverages


<i>Natural mineral water (glass bottle 0.75 l)</i>	2€
<i>Sparkling mineral water (glass bottle 0.75 l)</i>	2€
<i>Soft drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - glass bottle 33 cl)</i>	4€
<i>Fruit Juices (glass bottle 20 cl)</i>	4€ 



Craft Beers


<i>Ritual Pils (glass bottle 33 cl)</i> Kellerpils, 4,9%	6€
<i>La Bock (glass bottle 33 cl)</i> Traditional Bock, 6,3%	6€
<i>Headspace (glass bottle 33 cl)</i> Modern Pale Ale, 5,5%	6€

Wine by the glass (125 ml)

<i>Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021</i> Terre Antiche	7€ 
--	--

<i>Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022</i> La Màgia	7€ 
---	--

 <i>Rosato di Toscana IGT "RosaÈ" 2023</i> Fattoria di Poggiopiano (Sangiovese)	7€ 
---	--

 <i>Bianco Lazio IGT "Tufaio" 2023</i> Cantina del Tufaio (Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo)	5€
--	----

<i>Pinot Grigio Friuli DOC 2023</i> Venchiarezza	5€ 
--	--

<i>Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022</i> Giol (Glera)	6€ 
--	--

Liqueurs and Spirits

Craft bitter liqueurs

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

White grappa

5€

Grappa aged in barriques (barrels of oak)

7€

Organic grappa

8€

Drinks

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Gin Tonic

8€

Negroni

8€

Americano

7€

coffee



2€

Unico Arabica coffee blend from Brazil & Peru

basket of bread (our production)



5€

may contain soy and egg

