

Antipasti/Apetizers

Piatto della gastronomia*/ <i>Gastronomy dish*</i>	€ 16
Tagliere di salumi e formaggi/ <i>Cold cuts and cheese platter</i>	€ 16
Caprese di bufala/ <i>Buffalo Caprese</i>	€ 14
Suppli e crochette al telefono*/ <i>Suppli and croquettes*</i>	€ 5

Primi Piatti/First Courses

Spaghetto* alla carbonara/ <i>Carbonara spaghetti*</i>	€ 14
Mezza manica* all'Amatriciana/ <i>Amatriciana pasta</i>	€ 14
Risotto cacio, pepe e lime/ <i>Risotto with sheep cheese, pepper and lime</i>	€ 14
Tortellini*, crema al parmigiano e tartufo nero estivo essiccato <i>Tortellini*, parmesan cream and dried black summer truffle</i>	€ 16

Secondi piatti/Second Courses

Manzo all'olio,spinaci,fois gras arrosto*/ <i>Beef in oil, spinach, roasted foie gras*</i>	€ 21
Tonno* in salsa tonnata lattuga e polvere di capperi <i>Tuna*, tuna sauce, lattuce, capers dust</i>	€ 23
Polpo* arrosto,cicoria,fonduta al pecorino e pane fritto <i>Roasted octopus*, chicory, sheep cheese fondue, fried bread</i>	€ 22
Arrosto di Porchetta con contorno/ <i>Roast Porchetta with side dish</i>	€ 18
Insalata fresca (lattuga romana, pomodorini, pecorino romano, alici e crostini di pane) <i>Fresh salad (roman lettuce, cherry tomatoes, pecorino romano, anchovies and bread croutons)</i>	€ 12
Insalata gustosa (lattuga romana,ceci, pomodori disidratati, tonno in olio evo e menta) <i>Tasty salad (roman lettuce, chickpeas, sundried tomatoes, tuna in extra virgin olive oil and mint)</i>	€ 12

Contorni/Side dish

Padellata di patate* e peperoni/ <i>Roasted potatoes* and peppers</i>	€ 7
Carciofo alla romana/ <i>Roman-style artichoke*</i>	€ 8
Cicoria ripassata/ <i>Sautéed chicory</i>	€ 6

Dolci/Desserts

Tiramisù/ <i>Tiramisù</i>	€ 7
Crostatina con ricotta mantecata e visciole candite/ <i>Sour cherry pie with ricotta</i>	€ 8

Gentile Cliente per richiedere l'elenco delle sostanze e prodotti che possono provocare intolleranze o allergie alimentari, può rivolgersi al personale e consultare il libro degli ingredienti.

Dear Customer, if necessary, you can ask for the list of foodstuff and products that can cause food intolerances or allergies, please contact the staff and consult the book of ingredients.

**Prodotto surgelato all'origine/Ingredient frozen at the origin*

BOLLICINE/SPARKLING WINE



Prosecco di Valdobbiadene Brut De Faveri	7,0 € 28,0 €
Silvestri Brut Cantine Silvestri	7,0 € 34,0 €
Pinot Chardonnay Brut Batasiolo	7,0 € 28,0 €
Cuveè Prestige Franciacorta DOCG Cà del Bosco	75,0 €
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari Cantine Ferrari	160,0 €

VINI BIANCHI/WHITE WINES



Langhe DOC Chardonnay Batasiolo	7,0 € 25,0 €
Gavi Batasiolo	7,0 € 25,0 €
Roero Arneis Batasiolo	7,0 € 29,0 €
Muller Thurgau Conti D'Arco	37,0 €
Pinot grigio Collio DOC Conti Formentini	33,0 €
Gewurztraminer Conti D'Arco	38,0 €
Ribolla Gialla Fontana Candida	38,0 €

VINI ROSATI/ROSE' WINES



Piemonte Rosè Batasiolo	7,0 € 27,0 €
----------------------------	--------------

VINI ROSSI/RED WINES



Togale Merlot Lazio IGT Fontana Candida	7,0 € 27,0 €
Dante Merlot Cantine Silvestri	7,0 € 27,0 €
Dolcetto d'Alba Batasiolo	7,0 € 27,0 €
Barbera d'Alba Batasiolo	29,0 €
Vino Nobile di Montepulciano Gran Ducato	27,0 €
Negroamaro Feudo Monaci	27,0 €
Barolo Batasiolo	46,0 €
Barbaresco Batasiolo	50,0 €
Amarone Sarti	60,0 €
Carignano Biologico Biomar	35,0 €
Le Macchiole Bolgheri Rosso Le Macchiole	42,0 €
Chianti Gran Ducato	27,0 €
Sfursat 5 Stelle Nebbiolo Nino Negri	80,0 €
Kairos (Cuveè 4 bianchi + 11 rossi) Zymè	80,0 €
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	220,0 €
Harlequin Zymè	260,0 €

Colazione e Merenda

BREAKFAST AND SNACK

DALLE 6:00 ALLE 10:00 E DALLE 15:00 ALLE 18:30
FROM 6 AM TO 10 AND FROM 3 PM TO 6.30

Italiana/*Italian* 7,9 €

caffè/caffè americano/cappuccino; brioches*, yogurt e muesli
espresso/american coffee/cappuccino; croissant*; yogurt and muesli

Pasticceria e frutta fresca/*Bakery and fruits* 10 €

caffè/caffè americano/cappuccino; fetta di torta artigianale*;
tagliata di frutta fresca
espresso/american coffee/cappuccino; artisanal tart*; fruit salad

Internazionale/*International* 21,9 €

caffè/caffè americano/cappuccino; succo di arancia;
omelette con bacon croccante; piccola selezione di salumi
e formaggi; tagliata di frutta fresca
espresso / american coffee / cappuccino; orange juice;
omelette with crispy bacon; small selection of cured meats
and cheese; fruit salad

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

Caffè / Coffee	2,0 €
Caffè americano / American coffee	2,6 €
Cappuccino	3,2 €
caffè macchiato / Hot milk with coffee	3,2 €
Cioccolata calda / Hot chocolate	4,0 €
Cioccolata calda con panna / Hot chocolate with cream	4,5 €
Tè / Infusi / Tea	3,5 €

DOLCI / BAKERY

Croissant semplice / Plain croissant	2,0 €
Croissant Farcito*/ Filled croissant*	2,5 €
Tartelletta / Tartlet	5,5 €
Fetta di torta*/ Slice of cake*	5,5 €
Muffin*	3,0 €
Pancake*	5,0 €
Waffle*	6,0 €
Maritozzo romano / Cake roman style	5,0 €
Cannolo siciliano*/ Cake sicilian style*	5,0 €

HEALTHY

Centrifuga / Fruit purees	6,0 €
Spremuta d'arancia / Fresh orange juice	4,5 €