



Antipasti

Parmigiana di melanzane (1-7)
8

**Mozzarella di Bufala DOP
e Culatta DOP** (7)
13

Carpaccio di manzo affumicato
con guacamole di piselli e chips di patate
12

Baccalà in pastella (1-3-4)
con salvia frita e maionese al miele
10

Contorni

**Patate al forno
Friarielli
Cicoria ripassata
Verdure grigliate**

INSALATE

7

Caesar (1-3-7)
dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata romana, crostini di grana e salsa caesar

Mediterranea (7)
pomodorini grappolo, olive di Gaeta, mozzarella, cetriolo, cipolla rossa, basilico e olio evo

Riso e Farro del giorno (1-6-9)

Salmone (4-7)
salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala, avocado e pomodori datterini

BURGER

CLASSIC BURGER (1-3-11)

Hamburger di manzo, lattuga, pomodri confit, cipolla caramellata e maionese
12

CHICKEN BURGER (1-3-11)

Cotoletta di sovracoscia impanato alla fiorentina, lattuga, salsa maionese al lime e cipolla caramellata
10

CHEESE BURGER (1-3-11)

Hamburger di manzo, fonduta parmigiano, lattuga e pomodri confit
13

FISH BURGER (1-3-4-7-11)

Filetto di merluzzo croccante, coleslaw e maionese al miele
14

VEGAN BURGER (1-11)

Melanzane e zucchine grigliate, e cicoria ripassata
10

PRIMI PIATTI

CARBONARA (1-3-7-12)

Tonnarelli fatti a mano con uova BIO, guanciale di Norcia e Pecorino Romano DOP
11

AMATRICIANA (1-7-12)

Tonnarelli fatti a mano con guanciale di Norcia pomodoro e Pecorino Romano DOP
11

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1-12-14)

Spaghettoni Monograno Felicetti con vongole veraci
15

FETTUCINE CON PEPPERONI (1-7)

con peperoni arrostiti alla maggiorana, guanciale croccante e fonduta di parmigiano
15

LASAGNA DELLO CHEF (1-7-9-12)

Chiedi quella del giorno!
12

CESTINO DI PANE (1-3-7-8)

fatto in casa
2

BUSINESS

lunch

Ogni giorno una scoperta,
chiedi al nostro staff!

Acqua + primo del giorno + caffè
10

Acqua + secondo del giorno + caffè
13

PANINI

Emilio (1-7)

Prosciutto crudo di Parma Dop, mozzarella e olio evo
6

Catullo (1-4-7)

Tonno fatto in casa e mozzarella di bufala Dop
6

Nerone (1-7)

Pomodoro e mozzarella
5

Domiziano (1-4-7)

Salmone fatto in casa, stracciatella e avocado
7

Pirro (1-8-11)

Pomodorini secchi, melanzane grigliate, zucchine grigliate e origano
6

Marco Aurelio (1-7)

Capocollo di Martina Franca Dop, stracciatella pugliese e pomodorini secchi
8

SECONDI

MAIALINO PORCHETTATO (9-12)

cotto a bassa temperatura e patate al forno

16

CALAMARI FRITTI (1-4)

13

POLPETTE

“ZIO ARMANDO” (1-3-7)
con crema di friarielli

8

BRASATO DI MANZO (9-12)

al vino bianco con porcini e funghi misti

16

Dolci

6

TIRAMISÙ IN TAZZA (1-3-7)

CROSTATA SCOMPOSTA (1-3-7)

con pesche sciroppate arrostiti, crema pasticcera e meringa all'italiana

BIGNÈ (1-3-7-8)

Pasta choux, cioccolato al peperoncino e croccantino di nocciole tostate

MOUSSE DI YOGURT (1-7)

con crumble di mandorle e coulis di frutti di bosco

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi e i prodotti derivati;
2. Crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce;
5. Arachidi;
6. Soia;
7. Latte;
8. Frutta a guscio;
9. Sedano;
10. Senape;
11. Sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini;
14. Molluschi.

Eventuali prodotti surgelati saranno segnalati con l'asterisco*





Menù della cena

ANTIPASTI

Trippa alla romana (7)
8

Baccalà in pastella (1-3-7)
con salvia frita e maionese al miele
10

Crocchette di Leonessa (1)
con patate e cipolle su maionese al miele
7

Carpaccio di manzo affumicato
con guacamole di piselli e chips di patate
12

Contorni

5

Patate al forno
Friarielli
Cicoria ripassata
Verdure grigliate

PRIMI PIATTI



CARBONARA (1-3-7-12)
Mezze maniche con uova BIO,
guanciale di Norcia e Pecorino Romano DOP
11

AMATRICIANA (1-7-12)
Mezze maniche con guanciale di Norcia
pomodoro e Pecorino Romano DOP
11

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1-4-12)
Spaghettoni Monograno Felicetti
con vongole veraci
15

BOTTONI POLLO E PEPERONI (1-9-12)
Raviolo ripieno di pollo e peperoni,
fondo di pollo e peperone crusco
15

CESTINO DI PANE (1-3-7-8)
fatto in casa
2

B
U
O
N
A
C
E
N
A

LO CHEF CONSIGLIA

SALMONE MARINATO AL CAFFÈ (4-7)
con ricotta aromatizzata alla sambuca

13

SPAGHETTONE AGLI SCAMPI (1-2-9)
Spaghettoni Monograno Felicetti, aglio, olio,
peperoncino, cocco, scampi e lime

18

TATAKI DI TONNO AL SESAMO (4-6-7-11)
con purè al wasabi e miele alla soia

20

CROSTATA SCOMPOSTA (1-3-7)
con pesche sciroppate arrostate,
crema pasticcera e meringa all'italiana

7

SECONDI



MAIALINO PORCHETTATO (9-12)
cotto a bassa temperatura
e patate al forno

16

BRASATO DI MANZO (9-12)
al vino bianco con porcini
e funghi misti

16

POLPO CAMELLATO ALLA PAPRIKA (4-8)
con crema di melanzane bruciate, zenzero
e giardiniera di peperoni rossi

18

POLPETTE (1-3-7)
"ZIO ARMANDO"
con crema di friarielli

8

BURGER

CLASSIC BURGER (1-3-11)
Hamburger di manzo, lattuga, pomodri confit,
cipolla caramellata e maionese
12

CHICKEN BURGER (1-3-11)
Cotoletta di sovracoscia impanato alla fiorentina,
lattuga, salsa maionese al lime e cipolla caramellata
10

CHEESE BURGER (1-3-11)
Hamburger di manzo, fonduta parmigiano,
lattuga e pomodri confit
13

FISH BURGER (1-3-4-7-11)
Filetto di merluzzo croccante, coleslaw
e maionese al miele
14

VEGAN BURGER (1-11)
Melanzane e zucchine grigliate,
e cicoria ripassata
10

Dolci

6



TIRAMISÙ IN TAZZA (1-3-7)

MOUSSE DI YOGURT (1-7)
con crumble di mandorle
e coulis di frutti di bosco

BIGNÈ (1-3-7-8)
Pasta choux, cioccolato al peperoncino
e croccantino di nocciole tostate


*Il cibo resta
la migliore fonte
di piacere e felicità.*

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi e i prodotti derivati; 2. Crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.

Eventuali prodotti surgelati saranno segnalati con l'asterisco*



Da bere

SOFT DRINKS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Acqua Nat o Gas 0,50 L in pet | 1 |
| Acqua San Benedetto Nat o Gas 0,65 L | 3 |
| Bibite In lattina (CocaCola o Fanta) | 2,5 |
| Tè Freddo limone o pesca in pet | 2,5 |
| Succhi di frutta | 2,5 |
| Spremuta di arancia | 3 |

| | |
|---|-----|
| Estratti | 4 |
| Acqua tonica "Fever Tree" (indian e Mediterranean) | 4 |
| San pellegrino | 2,5 |
| Schweppes lemon | 2,5 |

CAFFETTERIA

| | | | |
|----------------|-----|-----------------|-----|
| Espresso | 1,5 | Orzo Grande | 3 |
| Decaffeinato | 2 | Cappuccino | 2,5 |
| Corretto | 2,5 | Cappuccino Deca | 3 |
| Ginseng | 2 | Caffè Americano | 2,5 |
| Orzo | 2 | American deca | 3 |
| Ginseng Grande | 3 | | |

APERITIVO

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 20:00

DA MANGIARE

Taglieri per due persone

| | |
|--|----|
| Tagliere di salumi "Selezione nazionale" | 15 |
| Tagliere di formaggi "Selezione nazionale" (7) | 15 |
| Tagliere misto (7) | 20 |

Cicchetti

| | |
|--|----|
| Selezione di cicchetti per due persone | 24 |
| Crostini di polenta grigliata e baccalà mantecato (4-7) | 10 |
| Crostini di pane con burro e alici del Cantabrico (1-4-7) | 10 |
| Manzo affumicato, guacamole di piselli e chips di patate | 10 |
| Parmigiana di melanzane (1-7) | 8 |
| Focaccina con salmone affumicato, stracciata e pomodorini confit (4-7) | 10 |



DA BERE

| | |
|---|----|
| Crodino o Sanbitter (anal.) | 2 |
| Spritz Aperol o Campari | 6 |
| Spritz analcolico | 5 |
| Spritz Hugo | 8 |
| Americano | 7 |
| Negroni | 8 |
| Mojito | 8 |
| Gin tonic | 8 |
| Gin Tonic Premium | 11 |
| Scegli il gin: Malfy Originale, Rena 41, Ginepraio o Rivo | |
| Scegli la tonica: Fever Tree Indian o Fever Tree Mediterranean | |

Vino alla mescita

VINI ROSSI

| | |
|-----------------------------|---|
| Montepulciano D'abruzzo Doc | 5 |
| Contesa | |
| Dolcetto D'alba Sup. Doc | 5 |
| Viberti | |
| Negroamaro Salento Igp | 5 |
| Varvaglione | |
| Morellino Di Scansano Doc | 5 |
| Poggio Al Lupo | |

VINI BIANCHI

| | |
|-------------------------|---|
| Ribolla Gialla | 5 |
| Le Monde | |
| Vermentino Sardegna Doc | 5 |
| Donnikalia Deiana | |
| Sauvignon Blanc Doc | 5 |
| Kaltern | |

BOLLICINE

| | |
|----------------------------------|---|
| Le Tres Valdobbiadene | 6 |
| Mirabella Edea Brut Franciacorta | 7 |

BIRRE ALLA SPINA

| | |
|----------------------|---|
| Nastro Azzurro 0,20 | 3 |
| Nastro Azzurro 0,40 | 5 |
| Birra del Borgo 0,30 | 6 |

AMARI E LIQUORI

| | |
|----------------------------|---|
| Unicum | 5 |
| Jefferson | 7 |
| Amaro Formidabile | 6 |
| Amaro Averna | 5 |
| Montenegro | 5 |
| Braulio | 5 |
| Amaro Del Capo | 4 |
| Jagermeister | 5 |
| Fernet Branca | 5 |
| Amaro Bitter Roger | 6 |
| Amaro Nonino Quintessentia | 5 |
| Sambuca | 5 |
| Limoncello | 5 |
| Passito di Pantelleria | 6 |

WHISKY E WHISKEY

| | |
|-----------------------------|---|
| Jameson | 6 |
| Glenlivet 18y | 8 |
| Jack Daniels | 6 |
| Johnnie Walker Black 12y | 7 |
| Talisker 10y | 8 |
| Nikka Miyagikyo Single Malt | 9 |

GRAPPE E COGNAC

| | |
|------------------------|---|
| Maschio 903 Barrique | 5 |
| Nonino Antica Cuvee 5y | 7 |
| Courvoisier Vsop | 8 |

RUM

| | |
|--------------------------|---|
| Barcelo Imperial | 6 |
| El Dorado 12y | 7 |
| Santa Teresa Solera 1796 | 8 |