

La mancanza di prodotti freschi provenienti dal mercato
potrebbe condizionare la disponibilità di alcuni piatti

Selezione di pane del "Forno campo de' fiori"

2 €

Antipasti Starters

Bufala 100 grammi pomodoro datterino e basilico

10 €

Caprese salad with buffalo 100gr mozzarella, cherries and basil

Carpaccio di carne salada con rughetta e pomodoro essiccato

10 €

Salted beef carpaccio served with a courgette pie

Tris di bruschette con ricotta di bufala

8 €

Mixed homemade bruschette and ricotta

Prosciutto di Parma S. Giacomo 24 mesi mozzarella

10 €

Ham and bufala mozzarella

Cartoccio con chips di verdure e calamari

10 €

Carrot and courgette chips with fried squid

Fiori di zucca fritti ripieni con mozzarella e alicí

10 €

Fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies

Filetto di baccalà

7 €

Fried cod fillet

Carciofo alla giudia

7 €

Artichoke jewish style

Baccala alla catalana

12 €

Cod fillet Catalan style

Primi piatti

First courses

Mezze maniche alla carbonara	13 €
Mezze maniche egg sauce base with bacon pecorino cheese	
Bucatini all'amatriciana	12 €
Bucatini tomato sauce base with bacon pecorino cheese	
Spaghetti aglio olio e pecorino	10 €
Spaghetti with garlic, EVO, chilli and pecorino cheese	
Rigatoni alla gricia	12 €
Rigatoni with bacon and pecorino cheese	
Linguine con alicí fresche pecorino e pomodoro datterino	14 €
Linguine with fresh anchovies pachino tomato pecorino cheese	
Risotto alla pescatora	14 €
Risotto fisherman (clams, mussels, little prawns)	
Spaghetti alle vongole veraci	14 €
Spaghetti with clams and chilli	
Mezze maniche alla Checca	12 €
White base pasta with buffalo mozzarella, fresh datterino tomato and basil	

La nostra pasta fresca

Fettuccine al ragù	10 €
Fettuccine with bolognese souce	
Gnocchi di patate pomodoro e basilico	10 €
Gnocchi with fresh tomato and basil	
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci burro e salvía	14 €
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, served with butter and sage	
Tonnarelli cacio e pepe	12 €
Tonnarelli with pepper and pecorino cheese	

Secondi piatti

Main courses

Coda alla vaccinara 16 €
Oxtail in tomato sauce

Abbacchio al forno con patate 18 €
Roasted lamb with potatoes

Animelle d'abbacchio ai ferri con cicoria ripassata 16 €
Grilled lamb sweetbreads served with chicory

Maialino al forno 16 €
Roasted suckling pig served with roasted potatoes

Cervello di abbacchio fritto 16 €
Fried lamb's brain

Costolette d'abbacchio scottadito 18 €
Grilled lamb cutlets served with roasted potatoes

La trippa 15 €
Tripe roman style

Saltimbocca alla romana 14 €
Escalopes with ham and sage

Il Manzo Beef dishes

Tartare di filetto 150 grammi 18 €
Beef tartare seasoned with eggs, olives & capers

Filetto di manzo alla griglia 20 €
Beef fillet grilled served with roasted potatoes

Filetto di manzo al pepe verde 22 €
Beef fillet grilled with green pepper

Straccetti di manzo con rucola e datterino 14 €
Beef slices with rocket

Il pesce Fish dishes

Spigola, Orata, Rombo e Sogliola

sea bass, sea bream, turbot, sole

possono essere preparati:

6 €
per etto

Ai ferri con verdure grigliate

Grilled with vegetables

Al forno con patate

Baked with potatoes

Al sale

Baked with salt

Mazzancolle ai ferri

Grilled big pawns

20 €

Fritto di pesce

Mixed fried fish

18 €

Sauté di Cozze

Sauté of mussels

12 €

Contorni Side dishes

Cicoria di campo ripassata

Chicory vegetables or salted

6 €

Insalata Salad

5 €

Verdure grigliate Grilled vegetables

5 €

Patate al forno Roasted potatoes

5 €

Chips di patate Fried potatoes

5 €