

Antipasti

Dalla tradizione

Il Fiore e il Carciofo

9

Filetto di baccalà in pastella

7

Carciofo alla romana

7

Polpette di bollito alla romana

12

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala DOP

12

Gli alternativi

Tris di Ostriche

13

Insalata di carciofi con guanciale croccante e pecorino

12

CCC - Carciofi Calamari e vellutata di Ceci -

12

Tartare di manzo razza Marchigiana

12

Primi piatti

I fedelissimi

La Carbonara

14

La Gricia

13

La Cacio e Pepe con spaghettoni Felicetti

14

Gli alternativi

I Cannelloni farciti secondo la nostra ricetta tradizionale

14

Gli gnocchi con sugo della coda

14

I Ravioli di baccalà alla zucca

14

Spaghettoni Felicetti gallinella e carciofi croccanti

18

Zuppa di broccoli con brodo di arzilla

14

Secondi piatti

l' abbacchio IGP delle campagne romane

Animelle di abbacchio

18

Cervello di abbacchio fritto con carciofi

16

Costolette di abbacchio scottadito

18

Abbacchio al tegame

18

il resto della tradizione romana e non solo

Coda alla vaccinara

16

Saltimbocca alla romana

15

Cocotte di trippa alla romana con crostini

15

Maialino al forno

16

Guancia di manzo brasata con purea di patate

18

Filetto di manzo razza Marchigiana al pepe verde

22

Manzo esclusivamente di razza marchigiana, a km 0, proveniente dall' Azienda "Gnessi Teresa"

il pesce

Soutè di cozze e vongole

16

Filetto di spigola/orata con verdure croccanti

18

Spigola al sale

6/hg

Orata al forno con patate

6/hg

Contorni

Puntarelle servite con salsa di alici

8

Cicoria ripassata aglio olio e peperoncino

7

Radicchio trevigiano saltato

7

Patate al forno

5

Chips di patate

5

Lo spazio dedicato ai Dessert

tutti i nostri dessert sono fatti in casa dalla A alla Z

La Crostata classica

7

Mousse di cioccolato con crumble croccante

7

Tiramisú

7

Pere al vino rosso

8

Zuppa inglese

7

Crème caramel

7

Torta di ricotta lavorata con gocce di cioccolato

7