



ANTIPASTI

BRUSCHETTA CON OLIO DOP SABINA 4 Pane abbrustolito, olio extravergine DOP della Sabina	LA FRITTURA DELL'ERBIVENDOLO 14 Verdure di stagione in pastella leggera, accompagnate da bocconcini di provola filante (3,10)
TRIS SAPORITO DI BRUSCHETTE 12 Tre variazioni di bruschetta con condimenti della tradizione (3, 5, 10)	POLPETTE DI BOLLITO 14 Polpette di carne bollita con maionese della casa (3, 10)
ANTIPASTO ROMANO 14 Trippa, fagioli cotiche e zampetto, pajata, picchiapò (3, 12)	MANZO ALLA TARTARE 16 Manzo selezionato battuto al coltello
MELANZANE ALLA PARMIGIANA 12 Melanzane a strati con pomodoro, fior di latte e basilico (3, 10)	SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI 14 Caci e salumi artigianali con miele e confetture (3, 13)

PRIMI PIATTI

GLI STORICI QUATTRO SPAGHI DE ROMA 14 Cacio e pepe, carbonara, amatriciana e gricia un piatto, quattro anime (3, 10, 14)	FETTUCCINE ALLA PRATAROLA* 14 Con guanciale stagionato, pecorino romano e fave fresche (3, 10, 14)
FETTUCCINE AL VERRO SELVAGGIO* 14 Fettuccine all'uovo con ragù di cinghiale (3, 10, 14)	GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 16 Gnocchi di patate fatti in casa, pomodoro, mozzarella cozze e gamberi in bianco (3, 10)
Servizio Pane 2 (2, 3, 6, 7, 10)	

*Materia prima congelata secondo le buone pratiche di lavorazione

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA ROMANA 18 Fettine di vitella con prosciutto crudo e salvia (18, 10)	AGNELLO ALLA CIUMAKELLA* 18 Alla cacciatora, rivisitato secondo la tradizione della casa
FORNARA CLASSICA DI VITELLA 18 Vitella al forno in cottura lenta, tenera e profumata	COSTINE DI ABBACCHIO* 20 Costolette di abbacchio alla brace o panate (10)
COTOLETTA DI VITELLO PANATA 20 Noce di vitello impanata e fritta, sottile e croccante (10)	TAGLIATA DI MANZO DANESE 24 Alla griglia su letto di rucola, pachino e grana
POLPETTE DI MANZO ALLA ROMANA* 14 Ricetta tradizionale romana con sugo della nonna (3, 10, 14)	STRACCETTI DI MANZO 22 Rucola, pachino e grana

CONTORNI

CATALANA DI VERDURE 7 Verdure miste con maionese della casa e patate lesse (14)	SERVAGGIOLA RIPASSATA 7 Cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino
LA BARBA DEI FRATI 7 Agretti freschi saltati in padella con aglio e olio extravergine	PATATE FRITTE 7 Patate fresche tagliate a mano, fritte in olio di semi
INSALATA MISTA 7 Insalata di stagione con verdure fresche dell'orto	PATATE AL FORNO 7 Patate arrosto con aglio e olio extravergine

DESSERTS

TIRAMISÙ 8 Savoardi al caffè con crema al mascarpone e cacao amaro (3, 10, 14)	TARTUFO DI PIZZO* 8 Gelato al cioccolato con cuore di nocciola (1, 2, 3, 7, 10, 14)
PANNACOTTA CON FRAGOLE FRESCHE 8 Pannacotta alla vaniglia con coulis di fragole fresche (3, 7, 10)	GELATO* 8 Selezione di gusti artigianali del giorno (1, 2, 3, 7, 10, 14)
CREME CARAMEL 8 Crema all'uovo cotta al forno con salsa al caramello scuro (3, 10, 14)	FRUTTINI DI SALERNO* 10 Gusci di frutta ripieni di gelato al gusto corrispondente (1, 2, 3, 6, 7, 10, 14)
ZUPPA INGLESE 8 Crema pasticcera e alchermes su pan di Spagna (3, 10, 14)	FRAGOLE CON PANNA 10 Fragole fresche con panna montata (3, 10)
CHEESECAKE 10 Al forno con base di biscotto, fragole fresche e panna	

*Materia prima congelata secondo le buone pratiche di lavorazione

Allergeni: 1 Arachidi | 2 Frutti con guscio | 3 Latte e latticini | 4 Molluschi | 5 Pesce | 6 Sesamo | 7 Soia
8 Senape | 9 Crostacei | 10 Glutine | 11 Lupini | 12 Sedano | 13 SO2 | 14 Uova