

ANTIPASTI - STARTERS

Pane e olio € 5
Bread and Extra Virgin Olive Oil


Battuto di manzo piemontese con senape e tartufo € 20
Organic Beef tartare with mustard and truffle


Trippa alla romana con pecorino e mentuccia € 17
Roman Style Trippa with Pecorino cheese and mint


Insalata di nervetti € 18
Nervetti Beef Salad


Carciofi alla romana € 10
Roman Style Artichoke


Cipolla bianca al forno con mandorle e misticanza € 15
Baked White Onion with almonds and mixed salad


PASTA

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana € 18
Homemade Dried Durum Wheat Pasta
"Mezze Maniche" Amatriciana


Signature Carbonara € 19
by Luciano Monosilio


Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe € 17
Homemade Dried Durum Wheat Pasta
"Rigatoni" Cacio e Pepe


Pasta, ceci e patate € 18
Pasta with chickpeas and potatoes


SECONDI - MAIN COURSES

Cotoletta di manzo con pomodori e rucola € 35
Beef cutlet with tomatoes and rocket salad


Agnello al forno con patate € 35
Roast lamb with potatoes

Pollo con i peperoni € 35
Roman Style Chicken with Peppers

Diaframma con patatine e mayo € 35
Beef Diaphragm with chips and mayo


Sogliola alla Mugnaia con fagiolini € 40
"Mugnaia Style" Sole with green beans


Coda alla Vaccinara con patata schiacciata € 35
"Vaccinara Style" Oxtail with seasoned squashed potatoes


Cestino del pane € 1,50
Bread basket

ALLERGENI
ALLERGENS


Lattosio
Lactose


Uovo
Egg


Pesce
Fish


Glutine
Gluten


Soia
Soy


Senape
Senape


Molluschi
Molluschi


Sesamo
Sesame


Sedano
Celery


Frutta a guscio
Nuts


Crostaicei
Crustaceans


Arachidi
Peanuts


Vegetariano
Vegetarian