

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Colazione di Pasqua ×2 persone (Corallina, Pecorino Romano e Fave, Pizza al Formaggio, Patè di Coratella, Frittata di Carciofi ) <i>Easter Breakfast ×2 people</i> ( <i>Corallina Salami, Pecorino Roman Cheese and Broad Beans, Cheese Pizza, Pluck Lamb pâté, Artichoke omelette</i> )	30
Maritozzo di Abbacchio sfilacciato alla Cacciatora <i>Maritozzo with Lamb</i>	12
Carciofi Fritti <i>Fried Artichokes</i>	16
Insalata di carciofi con crudi di gamberi viola <i>Artichokes Salad with Raw Purple Prawns</i>	25
Tartare di manzo con tartufo nero <i>Beef Tartare with Black Truffle</i>	28
Sua Maestà Joselito Gran Reserva <i>Handcut Joselito Ham from Spain</i>	35
Prosciutto di Suino Nero dei Nebrodi salumeria Agostino <i>Nebrodi Black Pig Ham from Agostino Delicatessen</i>	25
Mozzarella di Bufala Campana DOP Barlotti <i>Buffalo Mozzarella Cheese DOP Barlotti</i>	6

## PRIMI - FIRST COURSE

Lasagne alla Vignarola <i>Lasagne with Roman Mixed Vegetables</i>	18
Mezze Maniche Pastificio Mancini alla Carbonara con Asparagi Selvatici <i>Pasta with Egg, Bacon, Roman Pecorino Cheese, Black Pepper and Asparagus</i>	22
Fettuccine alla Gricia con Carciofi <i>Fettuccine with Bacon, Pecorino Cheese, and Artichokes</i>	18
Spghettoni Pastificio Mancini al Cacio e Pepe, Mazzancolle locali e Lime <i>Spghettoni with Black Pepper, Roman Pecorino Cheese Local Prawns and Limes</i>	28

Tortelli alla Carbonara e Tartufo Nero <i>Tortelli stuffed with Carbonara Sauce and Black Truffle</i>	26
Tagliolini con Asparagi Selvatici, Alici del Mar Cantabrico e Panko alle Erbe <i>Tagliolini with Asparagus, Anchovies Cantabrian Sea and Herbed Panko</i>	22

## **SECONDI - SECOND COURSE**

Abbacchio Panato <i>Frieds Lamb Chops</i>	22
Abbacchio al Forno <i>Roasted Lamb</i>	24
Coratella con i Carciofi <i>Pluck Lamb with Artichokes</i>	18
Fracosta Manzo Selezione Gold Angelo Feroci <i>Rib - Eye Steak Angelo Feroci Gold Selection</i>	30
Punta di Petto di Vitella alla Fornara <i>Roasted Veal Breast</i>	28
Filetto di Baccalà in Pastella con crema di piselli e scorza di Mandarini <i>Cod fillet with Pea Cream and Mandarin Zest</i>	26

## **CONTORNI - SIDE DISHES**

Patate al Forno <i>Roast Potatoes</i>	7
Carciofo alla Romana <i>Roman Artichoke</i>	10
Vignarola Romana <i>Roman Mixed Vegetables</i>	10
Cicoria Ajo, Ojo e Peperoncino <i>Chicory with Olive Oil, Garlic and Chilly</i>	6
Insalata Mista <i>Mix Salad</i>	6

## **DOLCI - DESSERT**

Colomba Pasquale Frau Knam <i>Frau Knams's Colomba - Easter Cake</i>	12
Colomba Pasquale Iginio Massari <i>Iginio Massari's Colomba - Easter Cake</i>	14
Pastiera <i>Neapolitan Ricotta Cheese Easter Pie</i>	12
Tiramisù <i>Classic Tiramisù</i>	7
Sbriciolata di Millefoglie <i>Crumbled Millefeuille</i>	8
Maritozzo con Panna <i>Sweet Bun with Whipped Cream</i>	7

## **BEVANDE - DRINKS**

Acqua di Nepi Effervescente 0,75 - Sparkling Water	3
Acqua San Benedetto Naturale 0,75 - Still Water	3
Soft Drink 0,33	3
Caffè Espresso	3
Cappuccino	4

## **BIRRE - BEERS**

Peroni Nastro Azzurro 0,20	5
Peroni Nastro Azzurro 0,40	7
Peroni Rossa Gran Riserva 0,20	6
Peroni Rossa Gran Riserva 0,40	8
Kozel Lager Dark 0.33 - Bottiglia	5
Kozel Lager Premium 0.33 - Bottiglia	5
Peroni Cruda 0,33 - Bottiglia	5
Nastro Azzurro 0.0 % 0,33 - Bottiglia	5