

MENU

ANTIPASTI *STARTERS*

Pane di Lariano bruscato, con datterino e basilico

Toasted Lariano bread with datterino tomatoes and basil (1)

€3,00

Pane di Lariano bruscato, con stracciatella e datterino

Toasted Lariano bread with stracciatella cheese and datterino tomatoes (1-4)

€6,00

Pane di Lariano con scamorza e cicoria

Toasted Lariano bread with smoked mozzarella and cicory (1-4-7)

€6,00

Pane di Lariano con scamorza e crudo

Toasted Lariano bread with smoked mozzarella and ham (1-4)

€6,00

Prosciutto crudo e fiordilatte

Parma prosciutto and mozzarella cheese (4)

€11,00

Terrina di zucca, porro e scamorza fusa

Pumpkin terrine with leek and melted smoked cheese (4)

€10,00

Polpettine di melanzane su salsa di pomodoro e basilico

Eggplant meatballs served on tomato basil sauce (1-2-3-4)

€8,00



PRIMI

MAIN COURSE

Cacio e pepe

Pasta with Pecorino cheese and pepper (1)

€13,00

Amatriciana

Pasta with tomato and guanciale (Pork) (1)

€13,00

Carbonara

Pasta with eggs, guanciale (pork) and Pecorino cheese (1-2)

€13,00

Lasagnetta al ragù Bolognese

Mini lasagna with Bolognese ragù (1-2-4-5-6)

€12,00

Lasagnetta zucchine e provola affumicata

Mini lasagna with zucchini and smoked provola cheese (1-2-4-5-6)

€12,00

Spaghettoni con salsa di pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato and basil sauce (1)

€11,00

Risotto zucca e guanciale croccante

Risotto with pumpikin and crispy guanciale (pork) (1-4)

€13,00

SECONDI

SECOND COURSE

Saltimbocca alla romana

Roman Saltimbocca (1-4)

€14,00

Bocconcini di pollo al curry e riso basmati

Chicken curry bits with basmati rice (4)

€13,00

Polpettine al pomodoro

Meatballs in tomato sauce (1-2-3-4-10)

€13,00

Sorpresina di pollo con provola e funghi

Chicken parcel with cheese and mushrooms (1-2-4-6)

€13,00

Entrecôte di manzo rucola, grana e pachino

Beef entrecôte with rocket, cherry tomato and parmesan flakes

€22,00

Polipetti alla Luciana

Octopus Luciana style (7-8)

€14,00

Baccalà alla romana

Roman baccalà (7-8)

€14,00

PANINI

BUNS

con pulled pork servito con patate arrosto

with pulled pork served with baked potatoes (7)

€13,00

con hamurger di carne irlandese servito con patate arrosto

with Irish beef burger served with baked potatoes. (1-7)

€13,00

con burger di legumi servito con patate arrosto (Veg)

with legume burger served with baked potatoes. (Veg) (1-3-7)

€13,00

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno con rosmarino

Roasted potatoes with rosemary (7)

€5,00

Cicorietta ripassata

Sautéed chicory (with garlic, chili, and olive oil) (7)

€5,00

Caponatina di verdure

Vegetables caponata (7)

€5,00

Insalatina mista

Mix salad

€5,00

PINSA ROMANA

ROSSA - WITH TOMATO SAUCE

Marinara

Tomato sauce, garlic and oregano (1)

€9,00

Margherita

Tomato sauce and mozzarella cheese (1-4)

€11,00

Margherita con prosciutto

Tomato sauce, mozzarella cheese and ham (1-4)

€12,00

Margherita con salame

Tomato sauce, mozzarella cheese and salami (1-4)

€12,00

Margherita con wurstel

Tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel (1-4)

€11,00

BIANCHE - WITHOUT TOMATO SAUCE

Crostino

Mozzarella cheese and ham (1-4)

€12,00

Mozzarella, datterino e prosciutto crudo

Mozzarella cheese, cherry tomatoes and ham (1-4)

€12,00

Mozzarella e cicoria

Mozzarella cheese and chicory (1-4-7)

€11,00

Mozzarella con wurstel

Mozzarella cheese and wurstel (1-4)

€11,00

Quattro formaggi

Four cheese selection (1-4)

€12,00

LE FOCACCE

Prosciutto crudo, rucola e grana

Ham, rocket and parmesan (1-4)

€12,00

Mortadella e stracciatella

Stracciatella cheese and mortadella (1-4)

€12,00

Prosciutto crudo, datterino e stracciatella

Ham, cherry tomatoes and stracciatella cheese (1-4)

€12,00

Stracciatella, rucola e datterino

Stracciatella cheese, rocket and cherry tomatoes (1-4)

€12,00

Mozzarella, datterino e basilico

Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil (1-4)

€11,00

DOLCI

DESSERT

Tiramisù tradizionale (con savoiardi)

Traditional tiramisù (with ladyfingers) (1-2-4)

€7,00

Panna cotta con frutti di bosco, cioccolato o caramello

Panna cotta with berries, chocolate, or caramel (1-2-3-4-5)

€7,00

Tortino al fondente soffice dal cuore caldo con gelato di crema

Soft dark chocolate lava cake with vanilla gelato (1-2-4)

€9,00

Coperto € 1,50 – Pane € 1,00 – Acqua liscia/frizzante 0,75cl € 2,00

Cover charge €1,50 – Bread €1.00 – Still/Sparkling water 0.75L €2.00.

DRINK LIST

VINO IN BOTTIGLIA

BOTTLE OF WINE

Allergeni / Allergens (14)

BIANCHI WHITE WINE

Pecorino Casarsa San Michele Arcangelo IGP

Pecorino Casarsa San Michele Arcangelo PGI

€18,00

Alla mescita - Glass €5,00

Bianco bellone Cincinnato

White Bellone Cincinnato

€ 21,00

Alla mescita - Glass €6,00

Grechetto Chardannay Umbria Velia Ponziani IGT

Grechetto Chardonnay Umbri Velia Ponziani IGT

€23,00

Alla Mescita - Glass €7,00

ROSSI RED WINE

Montepulciano d'Abruzzo DOC Talamonti

Montepulciano d'Abruzzo DOC Talamonti

€ 18,00

Alla mescita - Glass €5,00

Cesanese Lazio IGT Volpetti

Cesanese Lazio IGT Volpetti

€ 21,00

Alla mescita - Glass €6,00

Merlot Cabernet/Sauvignon Umbria Fasti Ponziani

Merlot Cabernet/Sauvignon Umbria Fasti Ponziani

€23,00

Alla mescita - Glass €7,00

VINI IN BOTTIGLIA

BOTTLE OF WINE

Allergeni / Allergens (14)

ROSÈ

PINK WINE

Rosé Cerasuolo D'abruzzo Talamonti DOC

Rosé Cerasuolo D'abruzzo Talamonti DOC

€ 18,00

Alla mescita - Glass €5,00

BOLLICINE

Sparkling wine

Prosecco brut terre di Rai DOC

Prosecco Brut Terre di Rai DOC

€ 20,00

Alla mescita - Glass €7,00

Franciacorta Ferghettina Brut

Franciacorta Ferghettina Brut

€ 45,00

Alla mescita - Glass €14,00

DOLCE

SWEET WINE

Moscato Giallo Bizzarro Toser

Moscato Giallo Bizzarro Toser

€ 18,00

Alla mescita - Glass €5,00

COCKTAILS

Allergeni / Allergens (14)

Aperol Spritz € 8,00

Campari Spritz € 8,00

Limoncello Spritz 8,00€

Negroni € 11,00

Gin tonic base € 10,00

Gin tonic Handrick's € 12,00

Gin tonic Mare € 13,00

Gin tonic Monkey € 15,00

Cubalibre € 12,00

Vodka Sour € 12,00

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUORS AND SPIRITS

Allergeni / Allergens (14)

Amaro Averna € 6,00

Amaro del Capo € 6,00

Amaro Rupes € 6,00

Amaro Braulio € 6,00

Mirto € 5,00

Limoncello € 5,00

Grappa bianca Biancaneve € 6,00 (14)

Grappa barricata Neroneve € 6,00 (14)

Whiskey Ballantines € 6,00

Rum Kraken € 7,00

ANALCOLICI E GUSTOSI

NON-ALCOHOLIC AND TASTY

Allergeni / Allergens (14)

Lurisia Aperitivo con Assenzio maggiore piemontese 5,00€

Lurisia Aperitivo con genizana delle alpi 5,00€

BIRRA

BEERS

Allergeni / Allergens (1)

Birra Flea "Federico II" ipa 33 cl (*artigianale*) – craft beer € 8,00

Birra Flea "Bastola" ira 33 cl (*artigianale*) – craftbeer € 8,00

Birra Flea "Margherita" weiss 33 cl (*artigianale*) – craftbeer € 8,00

Birra Peroni 33 cl – lager beer € 5,00

Birra Icnusa n f 33 cl – lager beer € 6,00

BIBITE

SOFT DRINKS

Succo di Frutta all'arancia Yoga – Yoga Orange Juice € 4,00

Coca Cola € 4,00

Coca Cola zero € 4,00

Chinotto Lurisia € 5,00

Aranciata Lurisia € 5,00

Limonata Lurisia € 5,00

ALLERGENI REG. UE 11692011

Si comunica alla Gentile Clientela che con l'entrata in vigore del regolamento UE 1169/2011, è consigliabile rivolgersi al personale dell'esercizio per qualsiasi informazione circa sostanze allergeni utilizzati per la preparazione/vendita degli alimenti presso la nostra struttura.

ALLERGENS – EU REGULATION 1169/2011

We inform our valued customers that, in accordance with EU Regulation 1169/2011, it is advisable to contact our staff for any information regarding allergens used in the preparation/sale of food products at our establishment.



(1)
Glutine
Gluten



(2)
Uova
Eggs



(3)
Soia
Soy



(4)
Latticini
Milk



(5)
Arachidi
Peanuts



(6)
Sedano
Celery



(7)
Surgelati
Frozen



(8)
Pesce
Fish



(9)
Crostacei
Crustaceans



(10)
Senape
Mustard



(11)
Molluschi
Molluscs



(12)
Sesamo
Sesame



(13)
Lupini
Lupin



(14)
Solfiti
Sulphites