









## Antipasti Terra (Starters)

- Fiori di zucca  ..... € 6,00  
(Courghette flowers)
- Bruschette dello chef (4pz)  ..... € 7,00  
(Chef's mix bruschetta)
- Caprese  ..... € 9,00  
(Slices of mozzarella cheese, tomato and basil)
- Prosciutto e melone ..... € 10,00  
(Italian ham and melon - on season -)
- Bufala e prosciutto  ..... € 11,00  
(Buffalo mozzarella cheese with italian ham)
- Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana  ..... € 11,00  
(Sliced cured beef, rocket salad and flakes of parmesan cheese)
- Selezione di salumi e formaggi italiani (culatello, lonza, capocollo e spianata romana)  ..... € 16,00  
(Italian salumi selection and cheese)

## Antipasti Pesce (Fish Starters)

- Alici marinate   ..... € 10,00  
(Marinated anchovies)
- Zuppa di cozze  ..... € 12,00  
(Mussels soup)
- Salmone marinato all'arancia  ..... € 13,00  
(Orange marinated salmon)
- Insalata di mare con polpo, seppie e gamberetti\*     ..... € 13,00  
(Seafood salad with octopus, cuttle fish and shrimps)

\* SURGELATI - \*(Frozen)

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

## Primi Terra (First Land Dishes)

Tonnarelli cacio e pepe    .....€ 12,00  
(Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper)

Spaghetti alla carbonara    .....€ 12,00  
(Spaghetti pasta with egg sauce, bacon and pecorino cheese)

Strozzapreti alla gricia    .....€ 12,00  
(Strozzapreti pasta gricia's)

Stringozzi all'Amatriciana   .....€ 12,00  
(Stringozzi pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese)

Lasagna del giorno    .....€ 12,00  
(Special lasagna every day)

Fettuccine con polpettine al sugo   .....€ 14,00  
(Fettuccini with Meatballs)

Ravioli radicchio noci e tartufo     .....€ 15,00  
(Homemade ravioli pasta with ricotta cheese and spinach with datterini tomato, burrata cheese and basil pesto)

**Tutta la pasta è di nostra produzione**  
**All the pasta is of our production**

- Tartufo Nero fresco a richiesta - €5  
- Fresh black truffle available on request - €5

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

\* SURGELATI - \*(Frozen)

## Primi Pesce (First Fish Dishes)

Pasta broccoli e alici.   .....€ 12,00  
(Pasta broccoli and anchovies)

Tagliolini alle vongole.     .....€ 14,00  
(Tagliolini with clams)

Risotto alla crema di scampi\*.     .....€ 16,00  
(Rice with scampi cream\*)

Gnocchi fiori di zucca e vongole.     .....€ 14,00  
(Dumplings pumpkin flowers and clams)

Spaghetti allo scoglio,     .....€ 18,00  
(Spaghetti with Seafood)

**Tutta la pasta è di nostra produzione**  
*All the pasta is of our production*

\* SURGELATI - \*(Frozen)

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

## Secondi Terra

### (Main Land Courses)

Coratella .....€ 12,00  
(Offal)

Trippa alla romana  .....€ 12,00  
(Roman-style tripe)

Coda alla vaccinara .....€ 14,00  
(Veal tail with tomato sauce – traditional dish)

Polpettine strada romana   .....€ 14,00  
(Meatballs with traditional tomato sauce)

Costolette d'abbacchio scottadito .....€ 18,00  
(Lamb chops "scottadito")

Saltimbocca alla romana (con prosciutto crudo e salvia)  .....€ 15,00  
(Veal slices with italian ham and sage)

Bistecca di manzo .....€ 20,00  
(Grilled beef steak)

Tagliata di manzo (rucola, pachino e scaglie di parmigiano)   .....€ 21,00  
(Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan)

Filetto alla griglia   .....€ 25,00  
(Grilled fillet)

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

\* SURGELATI - \*(Frozen)

## Secondi Pesce (Main Fish Courses)

Baccalà alla romana .....€ 16,00  
*(Cod fish with olives and cherry tomatoes)*

Orata o Spigola al forno con patate .....€ 20,00  
*(Sea bream or sea bass baked with potatoes)*

Frittura di calamari e gamberi  .....€ 20,00  
*(Fried squid\* and shrimps\*)*

Pesce spada alla griglia  .....€ 22,00  
*(Swordfish with cherry tomatoes, capers and black olives in messina style)*

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

\* SURGELATI - *\*(Frozen)*

## Contorni (Side Dishes)

<b>Cicoria ripassata in padella</b> .....€ 5,00 <i>(Sautéed chicory)</i>
<b>Broccoli</b> .....€ 5,00 <i>(Broccoli)</i>
<b>Patate al forno</b> .....€ 5,00 <i>(Baked potatoes)</i>
<b>Patatine fritte</b> .....€ 5,00 <i>(French fries)</i>
<b>Verdure grigliate</b> .....€ 7,00 <i>(Grilled vegetables)</i>
<b>Insalata La Verde (songino, lattuga, radicchio e rughetta)</b> .....€ 7,00 <i>(Songino, lettuce, radicchio and rocket salad)</i>
<b>Carciofi alla romana - 2pz.</b> .....€ 7,00 <i>(Artichokes romana styles - 2pz.)</i>

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

\* SURGELATI - *\*(Frozen)*

# Insalate

## (Salads)

### Caesar Salad

(Lattuga, crostini, parmigiano, pollo, salsa speciale)   .....€ 12,00  
*(Caesar, lettuce, croutons, parmesan Cheese, grilled chicken, special sauce\*\*)*

### La Ricca

(Mais, finocchi, rucola, carote, cetrioli, olive taggiasche e scaglie di grana)  .....€ 11,00  
*(Corn, fennel, rocket salad, carrots, taggiasca olives and flakes of parmesan cheese)*

### La Mediterranea

(Tonno, pomodoro, fagioli, cipolla di tropea e mozzarelline)  .....€ 11,00  
*(Tuna, tomatoes, beans, tropea's onion and mozzarellini balls)*

### Insalata Greca

(Pomodori, cetrioli, olive greche, peperoni, feta, cipolla rossa e origano)  .....€ 11,00  
*(Tomatoes, cucumbers, greek olives, peppers, feta cheese, red onion and oregano)*

### La Rucola

(Rucola, prosciutto crudo, melone, mozzarella, cetrioli) .....€ 11,00  
*(Mixed salad, turkey breast, zucchini grilled, nuts and primo sale cheese)*

### Omega 3

(Insalata mista, pomodori secchi, avocado, salmone, noci)   .....€ 12,00  
*(Mixed salad, dried tomatoes, avocado, salmon, walnuts)*

PANE € 1 / BREAD € 1  
 SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp

\* SURGELATI - \*(Frozen)

## Frutta & Dessert

### *(Fruit & Dessert)*

Crostata di visciole ( <i>Cherries tart</i> ) .....	€ 5,00
Tiramisù della casa ( <i>Homemade tiramisù</i> ) .....	€ 5,00
Crema catalana ( <i>Homemade creme brulé</i> ) .....	€ 5,00
Panna cotta (con top al Cioccolato, Caramello o frutti di bosco). <i>(Topped with: chocolate, caramel, berries)</i>	€ 5,00
Tortino al cioccolato ( <i>Chocolate Souffle</i> ) .....	€ 5,00
Cheesecake .....	€ 5,00
Ananas ( <i>Pineapple</i> ) .....	€ 5,00
Frutta di stagione ( <i>Seasonal fruit</i> ) .....	€ 5,00
Tartufi di Pizzo .....	€ 6,00
(Specialità calabrese - Cioccolato, Nocciola, Limone, Pistacchio, Bianco con cuor di Caffè, Noci e Fichi) <i>(Calabrese truffle of pizzo ice cream: topped with chocolate, halzenut, lemon, pistacchio, warm coffe cream, nuts ands figs.)</i>	

PANE € 1 / BREAD € 1  
SERVIZIO € 1 pp / SERVICE € 1 pp



# Carta dei Vini

## *(Vini Bianchi)*

<b>Chardonnay .....</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Roma Bianco Dop .....</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Frascati Doc.....</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Pinot Grigio.....</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Rosé .....</b>	<b>€ 20,00</b>

# Carta dei Vini

## *(Vini Rossi)*

<b>Merlot .....</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Cesanese .....</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Tellus Syrah .....</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Barbera d'Asti .....</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>Barolo Docg .....</b>	<b>€ 65,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Docg .....</b>	<b>€ 70,00</b>

## Drink

Gin tonic / lemon .....	€ 9,00
Vodka tonic / lemon .....	€ 9,00
Aperol spritz .....	€ 8,00
Campari spritz .....	€ 8,00
Rum e cola .....	€ 9,00
Whisky e cola .....	€ 9,00

## Soft Drink

Coca cola .....	€ 4,00
Coca cola zero .....	€ 4,00
Fanta .....	€ 4,00
Sprite .....	€ 4,00
Lemon soda .....	€ 4,00
The pesca/limone .....	€ 4,00

## Caffetteria

Caffè .....	€ 2,00
Caffè deca .....	€ 2,50
Caffè americano .....	€ 2,50
Cappuccino .....	€ 3,00
Latte bianco .....	€ 2,50
Caffè macchiato .....	€ 2,00

## Birra alla spina

02 cl.....	€ 4,00
04 cl.....	€ 7,00
1 LT. ....	€ 12,00

## Amari e Grappe

Amari .....	€ 5,00
Grappe.....	€ 7,00

# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



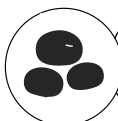
## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, mamellate, funghi secchi, conserve ecc



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

