



Menù

Il nostro Ristorante è sulle guide

GAMBERO ROSSO
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2025



LA PECORA NERA
ROMA 2025



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

AVVERTENZA

Come richiesto dalle vigenti normative volte a garantire un elevato grado di sicurezza alimentare, per alcuni prodotti acquistati freschi adottiamo, tramite l'impiego di un abbattitore rapido di temperatura, un sistema termico di conservazione in negativo, in modo tale da non alterarne lo standard qualitativo. Infatti, la corretta applicazione di tale processo permette la conservazione delle proprietà organolettiche dei prodotti.

Inoltre, determinati prodotti, come ad esempio quelli della pesca somministrati crudi, potrebbero essere stati sottoposti all'origine ad abbattimento rapido di temperatura per assicurare la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Quindi, nel rispetto della massima trasparenza verso il Cliente, tutti i prodotti acquistati surgelati o abbattuti all'origine sono contrassegnati dal simbolo “”.*

Antipasti

Baccalà* confit con crema di Ceci di Spello, olio al rosmarino e polvere di Prosciutto di Bassiano 11€



Pan brioche con pulled pork di Cinta Senese, maionese al miele millefiori e cipolla all'aceto balsamico Agnoni 12€



Flan di carciofo, fonduta di parmigiano e carciofo croccante 10€



Selezione di salumi e formaggi 18€ / 27€
Prosciutto di Bassiano, Mortadella della Toscana, Caciofiore della Campagna Romana , ecc. (2 persone / 3 persone)



Selezione di sottoli 14€ / 21€
Carciofi alla cafona, cipolle borettane all'aceto balsamico, melanzane alla brace, giardiniera in agrodolce  (2 persone / 3 persone)

Primi

Spaghettone alla buttera con guanciale di Bassiano, salsiccia, olive leccine, Pecorino De Julis e polvere di Porcini 16€



Pappardella con ossobuco di vitello, burro allo zafferano, Parmigiano Reggiano e prezzemolo 16€



Calamarata con burro della Normandia, acciughe e puntarelle ripassate 16€



Pappardella ripiena di arrosto di vitella, pomodoro, olio al basilico, origano e Marzolina  16€



I nostri primi sono preparati con pasta Mancini Pastificio Agricolo

Secondi

Calamaro ripieno di patata e scalogno, con Salicornia (asparago di mare), pomodorini sott'olio De Carlo e polvere di olive leccine 25€



Pannicolo con salsa di kiwi, lardo di Cinta Senese e patate al forno alle erbe 24€



Quaglia ripiena di salsiccia di Cinta Senese, con suo fondo, ramoraccio ripassato e salsa di mandarino 28€



Filetto di maiale con salsa al vino rosso, purea di patate, porro croccante e cicoria ripassata 24€



Dolci

NonTiramisù con Giglietti di Palestrina 🌀, Pistacchio di Bronte e Cioccolato fondente Valrhona 55% 8€

❖ non contiene caffè



Biscotto cioccolato e sale, crema alla vaniglia e caramello montato 8€



Mela in vasocottura con uvetta, pinoli, crema e crumble alla cannella 8€



Biscotteria assortita cantucci Lunardi, biscotti cioccolato bianco e limone, ciambelline al vino 6€



Coppa di gelato di vino

8€

di Roberto Troiani

Vino e Passione

(Sauvignon, Pera e Passion Fruit)

Antica Roma

(Cannellino, Miele, Mandorla e Cannella)



altri gusti

Mandorla e Arancia



Cioccolato



Tutti i gusti dei nostri gelati sono gluten free

Tabella Allergeni



GLUTINE

Cereali contenenti glutine (*grano, orzo, segale, avena, farro, kamut* o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati compreso **lattosio**



FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



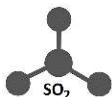
SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO



LUPINO e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco

AVVERTENZA - Gentile Cliente, prima dell'ordinazione, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergeniche sopra elencate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Bevande

Acqua minerale naturale (bottiglia 0.75 l) 2€

Acqua minerale frizzante (bottiglia 0.75 l) 2€

Soft drink (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - bottiglia 33 cl) 4€

Succhi di frutta (bottiglia 20 cl) 4€



Birre artigianali

Ritual Pils (bottiglia 33 cl) 6€

Kellerpils, 4,9%

La Bock (bottiglia 33 cl) 6€

Traditional Bock, 6,3%

Vino al calice (125 ml)

Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021 7€

Terre Antiche



Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022 7€

La Màgia



Rosato di Toscana IGT "RosaÈ" 2023 7€

Fattoria di Poggiopiano

(Sangiovese)



Bianco Lazio IGT "Tufaio" 2023 Cantina del Tufaio 5€

(Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo)

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 Jasci 5€



Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022 6€

Giol

(Glera)



Liquori e distillati

Amari artigianali

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

Grappa bianca

5€

Grappa barrique

7€

Grappa BIO

8€

Drink

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Gin Tonic

8€

Negroni

8€

Americano

7€

caffè



PICAPAU
COFFEE ROASTERY

2€

Unico 100% Arabica da Brasile & Perù

cestino pane (nostra produzione)



5€

può contenere soia e uova



I produttori

Latte fresco e latticini di mucca

Azienda Agricola Damigelli - Palestrina (RM)

Formaggi e latticini di pecora

Tenuta il Radichino - Ischia di Castro (VT)

Gran Cacio e Steccata di Morolo

Scarchilli - Contrada Madonna del Piano Morolo (FR)

Uova fresche da Galline Livornesi allevate all'aperto

Ovo Sopo - Genazzano (RM)

Cinta Senese e Large White, salsicce e salumi

Valle Perlata - Montefiascone (VT)

Salumi, Prosciutto e Guanciale di Bassiano

Reggiani - Bassiano (LT)

Pasta artigianale

Azienda Agricola Mancini - Monte San Pietrangeli (FM) 

Farine

Molino Iaquone - Vicalvi (FR) 

Olio

Frantoio Trevi - Fraz. Matigge Trevi (PG) 

Cooperativa Agricola Colli Etruschi - Blera (VT)  

Sottoli

Azienda Agricola De Carlo - Bitritto (BA) 

Azienda Agricola Frantoio Agnoni - Contrada Copellaro Cori (LT)

Ortaggi e frutta Bio

Società Agricola Jucci Santoro (BiodaMatti) - Sezze (LT) 

Azienda Agricola AgriColonna BioSolidale - San Cesareo (RM) 

Azienda Agricola Gabriele Milani - Fraz. Monticchio Sermoneta (LT) 

Azienda Agricola Mio Orto Bio - Luco dei Marsi (AQ) 

Insalate ed erbe aromatiche (coltura acquaponica)

TheCircle – Loc. Fontana Candida Roma (RM)

Marmellate Bio

Fruttanuda - Monte Porzio Catone (RM) 

Gelati mantecati e sorbetti

Roberto Troiani - Fraz. Cocciano Frascati (RM)



I produttori di Presidi Slow Food

Marzolina 🐌 e altri formaggi di capra

Loris Benacquista - Campoli Appennino (FR)

Caciofiore della campagna romana 🐌 e altri formaggi di pecora

Caseificio De Juliis – Roma

Salumi e Capocollo di Martina Franca 🐌

Salumificio Santoro - Contrada Marinelli Cisternino (BR)

Fagiolone di Vallepietra 🐌

Domenico Placidi - Vallepietra (RM)

Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina 🐌

Loris Pergolini - Capranica Prenestina (RM)

Carciofo di Montelupone 🐌

Marisa Cipriani - Montelupone (MC)

Confetture e Sciroppo di rose 🐌

Azienda Agricola Il Giardino delle Dalie - Savignone (GE) 

Giglietto di Palestrina e Castel San Pietro Romano 🐌

Panificio Eredi Fiasco - Borgo San Pietro Castel San Pietro Romano (RM)



I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'**Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.slowfood.it

www.fondazione Slow Food.it

Carta dei Vini

NELLA NOSTRA ENOTECA
VINI DI VITICOLTORI ASSOCIATI A

FIVI

**Federazione Italiana
VIGNAIOLI INDIPENDENTI**



DEMETER ITALIA

Associazione per la tutela della
qualità biodinamica in Italia



"Il vino è un composto di umore e luce."



Anche a portar via

Bolle

**Venchiarezza “Ribella e la Bestia” Vino Bianco Frizzante
Venezia Giulia IGT**

(Ribolla Gialla, Schioppettino)
Friuli Venezia Giulia

28€



Piana dei Castelli “Cesare” Vino Spumante Rosé Brut 2017

(Cesanese, Cabernet Franc)
Lazio

30€



Cantina del Tufao “Prima Nicchia” 2020

(Trebbiano Giallo)
Lazio

32€



**Azienda Agricola Fiorano “Scighera” Vino Rosato Frizzante
Marche IGT 2020**

(Sangiovese)
Marche

30€



L’Archetipo “Marasco” Brut Nature Salento IGP 2022

(Maresco)
Puglia

30€



L’Archetipo Vino Spumante Rosato Dolce 2019

(Moscatello Selvatico)
Puglia

28€



Progetto Calcarius “Frecciabomb” Rosé 2020

(Nero di Troia)
Puglia

27€

San Donatino “Irrequieto” 2023 (Trebbiano)

Toscana

30€



Progetto Vino Dentro “Piove” Vino Bianco Frizzante Veneto IGT 2022

(Trebbiano, Durella)
Veneto

28€

Col Tamarie Vino Bianco Frizzante 2021

(Bianchetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso)
Veneto

25€

Costadilà “280 slm” Vino Bianco Frizzante 2021

(Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera, Boschera)
Veneto

M

35€

Giol “Etichetta Nera” Prosecco DOC Spumante Brut 2022

(Glera)
Veneto

26€



Franciacorta

<i>Arcari e Danesi "Saten" 2018</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	50€
<i>Arcari e Danesi Dosaggio Zero DOCG 2020</i> <i>(Chardonnay, Pinot Bianco)</i>	46€
<i>SoloUva Brut DOCG</i> <i>(Chardonnay)</i>	38€
<i>SoloUva Dosaggio Zero</i> <i>(Chardonnay)</i>	44€

Champagne

PIERRE GERBAIS

“Grains de Celles” Extra Brut AOC 2017

75€

(Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay)

Aube

RÉMI LEROY

Rosé Brut

90€

(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

Aube

WARIS-LARMANDIER

Racines de Trois AOC Brut

75€

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Côtes de Bar, Côtes de Blancs, Montagne de Reims

FRANCIS ORBAN

“Vieilles Vignes” Brut Réserve

75€

(Pinot Meunier)

Marne

JEAN PAUL DEVILLE

“Carte Noire” AOC Brut

65€

(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)

Montagne de Reims

JACKY CHARPENTIER

“Tradition” Brut

60€

(Pinot Meunier)

Vallée de la Marne

MAURICE CHOPPIN

“Les Arpents” Extra Brut

85€

(Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir)

Vallée de la Marne

JACQUESSON

Cuvée N 746 Extra Brut

115€

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Avize, Aÿ, Dizy, Hautvillers, Oiry

Bianchi



Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022
(Trebbiano)
Abruzzo

70€

Rabasco "Damigiana" 2021
(Trebbiano)
Abruzzo

M

35€



Cirelli Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023
Abruzzo

26€



Cirelli Pecorino Colline Pescaresi IGT 2023
Abruzzo

26€



Falkenstein Sauvignon 2022
Alto Adige

36€

Falkenstein Riesling 2022
Alto Adige

36€



Kuenhof Sylvaner Valle Isarco DOC 2020
Alto Adige

47€



Ciro Picariello "BruEmm" Falanghina Campania IGT 2023
Campania

26€



Ciro Picariello Fiano di Avellino DOCG 2023
Campania

30€

Venchiarezza Pinot Grigio Friuli DOC 2023
Friuli Venezia Giulia

24€



Venchiarezza "Vigna del Tempo" 2022
(Friulano)
Friuli Venezia Giulia

26€



Venchiarezza "Ribella" Venezia Giulia IGP 2023
(Ribolla Gialla, Chardonnay)
Friuli Venezia Giulia

26€



Merumalia "Terzo" Frascati DOC 2022
(Malvasia del Lazio e di Candia, Greco, Fiano)
Lazio

24€



De Sanctis "Abelos" Frascati Superiore DOCG 2024
(Malvasia Puntinata, Bombino Bianco)
Lazio

27€



De Sanctis "Amacos" Frascati Superiore DOCG Riserva 2022
(Malvasia, Trebbiano)
Lazio

30€



	Ribelà “Saittole” Lazio Bianco IGP 2022 (Malvasia, Trebbiano) Lazio	M	30€	
	Cantina del Tufao “Aggi” 2019 (Malvasia laziale, Grechetto, Trebbiano Giallo, Sauvignon Blanc) Lazio		30€	
	Cantina del Tufao “Sei Gemme” (Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo) Lazio	M	29€	
	Cantina del Tufao “Tufao” Lazio Bianco IGT 2023 (Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo) Lazio		26€	
	Carlo Noro “Costafredda” Passerina Lazio IGP 2022 Lazio		35€	
	Riccardi Reale “Emotiq” 2021 (Malvasia Puntinata, Riesling Renano) Lazio	M	29€	
	Damiano Ciolli “Botte 22” 2023 (Trebbiano Verde - var. di Verdicchio Bianco, Ottonese - var. di Bombino Bianco) Lazio		30€	
	Cantina Ferracci “Quipè” Passerina IGT 2020 Lazio		30€	
	La Visciola “Donna Rosa” Passerina del Frusinate IGT 2022 Lazio		34€	
	Sassopra Lazio Bianco IGP 2022 (Trebbiano) Lazio		26€	
	La Felce “FelceBianco” 2024 (Malvasia, Trebbiano, Vermentino) Liguria		25€	
	Cavalieri Verdicchio di Matelica 2024 Marche		26€	
	Marina Coppi “Francesca” Colli Tortonesi 2023 (Timorasso) Piemonte		32€	
	Cascina degli Ulivi “Semplicemente Vino Bianco” 2022 (Cortese) Piemonte		29€	
	Cantina Valli Unite “Derthona” DOC 2022 (Timorasso) Piemonte		30€	
	L’Archetipo Greco 2023 Puglia		25€	

Tenute Perda Rubia "Lanùra" Vermentino di Sardegna DOC 27€
2023
Sardegna



Dettori Bianco Romangia IGT 2020 (Vermentino) 45€
Sardegna



Masseria del Feudo Grillo DOC 2023 25€
Sicilia



Graci Etna Bianco 2023 38€
(Carricante, Catarratto)
Sicilia



Sassotondo Tufobianco Toscana IGT 2020 27€
(Trebbiano, Sauvignon, Greco)
Toscana

Meletti Cavallari "Borgeri" Bolgheri DOC Bianco 2023 30€
(Vermentino, Viognier)
Toscana

San Donatino "Diaccio" 2022 28€
(Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana)
Toscana



Casale Trebbiano Toscano IGT 2021 30€
Toscana

M



Monfort Chardonnay Trentino DOC 2023 26€
Trentino



Foradori "Fontanasanta" Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 32€
(Manzoni Bianco)
Trentino



Le Clocher Gewürztraminer Vellée d'Aoste DOP 2022 28€
Valle d'Aosta



Rosati

Bressan "Rosantico" '7 anni in botte' Venezia Giulia IGP 2017 90€
(Moscato Rosa)
Friuli Venezia Giulia



De Sanctis "Onde" Lazio IGT 2024 30€
(Cabernet Franc)
Lazio



Cantina Ferracci "Piso" Cesanese Lazio IGT 2022 30€
Lazio



Cantrina "Rosanoire" 2022 28€
(Pinot Nero)
Lombardia



Tenuta Macchiarola "Sole Rosa UNA TANTUM" Salento IGT 2022 36€
(Primitivo)
Puglia

Crasà SRC Rosato 2022 40€
(Nerello Mascalese, Minnella, Carricante, Nerello Cappuccio)
Sicilia

Bonavita Rosato Terre Siciliane IGT 2023 39€
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)
Sicilia



Fattoria di Poggiopiano "RosaÈ" Rosato di Toscana IGT 2023 25€
(Sangiovese)
Toscana



Poderi Sanguineto Rosato Toscana IGT 2022 28€
(Sangiovese Prugnolo Gentile)
Toscana



Sassotondo "Lady Marmalade" Ciliegiolo Rosato Toscana IGT 2023 35€
Toscana

Rossi



Cirelli Montepulciano d'Abruzzo 2022
Abruzzo

28€



Kollerhof "Mazon" Pinot Nero DOC 2020
Alto Adige

40€

Luigi Tecce "Puro Sangue" Campania Aglianico 2018
Campania

100€

Luigi Tecce "Poliphemo" Taurasi Riserva 2014
(Aglianico)
Campania

80€

Quarticello "Neromaestri" Lambrusco Emilia IGP 2022
(Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa)
Emilia-Romagna

25€

Chiara Condello Sangiovese di Romagna 2021
Emilia-Romagna

32€

La Stoppa "Trebbiolo" 2023
(Barbera, Bonarda)
Emilia-Romagna

32€

Bressan Schioppettino Venezia Giulia IGP 2019
Friuli Venezia Giulia

80€

Ribelà "Ferrigno" Cesanese Lazio IGP 2020
Lazio

35€



Riccardi Reale "Collepazzo" Cesanese di Olevano R. DOC 2020
Lazio

28€



Damiano Ciolli "Franc[O]" Lazio Rosso IGP 2023
(Cabernet Franc, Cesanese)
Lazio

28€



Damiano Ciolli Cesanese di Olevano R. Riserva DOP 2021
Lazio

45€

Cantina Ferracci "Ave Petrus" Cesanese IGT 2020
Lazio

30€

	Cantina Ferracci “Onirico” Cesanese IGT 2021 Lazio	35€	
	Terre Antiche “Rubino” Cesanese del Piglio DOCG 2022 Lazio	26€	
	Carlo Noro “Oncia Rossa” Cesanese IGP 2022 Lazio	29€	
	Andrea Occhipinti “La Caldera” 2022 (Grechetto Rosso) Lazio	30€	
	San Giovenale “Habemus” 2021 (Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo) Lazio	95€	
	San Giovenale “Habemus” Etichetta Rossa 2019 (Cabernet Franc) Lazio	150€	
	La Visciola “Priore Mozzatta” Cesanese del Piglio DOCG 2020 Lazio	50€	
	La Visciola “Priore Vicinale” Cesanese del Piglio DOCG 2021 Lazio	29€	
	Ferdinando Principiano Dolcetto d’Alba DOC 2023 Piemonte	28€	
	Ferdinando Principiano Barbera d’Alba DOC 2022 Piemonte	30€	
	Cavallotto “Vigna Scot” Dolcetto d’Alba DOC 2021 Piemonte	30€	
	Castello di Perno Langhe Nebbiolo DOC 2020 Piemonte	31€	
	Castello di Perno Barolo DOCG 2017 (Nebbiolo) Piemonte	60€	
	Cantina Morra Gabriele Barbaresco DOCG 2021 (Nebbiolo) Piemonte	70€	

UCCI Cantina Vinicola Urbana **"Ape Furibonda" Vino Rosso** 29€
2020
(Freisa)
Piemonte

L'Archetipo **"Niuru Maru" Salento Negroamaro IGP** 30€
2022
Puglia

L'Archetipo **Primitivo** 33€
2021
Puglia

Arianna Occhipinti **"Siccagno" 2021** 46€
(Nero d'Avola)
Sicilia

Bonavita **Faro** 44€
2019
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera)
Sicilia

Graci **Etna Rosso DOC** 40€
2022
(Nerello Mascalese)
Sicilia

Casa Giachi **Chianti DOCG** 29€
2020
(Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia)
Toscana

San Donatino **"Dissidente" 2023** (Sangiovese) 29€
Toscana

Poderi Sanguineto **Rosso Toscano IGT** 29€
2022
(Prugnolo Gentile)
Toscana

Poderi Sanguineto **Rosso di Montepulciano DOC** 34€
2023
(Sangiovese Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo)
Toscana

Poderi Sanguineto **Nobile di Montepulciano DOCG** 48€
2021
(Sangiovese Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo)
Toscana

La Màgia **Rosso di Montalcino DOC** 25€
2022
(Sangiovese Grosso)
Toscana

	La Màgia "Il Vispo" Toscana Rosso IGT 2023 (Sangiovese Grosso) Toscana	26€ 
	Roccapesta Morellino di Scansano DOCG 2022 (Sangiovese, Ciliegiolo) Toscana	33€
	La Màgia Brunello di Montalcino DOCG 2018 (Sangiovese Grosso) Toscana	58€ 
	Meletti Cavallari "Impronte" Bolgheri DOC Superiore 2020 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Toscana	80€
	Stefano Amerighi Syrah Cortona DOC 2020 Toscana	45€ 
	Stefano Amerighi "Apice" Syrah Cortona DOC 2019 Toscana	68€ 
 	Foradori "Vigneti delle Dolomiti" Teroldego IGT 2022 Trentino	32€ 
	Monte dall'Ora "Camporengo" Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 (Corvina, Corvinone, Rondinella) Veneto	35€
	Musella Amarone della Valpolicella DOCG 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta) Veneto	70€ 



Menu

Our fine Restaurant has been awarded by the guides

GAMBERO ROSSO
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2025



LA PECORA NERA
ROMA 2025




Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Hors d'oeuvre

Cod* confit (i.e. cooked in olive oil) with chick-pea cream, rosemary oil and raw-ham powder (traditional) 11€

* frozen down to -18°C due to HACCP rules



Brioche bread with pulled pork, honey mayonnaise and onion in balsamic vinegar 12



Artichoke flan, parmesan fondue and crispy artichoke 10€



Selection of cheeses and Italian cold cuts  18€ / 27€
(small / big)



Selection of vegetables in oil 14€ / 21€
artichokes, balsamic onions, sweet and sour pickled vegetables , etc. (small / big)

First Courses

Spaghettoni (thick spaghetti) **alla buttera**, Pecorino cheese and Porcini powder (traditional) 16€

tomato sauce with pork sausage, pork cheek and olives



Pappardella with ossobuco (marrowbone), saffron butter, Pamigiano Reggiano and parsley 16€

handmade pasta with Milanese shank veal



Calamarata (rings of pasta) **with butter**, anchovy and sautéed puntarelle (Catalonian chicory shoots) 16€



Pappardella stuffed with roast veal, tomato sauce, basil oil, oregano leaves and Marzolina  cheese 16€

handmade ravioli ribbon with fresh tomato sauce and grated goat cheese



Main Courses

Squid stuffed with potatoes and scallion, with glasswort (sea asparagus) salad, De Carlo tomatoes in oil and powder of Leccine olives 25€



“Butcher's steak”* with kiwi sauce, Cinta Senese pork lard and roasted potatoes with herbs 24€

* beef diaphragm cut, aka hanger steak



Quail stuffed with pork sausage, cooking base, tangerine sauce and sautéed chicory 28€



Black-breed pork fillet, potato puree, crunchy leek sticks and sautéed chicory 24€



Desserts

NonTiramisù with Giglietti biscuits of Palestrina, Bronte pistachios and dark chocolate 8€

no coffee



Chocolate and salt biscuit, vanilla cream and whipped caramel 8€



Apple in vaso cooking with raisins, pine nuts, cream and cinnamon crumble 8€



Artisan biscuits 6€



*Cup of wine ice cream**

8€

Wine and Passion

(Sauvignon, Pear and Passion Fruit)



Ancient Rome

(Cannellino (sweet wine from Fracati), Honey, Almond and Cinnamon)



other flavours

Almond and Orange



Chocolate



***gluten free**

List of Allergens



GLUTEN

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and *khorasan* wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof



CRUSTACEANS and products thereof



EGGS and products thereof



FISH and products thereof



PEANUTS and products thereof



SOYBEANS and products thereof



MILK and products thereof Including ***lactose***



NUTS

namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof



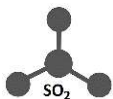
CELERY and products thereof



MUSTARD and products thereof



SESAME SEEDS and products thereof



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂



LUPIN and products thereof



MOLLUSCS and products thereof

Beverages

Natural mineral water (glass bottle 0.75 l) 2€

Sparkling mineral water (glass bottle 0.75 l) 2€

Soft drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - glass bottle 33 cl) 4€

Fruit Juices (glass bottle 20 cl) 4€



Craft Beers

Ritual Pils (glass bottle 33 cl) 6€

Kellerpils, 4,9%

La Bock (glass bottle 33 cl) 6€

Traditional Bock, 6,3%

Wine by the glass (125 ml)

Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021 7€

Terre Antiche



Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022 7€

La Màgia



Rosato di Toscana IGT "RosaÈ" 2023 7€

Fattoria di Poggiopiano

(Sangiovese)



Bianco Lazio IGT "Tufaio" 2023 Cantina del Tufaio 5€

(Malvasia del Lazio, Grechetto, Trebbiano Giallo)

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 Jasci 5€



Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022 6€

Giol

(Glera)



Liqueurs and Spirits

Craft bitter liqueurs

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

White grappa

5€

Grappa aged in barriques (barrels of oak)

7€

Organic grappa

8€

Drinks

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Gin Tonic

8€

Negroni

8€

Americano

7€

coffee



2€

Unico Arabica coffee blend from Brazil & Peru

basket of bread (our production)



5€

may contain soy and egg

