



DAY LIST

12.30 || 15.30



ANTIPASTI STARTERS

POLPO ROSTICCIATO € 13

*Servito su hummus di ceci con pomodori confit e olio al prezzemolo
Roasted octopus with hummus, confit tomatoes and parsley oil*

TARTARE DI TONNO ROSSO € 13

*Con alici del Cantabrico, datterino rosso, fiore di cappero, cipolla rossa di Tropea, olio EVO de Carlo e pane guttiou
Red tuna with anchovies, bread crumbs, tomatoes, caper, red Tropea's onion and olive oil*

CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 12

*Con maionese al lime
Crispy fried squid with lime mayonnaise*

MOZZARELLA DI BUFALA E SAN DANIELE € 12

Buffalo mozzarella with St. Daniele ham

MOZZARELLA DI BUFALA E SALMONE AFFUMICATO € 12

Buffalo mozzarella and smoked salmon

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI € 9

Buffalo mozzarella and cherry tomatoes

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI € 9

Courgette owers with mozzarella and anchovies

SFIZI A MODO € 9

*Selezione di suppli' e arancini mignon
Suppli and arancini selection*

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x 1 €18 | x 2 € 29

Great selection of italian salami and cheese

FOCACCIA CALDA € 5

Con olio EVO, sale e rosmarino

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

PACCHERI AL RAGU' DI SPIGOLA € 14

Paccheri with seabass ragù

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE € 12

Traditional pasta with clams

TONNARELLI POMODORO E BASILICO CON BURRATA € 12

Homemade pasta with burrata

TONNARELLI CACIO E PEPE € 12

Homemade pasta with roman pecorino and black pepper

PRIMI DELLA CUCINA ROMANA € 11

*A scelta tra amatriciana o carbonara
Traditional roman dishes*

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 11

Gnocchi fresh pasta with tomatoes sauce and mozzarella

PARMIGIANA DI MELANZANE €11

*Con pomodoro, mozzarella e basilico
Eggplant with tomato, mozzarella and basil*

RISO CON VERDURE WOK €9

Basmati rice with wok vegetable

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SALMONE ALLA PIASTRA € 16

*Con ketchup al peperone rosso e wok di verdure
Grilled salmon fillet wuth sweet pepper ketchup and vegetables with soy sauce*

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE € 16

*Scamorza affumicata, guanciale croccante, misticanze e patatine fritte Supreme
beef burger with salad, smocked scamorza cheese and crispy bacon*

GALLETTO AL FORNO € 16

*All'aroma di peperone rosso e spezie mediterranee
Roasted chicken with aroma of pepper and Mediterranean spices*

BURGER DI MELANZANE € 13

*Bun al sesamo, spinacino, gocce di tabasco, salsa allo yogurt, pomodoro, patatine fritte
Vegetable eggplant burger with tabasco, yogurt sauce, fresh tomatoes, baby spinach*

STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA, PACHINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO € 12

Straccetti with rocket salad, tomatoes pachino and parmesan

TAGLIATA DI POLLO CON CAPONATINA SICILIANA € 12

Chicken with sicilian caponata

LE INSALATE

SALADS

SALMON POKE BOWL € 12

*Salmone marinato alla soia, riso, mango, spinacino, edamame Marinated
salmon with soy, sushi rice, mango, spinacino, edamame beans*

INSALATA AL SALMONE € 12

*Salmone affumicato, misticanze, cetrioli, salsa tzatziki, olive nere
Smoked salmon, mix salad, cucumber, tzatziki sauce and black olive*

MODO SALAD € 12

*Pollo croccante, salsa caesar, guanciale, parmigiano
Fried chicken, mix salad, bacon, parmesan cheese and caesar sauce*

INSALATA CAPRICCIOSA €12

*Tonno in olio, misticanze, pomodorini, mais, olive e mozzarella Tuna,
fresh tomatoes, corn, mix salad, olives and mozzarella*

CONTORNI

SIDE DISHES

CAPONATINA SICILIANA € 6

*Melanzane, olive verdi, capperi e sedano
Sicilian caponata with eggplant, green olive, capers and celery*

CARCIOFO ALLA GIUDIA € 7

*Carciofo fritto con crema di yogurt e menta
Fried artichokes with cream of yogurt and mint*

CICORIA RIPASSATA € 6

Roman chicory

PATATE AL FORNO € 6

Roasted potatoes

WOK DI VERDURE € 6

Vegetables wok with soya

PATATINE FRITTE € 6

French fries

LE PINSE

TYPICAL ROMAN PIZZA

BUFALA E CRUDO € 13

*Mozzarella di bufala dop, crudo San Daniele
Buffalo mozzarella, St. Daniel's ham*

FIORI DI ZUCCA E ALICI € 12

*Fior di latte, alici del cantabrico, pomodorini, pesto basilico e menta
Mozzarella, cantabrian anchovies, cherry tomatoes and pesto basil and mint*

ORTOLANA € 12

*Mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, datterini e basilico
Mozzarella, eggplant, pepper, zucchini, cherry tomatoes and basil*

BUFALINA € 12

*Mozzarella di bufala dop, pomodoro, basilico e olio extravergine
Buffalo mozzarella, tomato sauce with basil and olive oil*



DAY LIST



LA CAFFETTERIA COFFEE

CAFFÈ	
ESPRESSO	€ 1,5
ESPRESSO MACCHIATO	€ 1,5
ESPRESSO SCHIUMATO	€ 1,5
ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 1,7
MAROCCHINO	€ 1,7
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,5
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,5
GINSENG	
PICCOLO	€ 1,7
GRANDE	€ 2,0
ORZO	
PICCOLO	€ 1,7
GRANDE	€ 2,0
CAPPUCCINI	
CAPPUCCINO	€ 1,9
CAPPUCCINO SENZA LATTOSIO	€ 1,9
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2,3
CAPPUCCINO FREDDO	€ 1,9
CAPPUCCINO D'ORZO	€ 2,0
CAPPUCCINO DECA	€ 2,0
LATTE	
CAFFELATTE	€ 2,0
CAFFELATTE DECA	€ 2,3
CAFFELATTE SENZA LATTOSIO	€ 2,0
CAFFELATTE DI SOIA	€ 2,3
LATTE MACCHIATO	€ 2,0
LATTE MACCHIATO DI SOIA	€ 2,3
LATTE MACCHIATO SENZA LATTOSIO	€ 2,0
INFUSI E CIOCCOLATE	
THE	€ 3,5
TISANA	€ 3,5
CIOCCOLATA CALDA	€ 4,0
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 4,5

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

	ICHNUSA cl.33 Lager 4,7% - ITALIA	€6
	MESSINA Cristalli di Sale cl.33 Lager 5% - ITALIA	€6
	THERESIANER cl.33 Weiss bier 5,1% - ITALIA	€6
	GOOSE ISLAND cl.33 American Pale Ale 5,6% - USA	€6
	BIRRA DELBORGO MY ANTONIA cl.33 Imperial Pils 7,5% - ITALIA	€6,5
	BIRRA DELBORGO MALEDETTA cl.33 Golden Ale 6,2% - ITALIA	€6,5

LIEVITI E DOLCI CROISSANTS AND DESSERT

CORNETTI	
SEMPLICE	€ 1,7
FARCITO	€ 1,9
VEGANO	€ 2,0
CROSTATE & DOLCI	
PANCAKES SUCCO D'ACERO / FRUTTA	€ 6,50/8,50
VISCIOLE/ ALBICOCHE	€ 5,0
SACHER ALLA NUTELLA	€ 5,0
SACHER ALL'ALBICOCCA	€ 5,0
BISCOTTINI ASSORTITI/AL PZ	€ 0,6

CENTRIFUGHE EXTRACTED JUICE

CLASSICA	€ 5,0
ARANCIA, CAROTA, MELA	
ESTIVA	€ 5,50
ANANAS, MELA, MELONE	
VEGETALE	€ 5,0
POMODORO, SEDANO, CETRIOLO	
DISINTOSSICANTE	€ 5,0
MELA, FINOCCHIO, LIME, ZENZERO	
ESOTICA	€ 5,50
MANGO, ANANAS, MELA	
ABBRONZANTE	€ 5,50
CAROTA, MANGO, ARANCIA	
SPREMUTA DI ARANCIA	€ 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

	BLANCHE DENAMUR cl.33 Abbazia 4,5% - BELGIO	€6
	CORONA EXTRA cl.33 Lager 4,6% - MESSICO	€6
	MENABREA cl.33 Lager 4,8% - ITALIA	€6
	ICHNUSA NON FILTRATA cl.33 Lager 4,9% - ITALIA	€6
	FRANZISCANER cl.50 Weiss 5% - GERMANIA	€6
	GUINNESS cl.33 Stout 5% - IRLANDA	€6,5
	HOFBRAUN ORIGINAL cl.50 Lager 5,1% - GERMANIA	€6
	PUNK IPA cl.33 Brewdog American Pale Ale 5,6% - SCOZIA	€6,5
	DAURA DAMM cl.33 Gluten free - SPAGNA	€6

LE BIBITE SOFT DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,0
ACE, ALBICOCCA, ANANAS, ARANCIA, ARANCIA ROSSA, MELA VERDE, PERA, PESCA, MELOGRANO, MIRTILLO, POMODORO, POMPELMO	
BIBITE	
COCA COLA / ZERO	€ 3,5
FANTA	€ 3,5
SPRITE	€ 3,5
CHINOTTO NERI	€ 3,5
CEDRATA TASSONI	€ 3,5
ORGANICS TONIC / LEMON	€ 3,5
GINGER BEER / GINGER ALE	€ 3,5
REDBULL	€ 3,5
ACQUA NAT/GAS 0,5 LT.	€ 1,5

APERITIVI E SPRITZ

CRODINO	€ 4,5
CAMPARI SPRITZ	€ 8,0
CAMPARI SODA	€ 4,5
APEROL SPRITZ	€ 8,0
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 4,5

VINI AL CALICE WINE GLASS

BIANCHI WHITE WINES	
CHARDONNAY	€ 6,0
PECORINO	€ 6,0
RIBOLLA GIALLA	€ 6,5
TRAMINER AROMATICO	€ 6,5
ROSSI RED WINES	
SYRAH	€ 6,0
PRIMITIVO DEL SALENTO	€ 6,0
MONTEPULCIANO BIO	€ 6,0
MORELLINO DI SCANSANO	€ 6,5
BOLLICINE SPARKLING WINES	€ 6,5
PROSECCO BRUT MIONETTO	
VINI DOLCI SWEET WINES	
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5
MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE	€ 6
RECIOLO DELLA VALPOLICELLA	€ 6
BAROLO CHINATO	€ 7
PORTO ROSSO	€ 5