



MENÙ RISTORANTE



ANTIPASTI STARTERS

GRAN PLATEAU DI MARE x 2 € 49

*Tartare di tonno, totanetti in umido, crocchette di baccalà,
gamberi al panko e frittura di calamari*

Tuna tartare, stewed baby squid, cod croquettes, panko shrimps and crispy fried squid

CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 15

Con maionese al lime

Crispy fried squid with lime mayonnaise

TARTARE DI TONNO ROSSO € 15

*Alici del Cantabrico, pane grattugiato, datterino rosso, fiore di capperi, cipolla
rossa di Tropea, olio EVO de Carlo e pane guttiau*

*Red tuna with anchovies, bread crumbs, tomatoes, caper, red onion Tropea and olive
oil*

GAMBERI AL PANKO SU GUACAMOLE € 13

Panko shrimps on guacamole

CROCCHETTE DI BACCALÀ' MANTECATO € 12

Con maionese al basilico

Cod croquettes and mayonnaise with basil

PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA € 11

Eggplant parmigiana, mozzarella and tomato

SFIZI A MODO € 9

Selezione di suppli e arancini mignon 8pz.

Suppli and arancini selection.

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI € 9

Courgette flowers with mozzarella and anchovies 2pz.

CARCIOFO ALLA GIUDIA € 8

Carciofo fritto con crema di yogurt e menta

Fried artichoke with cream of yogurt and mint

PRIMI PIATTI FIRST DISHES



TONNARELLI AI GAMBERI ROSSI € 20

Bisque di gamberi, prezzemolo, olio EVO, peperoncino e crudo di gamberi

Homemade pasta with red prawns from Sicily

SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* CON VONGOLE € 17

Con aglio, olio EVO, peperoncino e prezzemolo

Traditional pasta with white clams, garlic, olive oil, chilli and parsley

PACCHERI *Benedetto Cavalieri* AL RAGU' DI SPIGOLA € 17

Con aglio, olio EVO, peperoncino e datterini

Pasta with seabass sauce, chilli pepper and tomatoes

RISOTTO *Riserva San Massimo* AL CASTELMAGNO € 16

*Carnaroli alla crema di zucca, crudo San Daniele 24 mesi DOP croccante e
riduzione di vino rosso Montepulciano BIO*

*Carnaroli rice with pumpkin cream, crispy San Daniele's ham and
Montepulciano red wine reduction*

FETTUCCINE CASERECCHE AI FUNGHI PORCINI € 16

Funghi porcini, prezzemolo, aglio, olio EVO e parmigiano

Homemade pasta with porcini mushrooms, parsley, garlic, olive oil and parmesan

RIGATONI *Benedetto Cavalieri* ALL' AMATRICIANA € 14

Traditional pasta with tomato sauce, pecorino cheese and crispy bacon

SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* ALLA CARBONARA € 14

Traditional pasta with eggs sauce, pecorino cheese and crispy bacon

TONNARELLI CACIO E PEPE € 14

Homemade pasta with roman pecorino and black pepper

SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* A MODO € 13

Datterini, parmigiano, pecorino, aglio, olio EVO, basilico e peperoncino

*Traditional pasta with cherry tomatoes, parmesan, pecorino cheese, garlic, olive oil,
basil and chilli*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

COSTATA BLACK ANGUS TEXANA € 9

PREZZO ALL'ETTO

Alllevato in modo naturale nei grandi pascoli Americani.

Frollatura minima di 40 gg

FILETTO DI MANZO DANESE € 29

Con funghi porcini

Danish beef fillet with mushrooms

TAGLIATA DI MANZO SELEZIONATO PIEMONTESE € 24

Con senape e patate

Cut meat of Italian selection with potatoes and mustard sauce

BRASATO DI MANZO ITALIANO € 22

Al vino rosso e purea di patate

Braised beef in red wine and mashed potatoes

PICANHA € 20

Sottofesa di manzo accompagnata da salsa chimichurri e verdure grigliate

Picanha with chimichurri sauce and grilled vegetables

GALLETTO AL FORNO CROCCANTE € 16

All'aroma di peperone rosso e spezie con patate arrosto

Roasted chicken with aroma of pepper and spices with baked potatoes

TRANCIO DI SPIGOLA € 23

Su purea di patate, cialda di riso, olive taggiasche e yogurt

Seabass with potatoes purea, rice wafer, olives and yogurt

POLPO ROSTICCIATO € 21

Servito su hummus di ceci con pomodorini confit e olio al prezzemolo

Seared octopus with hummus, confit tomatoes and parsley oil

TATAKI DI TONNO AL SESAMO € 21

Su purea di topinambur e salsa di soia

Sesame tuna tataki on jerusalem artichoke purea and soy sauce

SALMONE ALLA PIASTRA € 19

Con ketchup al peperone rosso e wok di verdure

Grilled salmon fillet with sweet pepper ketchup and vegetables with soy sauce

Pane e servizio €2 a persona || Acqua minerale "Filette" 75 cl €3

Service tax €2 per person || "Filette" Water 75 cl €3



**Tempo di cottura 20 minuti.
Cooking time 20 minutes.**



MENÙ RISTORANTE



DALLA GASTRONOMIA

SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x 2 € 35

Great Selection of italian salami and cheese

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali/ Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino sardo DOP/ Ubriaco di raboso/ Cacio di Pienza

TAGLIERE DI PATANEGRA € 25

Jamón Iberico 100% de bellota

SELEZIONE DI SALUMI € 18

Salami Selection

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali di cinghiale

SELEZIONE DI FORMAGGI € 16

Cheese selection

Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino sardo DOP/ Ubriaco di raboso/ Cacio di Pienza

BUFALA E CRUDO € 14

*Mozzarella di bufala DOP e Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi
Buffalo Mozzarella with St. Daniele's ham*

BUFALA E SALMONE € 14

*Mozzarella di bufala DOP e salmone affumicato norvegese
Buffalo Mozzarella with smoked salmon*

FOCACCIA BIANCA €5,50

Con olio EVO, sale e rosmarino

BURGER A MODO

SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSE A RICHIESTA

Hamburger, french fries and sauce on request

SUPREMO BURGER DI MANZO DANESE € 16

Scamorza affumicata, guanciale croccante e misticanza

Supreme beef burger with smoked scamorza cheese, crispy bacon and salad

PULLED PORK BUN € 15

Pomodoro aromatizzato al tabasco, cipolla caramellata e insalata

Pulled pork bun with tomato flavored with tabasco, caramelized onion and salad

BURGER DI MELANZANE € 13 ^{vegan}

*Foglie di spinacino, gocce di tabasco, salsa allo yogurt e pomodoro fresco
Spinach leaves, tabasco drops, yogurt sauce and fresh tomato*

SU RICHIESTA ANCHE VEGANO
VEGAN ON REQUEST

LE PINSE

FARINE *Di Marco* DAL 1981

Typical roman pizza

PATANEGRA € 29

Jamón Iberico 100% de bellota su focaccia bianca

FUNGHI PORCINI E SALSICCIA € 15

Mozzarella fior di latte, funghi porcini e olio al tartufo

Mozzarella, sausage with truffle, porcini mushrooms and truffle oil

SAN DANIELE € 15

Scamorza, San Daniele 24 mesi, pomodori soleggiati e rucola

Smoked scamorza cheese, St. Daniel's Ham, dried tomatoes and rocket

ZUCCA E GUANCIALE € 14

Scamorza affumicata, crema di zucca, guanciale di Norcia croccante

Smoked scamorza cheese, pumpkin cream and crispy bacon

FIORI DI ZUCCA E ALICI € 14

Mozzarella fior di latte, alici e pomodorini

Mozzarella, anchovies and cherry tomatoes

ORTOLANA € 13

Mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, datterini e basilico

Mozzarella, eggplant, pepper, zucchini, cherry tomatoes and basil

BUFALINA € 13

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico e olio EVO

Buffalo mozzarella, tomato sauce with basil and olive oil

LE INSALATONE

SALADS

MODO SALAD € 12

Pollo croccante con salsa caesar, guanciale e scaglie di parmigiano

Fried chicken salad with caesar sauce, bacon and parmesan cheese

SALMON SALAD € 12

Salmone affumicato, misticanze, cetrioli, salsa tzatziki e olive nere

Smoked salmon, mixed salad, cucumber, greek sauce, black olives

CAPRICCIOSA € 10

Misticanza, tonno in olio, pomodorini, mais, olive e mozzarella

Mixed salad, tuna, fresh tomatoes, corns, olives and mozzarella

I CONTORNI

SIDE DISHES

CICORIA € 6

Ripassata in padella

Roman chicory

FUNGHI PORCINI € 7

Trifolati

Porcini mushrooms

VERDURE GRIGLIATE € 7

Selezione di verdure di stagione

Selection of seasonal vegetables

WOK DI VERDURE € 7

Con soia, olio, peperoncino e mandorle

With soy, oil, chilli pepper and almonds

PATATINE FRITTE € 6

French fries

PATATE AL FORNO € 6

Baked potatoes

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio
For any information about substances and allergens you can consult the staff.

Si avvisano i gentili clienti che determinate modifiche dei piatti possono subire delle variazioni di prezzo
We advise our customers that certain changes to the dishes may be subject to variation of the price