



DAY LIST

12.30 || 15.30



ANTIPASTI STARTERS

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x 1 € 18 | x 2 € 35
Great selection of italian salami and cheese

TARTARE DI TONNO ROSSO € 13
Con alici del Cantabrico, 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 Tropea's onion and olive oil

CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 13
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 flowers with mozzarella and anchovies

SFIZI A MODO € 9
Selezione di suppli' e arancini mignon
Suppli and arancini selection

FOCACCIA CALDA € 5
Con olio EVO, sale e rosmarino

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

PACCHERI AL RAGU' DI SPIGOLA € 15
Paccheri with seabass ragù

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE € 14
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

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 12
Pasta with eggs sauce, pecorino cheese and crispy bacon

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 12
Gnocchi fresh pasta with tomatoes sauce and mozzarella

PRIMI DEL GIORNO € 11
A scelta tra fagioli, ceci o lenticchie
Dish of the day to choose between beans, chickpeas or lentils

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

BRASATO DI MANZO ITALIANO € 22
Al vino rosso e purea di patate
Braised beef in red wine and mashed potatoes

SALMONE ALLA PIASTRA € 17
Con ketchup al peperone rosso e wok di verdure
Grilled salmon fillet with 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, smoked scamorza cheese and crispy bacon

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 VERDURE GRIGLIATE € 12
Chicken with seasonal vegetables

LE INSALATE SALADS

SALMON POKE BOWL € 12
Salmone marinato alla soia, riso, mango, spinacino, edamame
Marinated salmon with soy, sushi rice, mango, spinach, 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

CICORIA RIPASSATA € 6
Roman chicory

VERDURE GRIGLIATE € 7
Selezione di verdure di stagione
Selection of seasonal vegetables

WOK DI VERDURE € 6
Vegetables wok with soya

PATATE AL FORNO € 6
Roasted potatoes

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 A MERICANO	€ 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 €6
	Lager 4,7% - ITALIA
	MESSINA €6
	Cristalli di Sale cl.33 Lager 5% - ITALIA
	GRIMBERGEN BLANCHE cl.33 €6
	Wit bier 6% - BELGIO
	BROOKLYN SWIPA cl.33 €6,5
	Ipa 4,6% - USA
	BIRRA DEL BORGO €6,5
	MY ANTONIA cl.33 Imperial Pils 7,5% - ITALIA
	BIRRA DEL BORGO €6,5
	MALEDETTA cl.33 Golden Ale 6,2% - ITALIA

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
COSTATA VISCIOLE/ ALBICOCCA	€ 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	
MELOGRANO	€ 5,50
MELOGRANO, UVA, MELA GOLDEN	
DISINTOSSICANTE	€ 5,0
MELA, FINOCCHIO, LIME, ZENZERO	
DETOX	€ 5,0
MELA, SEDANO, LIMONE, ZENZERO	
ACE	€ 5,0
ARANCIA, LIMONE, CAROTA	
SPREMUTA DI ARANCIA	€ 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

	BLANCHE DE NAMUR cl.33 €6
	Abbazia 4,5% - BELGIO
	CORONA EXTRA cl.33 €6
	Lager 4,6% - MESSICO
	BROOKLYN EAST IPA €6,5
	Ambrata cl.33 India Pale Ale 6,9% - USA
	ICHNUSA NON FILTRATA cl.33 €6
	Lager 4,9% - ITALIA
	FRANZISCANER cl.50 €6
	Weiss 5% - GERMANIA
	GUINNESS cl.33 €6,5
	Stout 5% - IRLANDA
	BROOKLYN PILSNER cl.33 €6
	Pilsner 4,6% - USA
	PUNK IPA cl.33 €6,5
	Brewdog American Pale Ale 5,6% - SCOZIA
	GLUTEN FREE cl.33 €6,5
	Scopri la birra senza glutine Pale Ale

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
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	€ 6
BAROLO CHINATO	€ 7
PORTO ROSSO	€ 5