

PIATTI VEGETARIANI

- Bao ripieno di verza rossa e crocchetta di broccolo e maionese sriracha 🍷 (3,8) ✓ € 15,00
- Uovo 68, con fonduta di pecorino cavolo nero e crostone di pane 🍷 (10,3) €15,00
- Tartare di avocado , ravanello e uvetta 🍷 ✓ € 15,00
- Mozzarella di bufala Dop calda in sfoglia croccante 🍷 (8,1) ✓ € 16,50
- Lasagnetta vegana di zucca, con formaggio di riso, noci origano olive taggiasche 🍷 ✓ (9) € 17,50

ANTIPASTI MARE

- Baccalà mantecato con chips di polenta e polvere di olive 🍷 (1, 3,4) € 16,50
- Seppia gratinata alle erbe con radicchio alla griglia (7,1,4,14) € 16,50
- Polpo grigliato con guacamole e chip di platano 🍷 (4 ,1,14) € 17,50
- Crostone di pane con astice, puntarella con la sua salsa e arance (1,2,3,4,) 28,50

CRUDI

- Ostriche special 🍷 (14) € 4,50
- Scampi olio e limone 🍷 (2) 15,00 hg
- Tartare di Tonno con maionese al wasabi ,zenzero e semi di zucca 🍷 (4) € 17,50
- Ceviche di pesce bianco 🍷 (4) € 17,50
- Misto tartare e carpacci 🍷 (4) € 29,50
- Grand plateau di crudi, tartare e carpacci, ostriche e crostacei 🍷 (14,2,4) € 75,00 (2 people)

ANTIPASTI TERRA

Tacos ripieni di costine di maiale , salsa BBQ e cipolla caramellata (1,3,) €16,00

Polpette di bollito fritte con puntarelle e la loro salsa (1,10) €16,50

Tagliere di salumi e formaggi del territorio e bruschette (1,8) €18,00

Animelle di agnello glassate del loro fondo e insalatina di carciofi 🍷 (10) € 18,00

Battuto di manzo di fassona con uovo in camicia e scaglie di tartufo 🍷 € 24,50

PRIMI PIATTI DI MARE

- Vermicelli con riccioli di calamaro, puntarelle e colatura di alici 🍷 (1,9) € 18,50
- Tonnarello burro e alici con polvere di alloro 🍷 (3,8) € 18,50
- Linguine al nero di seppia con gamberi ,carciofi croccanti e pomodorini confit 🍷 (2,14,1) € 19,50
- Spaghettoni aglio olio peperoncino di habenero e carpaccio di ricciola al lime 🍷 (1) € 19,50

PRIMI PIATTI DI TERRA

- Primi Romani: Cacio e pepe/carbonara/amatriciana 🍷 (1,3,8) € 14,00
- Calamarata alla gricia con fonduta di cipolle guanciale croccante e pecorino 🍷 (1,8) € 15,00
- Linguine con ragù d'agnello e Carciofi (4,10,5) 🍷 € 19,50
- Tortelli di chianina con crema di parmigiano vacche rosse (10,1,3) € 19,50

SECONDI PIATTI DI MARE

- Frittura di totani e alici con salsa tartara (1,4) € 18,00
- Catalana di gamberi 🍷 (2) € 19,50
- Trancio di pescato con patate dolci e porro stufato zenzero 🍷 (4) € 19,50
- Tonno porchettato con verdure allo zenzero 🍷 (4) € 23,00
- Astice alla plancia 🍷 (2) 13,00 hg

PESCATO DEL GIORNO 🍷

(preparato in crosta di sale, alla griglia , con salsa allo zenzero, alla cacciatora alla mediterranea) 🍷
(4) € 9,00 hg

- Rombo, Orata , Spigola, Ricciola, Fragolino, Dentice, Scorfano, Marmore, San Pietro
- Frittura di paranza , Mazzancolle locali

SECONDI PIATTI DI TERRA

- Bocconcini di pollo alla cacciatora con scarola saltata € 16,50
- Saltimbocca alla romana con cicoria (1,8) € 18,50
- Variazione di agnello con tortino di carciofi (10,3) € 28,00
- Filetto di manzo alla griglia con soffice di patate 🍟 (8) € 32,00




CONTORNI

- Cicoria ripassata 🍟 ✓ € 8,00
- Insalata mista 🍟 ✓ € 8,00
- Patate al forno 🍟 ✓ € 8,00
- Puntarelle con salsa all'aglio e alici sauce 🍟 € 9.50
- Artichokes alla Romana and alla giudia 🍟 ✓ € 9.50
- • Escarole with raisins and pine nuts ✓ 🍟 (9) € 10.00 € 9,50

DESSERT

- Cestino di nocciole con mousse di ricotta, pistacchio grigliato e cioccolato fondente (1,8,9) ✓ € 9,00
- Tiramisù Piccolo Mondo (1,3,8) ✓ € 9,00
- Selezione di sorbetti 🍟 (3.8) ✓ € 9,00
- Strudel di mele tradizionale con gelato di crema ✓ (3,8) € 9,50
- Cheesecake scomposta con mousse di cioccolato bianco meringa di zucchero di canna , sorbetto al frutto della passione (3,8) ✓ € 13,50
- Variazione di cioccolato (8,1,9) ✓ € 15,00
(Tortino caldo al cioccolato, mousse al cioccolato bianco, semifreddo al gianduia)

VEGETARIAN STARTERS

- Bao stuffed with red cabbage , broccoli croquette and sriracha mayonnaise 🍷(3.8)  € 15,00
- Egg 68, with black cabbage pecorino cheese fondue and toasted bread 🍷(10.3) € 15.00
- Avocado, radish and raisins tartare 🍷  € 15,00
- Warm buffalo mozzarella DOP in crunchy pastry 🍷(8) € 16,50
- Vegan pumpkin lasagna, with rice cheese, walnuts, oregano, Taggiasca olives 🍷(8)  € 17,50

SEA STARTERS

- Creamed cod with polenta chips and olive powder 🍷(1, 3,4) € 16,50
- Squid au gratin with herbs with grilled radicchio (7,1,4,14) € 16,50
- Grilled octopus with guacamole sauce and plantain chips 🍷(4,1,14) € 17,50
- Toasted bread with lobster, and chicory with its sauce (1,2,3,4,) 28,50

RAW

- Oysters special clire's 🍷(14) € 4,50 1 pc
- Scampi, oil and lemon 🍷(2) € 15,00 hg
- Tuna carpaccio with wasabi mayo and pumpkin seeds 🍷(4) € 17,50
- White fish ceviche 🍷(4) € 17,50
- Mixed tartare and carpaccio 🍷(4) € 29.50
- Grand plateau of raw, tartare , oyster, prawns and shrimp 🍷(14,2,4) € 75,00 (2 persone)

MEAT STARTERS

- Tacos stuffed with pork ribs, bbq sauce and caramelized onion (1,3) € 16,00
- Fried boiled meatballs with chicory and their sauce (1.10) € 16.50

- Platter of local cold cuts and cheeses and bruschetta 🍷 (1.8) € 18,00
- Lamb sweetbreads glazed with their sauce and artichoke salad 🍷 (10) € 18.00
- Fassona beef tartare with poached egg and truffle flakes 🍷 € 24,50

FIRST COURSES FROM THE SEA

- Vermicelli with squid curls, chicory and anchovy sauce 🍷 (1.9) € 18.50
- Tonnarello with butter and anchovies with laurel powder (3.8) € 18.50
- Linguine with cuttlefish ink with prawns, crispy artichokes and confit tomatoes 🍷 (2,14,1) € 19,50
- Spaghetti with garlic oil, habanero pepper and amberjack carpaccio with lime 🍷 (1) € 19,50

FIRST COURSES OF MEAT

- Roman traditional pasta : Cacio e pepe / carbonara / amatriciana 🍷 (1,3,8) € 15.00
- Gragnano rings with onion fondue, crispy bacon and pecorino Romano 🍷 (1.8) € 15.00
- Linguine with lamb ragout and artichokes 🍷 (4.10.5) € 19.50
- Chianina tortelli with parmiggiano vacche rosse cream (10,1,3) € 19,50

MAIN COURSES OF THE SEA

- Fried squid and anchovies with tartar sauce (1,4) € 18,00
- Large prawns catalana style with onion potatoes celery olive oil 🍷 (2) € 19.50
- White Fish steak with sweet potatoes and ginger stewed leek 🍷 (4) € 19.50
- Porchetta tuna with ginger vegetables (4) € 23.00 🍷 (4) € 23,00
- Plank lobster 🍷 (2) 13,00 hg

FISH OF THE DAY

- (baked with potatoes, in salt crust, grilled, with ginger sauce, cacciatore sauce , mediterranean style) 🍷 (4). € 9,00 hg

- Turbot, Sea Bream, Sea Bass, Amberjack, Strawberry, Dentex, Redfish, Marmore, San Pietro
- Fried fish, local prawns

MAIN COURSES OF MEAT

- Chicken nuggets, cacciatore style with sauteed escarole 🍴 € 16,50
- Roman saltimbocca with chicory (1.8) € 18,50
- Variation of lamb with artichoke pie 🍴 (10.3) € 28.00
- Grilled fillet of beef with soft potatoes (8) € 32.00 🍴 € 32,00

SIDE DISHES

- Sautéed chicor 🍴 🌿 € 8,00
- Mix salad 🍴 🌿 € 8,00
- Baked potatoes 🍴 🌿 € 8,00
- Puntarelle with garlic and anchovy sauce 🍴 € 9.50
- Artichokes alla Romana and alla giudia 🌿 🍴 € 9.50
- Escarole with raisins and pine nuts (9) 🍴 € 10.00

DESSERT

- Hazelnut basket with ricotta mousse, grilled pistachio and dark chocolate (1,8,9) 🌿 € 9,00
- Tiramisu Piccolo Mondo (1,3,8) 🌿 € 9,00
- selection of sorbets 🍴 (3.8) 🌿 € 9,00
- Traditional apple strudel with ice cream 🌿 (3.8) € 9.50
- Scompota cheesecake with white chocolate mousse brown sugar meringue, passion fruit sorbet (3.8) 🌿 € 13,50
- Variation of chocolate 🌿 (8,1,9) € 15.00

(Hot chocolate cake, white chocolate mousse, gianduia parfait)