

Benvenuti!



Menu'



ANTIPASTI

STARTERS

SUPPLÌ CLASSICO

€ 5

Riso, Ragù di Carne, Mozzarella, Parmigiano
RICE CROQUETTE, Meat Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano

SUPPLÌ CACIO & PEPE

€ 5

Riso, Pecorino Romano, Pepe
RICE CROQUETTE, Rice, Pecorino Romano, Pepper

FIORE DI ZUCCA

€ 6

Fiore di Zucca in Pastella, Alici, Mozzarella
Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

FILETTO DI BACCALÀ

€ 8

Filetto di Baccalà in Pastella
Battered Cod Fillet

SOTT'OLI ROMANESCHI

€ 8

Melanzane alla brace, Carciofini, Giardiniera
Grilled aubergines, Artichokes, Vegetables in Oil

PANE, BURRO E ALICI

€ 9

Pane casareccio Roscioli, Burro e Alici selezione
"Pollastrini"
Homemade bread, Butter and Anchovies Selection

PROSCIUTTO E MELONE

€ 10

Prosciutto di Bassiano, Melone
Bassiano Prosciutto, Melon

POLPETTA "TEGAMINO"

€ 10

Polpetta di Bollito, Salsa Verde, Pecorino Romano
Boiled Meatball, with Green Sauce and Pecorino Romano Cheese

CAPRESE DI BUFALA

€ 15

Mozzarella di bufala dell'Agro Pontino, Pomodoro
Cuore di Bue
Buffalo Mozzarella and tomato salad

SALUMI LAZIALI

€ 18

Prosciutto di Bassiano, Porchetta di Ariccia,
Salsiccia Cicolana, Corallina di Montefiascone,
Coppa di Testa Viterbese, Capocollo di Suino Nero
Reatino
Selection of cured meats from Lazio

FORMAGGI LAZIALI

€ 18

Ricotta Romana, Caciotta Amerina,
Fiocco della Tuscia, Camosciato di Capra al Carbone,
Caciomagno, Provolone di Formia, Blu Erborinato
Selection of cheeses from Lazio



Menu'



BRUSCHETTE & INSALATONE

BRUSCHETTE ET SALADES COMPOSÉES

BRUSCHETTA AGLIO & OLIO

€ 4

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP e Aglio
Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil, and garlic

BRUSCHETTA AL POMODORO

€ 5

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP e Pomodoro fresco
Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil, and Fresh tomato

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO

€ 6

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP e Prosciutto di Bassiano
Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil, and Bassiano Ham

TRIS DI BRUSCHETTE

€ 12

INSALATA FRESCA

€ 13

Insalata Verde, Olive Nere, Carote, Mais, Pomodorini di Pachino
Green Salad, Black Olives, Carrots, Corn, Pachino Cherry Tomatoes

INSALATA LUNGOMARE

€ 14

Insalata Verde, Alici selezione "Pollastrini", Tonno, Cipolla Rossa Fresca
Green salad, Pollastrini anchovies, tuna, fresh red onion

INSALATA ROMANESCA

€ 15

Insalata Verde, Rughetta, Olive Verdi, Carciofini Romaneschi, Pomodori Secchi
Green Salad, Arugula, Green Olives, Roman Artichokes, Sun-dried Tomatoes

INSALATA AMATRICIANA

€ 15

Insalata Verde, Rughetta, Pecorino Amatriciano "Matrù", Guanciale
Croccante di Amatrice, Pomodorini di Pachino
Green salad, arugula, Pecorino Amatriciano "Matrù" cheese, crispy guanciale from Amatrice, Pachino cherry tomatoes

INSALATA DELIZIOSA

€ 15

Insalata Verde, Pecorino Amatriciano "Gran Riserva", Uva Sultanina, Noci
Green Salad, Pecorino Amatriciano "Gran Riserva" Cheese, Sultanas, Walnuts

CAESAR SALAD

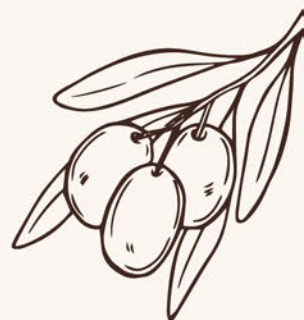
€ 15

Insalata Verde, Pollo, Pane Tostato, Salsa Caesar
Green Salad, Chicken, Toasted Bread, Caesar Dressing

INSALATA DELICATA

€ 16

Insalata Verde, Avocado, Salmone Norvegese Affumicato, Limone,
Basilico Fresco
Green Salad, Avocado, Smoked Norwegian Salmon, Lemon, Fresh Basil



Menu'



PRIMI

FIRST COURSE

CACIO & PEPE

€ 13

Tonnarelli, Pecorino Romano, Pepe
Fresh Pasta with Pecorino Romano Cheese and Pepper

CARBONARA

€ 14

Mezze Maniche, Uova, Guanciale Amatriciano,
Pecorino Romano, Pepe
*Pasta with Eggs, Amatriciana Jowls Pork,
Pecorino Romano Cheese and Pepper*

AMATRICIANA

€ 14

Mezze Maniche, Salsa di Pomodoro Ovalone,
Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe
*Pasta with Tomato Sauce, Amatriciana Jowls Pork,
Pecorino Romano Cheese and Pepper*

GRICIA

€ 14

Mezze Maniche, Guanciale Amatriciano,
Pecorino Romano, Pepe
*Pasta with Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano
Cheese and Pepper*

ARRABBIATA

€ 12

Penne, Salsa di Pomodoro Ovalone, Aglio,
Peperoncino, Prezzemolo
*Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chili Pepper and
Parsley*

POMODORO & BASILICO

12€

Spaghetti, Salsa di Pomodoro Ovalone,
Basilico Fresco
Spaghetti, Ovalone Tomato Sauce, Fresh Basil

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

12€

Spaghetti, Olio di Roma IGP, Aglio, Peperoncino
Spaghetti, Rome IGP oil, garlic, chilli pepper

SPAGHETTI CICORIA E PECORINO

€ 14

Spaghetti, Cicoria Ripassata, Pecorino Romano
Spaghetti, Sautéed Chicory and Pecorino Romano

LINGUINE AL TONNO

€ 14

Linguine, Salsa di Pomodoro Ovalone,
Filetto di Tonno, Prezzemolo
Linguine pasta, Tomato Sauce, Tuna Fillet and Parsley

FETTUCCINE ALFREDO

15€

Fettuccine, Burro, Parmigiano Reggiano 30 mesi
Fettuccine, Butter, Parmesan Cheese 30 months

GNOCCHI DELLA TRADIZIONE

15€

Gnocchi, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino e
Basilico Fresco
*Gnocchi, Ovalone Tomato Sauce, Pecorino Cheese and
Fresh Basil*

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE

€ 16

Fettuccine, Ragù di Pollo, Coniglio e Anatra,
Pecorino Romano
*Fettuccine, Chicken, Rabbit and Duck Ragù,
and Pecorino Romano Cheese*

LASAGNA DELLA TRADIZIONE

16€

Sfoglia, Ragù di Manzo, Besciamella e Parmigiano
Reggiano 30 mesi
*Lasagna sheets, Beef Ragout, béchamel sauce and
30-month aged Parmigiano Reggiano cheese*

CANNELLONI "TEGAMINO"

€ 17

Cannelloni ripieni di Ricotta Romana, Spinaci
dell'Agro Pontino, gratinati al Sugo di Pomodoro
Ovalone e Fior di Latte
*Cannelloni stuffed with Ricotta Romana and Spinach,
au gratin with Tomato Sauce and Mozzarella*



Menu'



SECONDI

MAIN COURSE

FRITTATA DI PATATE ROMANESCA € 17

Frittata senza uova con Patate, Salsa di Pomodoro, Cipolla e Basilico fresco

Egg-free omelette with potatoes, tomato sauce, onion and fresh basil

POLPETTE AL SUGO € 18

Polpette di carne, Sugo di Pomodori pelati dell'Agro Pontino

Meatballs, Agro Pontino peeled tomato sauce

TRIPPA ALLA ROMANA € 18

Trippa, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino Romano, Mentuccia Romana

Tripe, Tomato Sauce, Pecorino Romano, Roman Mint

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 19

Fettine di Vitella, Prosciutto crudo di Bassiano, Salvia

Veal slices, Bassiano Prosciutto and Sage

STRACCETTI CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 19

Fettine di Manzo tagliate a strisce, Rucola e Scaglie di Grana

Beef slices cut into strips, rocket and Parmesan shavings

POLLO ALLA ROMANA CON I PEPERONI € 19

Pollo, Peperoni Rossi e Gialli, Salsa di Pomodoro Ovalone

Chicken, Red and Yellow Peppers, Tomato Sauce

ABBACCHIO ALLA "SCOTTADITO" € 22

Costolette di Abbacchio, Rosmarino, Fiocchi di Sale

Abbacchio cutlets with Rosemary and Salt Flakes

BACCALÀ ALLA ROMANA € 22

Baccalà, Salsa di Pomodoro, Patate, Uvetta, Pinoli, Olive Nere

Salted Cod, Tomato Sauce, Potatoes, Raisins, Pine Nuts and Black Olives

INVOLTINO "TEGAMINO" € 24

Fettina di Manzo ripiena di Guanciale Amatriciano, Carote, Sedano, Salsa di Pomodoro, Pecorino Romano

Beef slice stuffed with Amatriciano bacon, Carrots, Celery, Tomato sauce, Roman Pecorino cheese

FILETTO ALLA GRIGLIA € 28

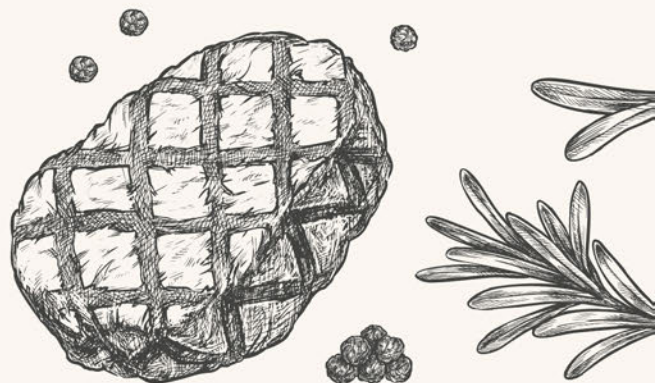
Grilled Fillet

FILETTO AL PEPE VERDE € 29

Fillet with Green Pepper

FILETTO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 29

Fillet with Rocket and Parmesan Shavings



CONTORNI

SIDE DISH

INSALATINA DI CAMPO € 5

Field Salad

CICORIA RIPASSATA € 6

Sautéed Chicory

PATATE AL FORNO € 6

Baked Potatoes

PATATINE FRITTE* € 6

French Fries

Menu'



PIZZE

PIZZAS

MARGHERITA

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Basilico

Tomato sauce, Mozzarella, Basil

€ 12

AMATRICE

Salsa di Pomodoro Ovalone, Mozzarella, Guanciale Amatriciano

Ovalone Tomato Sauce, Mozzarella, Amatriciano Guanciale

€ 14

ANZIO

Salsa di Pomodoro, Alici Pollastrini, Origano, Olio E.V.O.

Tomato sauce, Pollastrini Anchovies, Oregano, Extra Virgin Olive Oil

€ 14

BASSIANO

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala a crudo, Prosciutto di Bassiano

Tomato sauce, raw Buffalo Mozzarella, Bassiano Ham

€ 16

CACIO & PEPE

Mozzarella, Pecorino Romano, Pepe

Mozzarella, Pecorino Romano, Pepper

€ 12

IORELLA

Mozzarella, Fiori di Zucca, Alici di Anzio

Mozzarella, Courgette Flowers, Anchovies from Anzio

€ 14

QUATTRO FORMAGGI LAZIALI

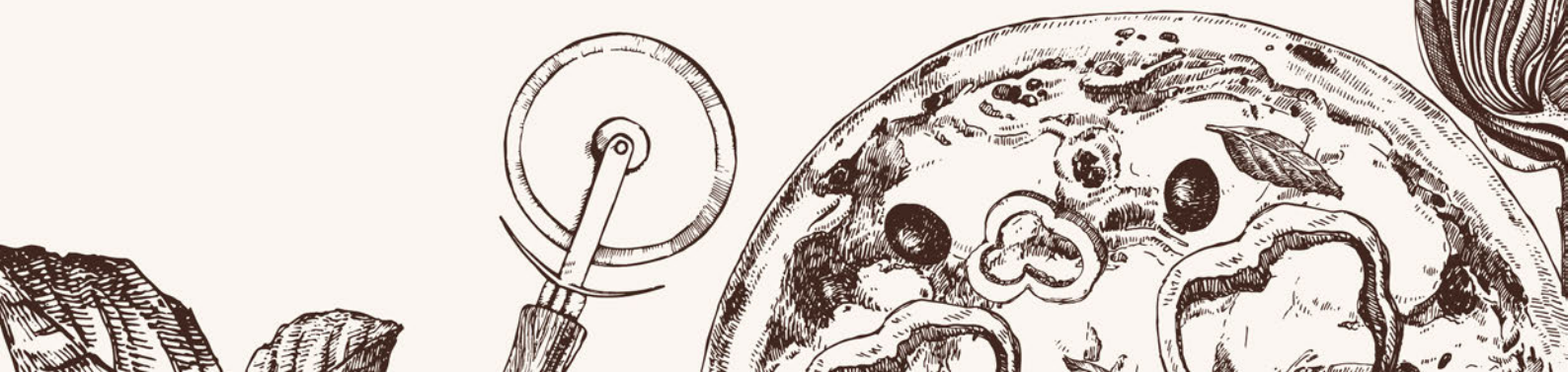
Mozzarella di Bufala dell'Agro Pontino, Blu Erborinato,

Fiocco della Tuscia e Caciotta Amerina

Buffalo Mozzarella from Agro Pontino, Blue Blue Cheese,

Fiocco della Tuscia and Caciotta Amerina Cheese

€ 16



Menu'



DOLCI

DESSERTS



TIRAMISÙ

€ 7

CIAMBELLINE AL VINO E MOSCATO DI TERRACINA

€ 7

Wine Cookies with sweet Moscato di Terracina wine

PANNA COTTA

€ 7

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE

€ 8

Ricotta and sour cherry tart

MARITOTZO ARTIGIANALE "TEGAMINO"

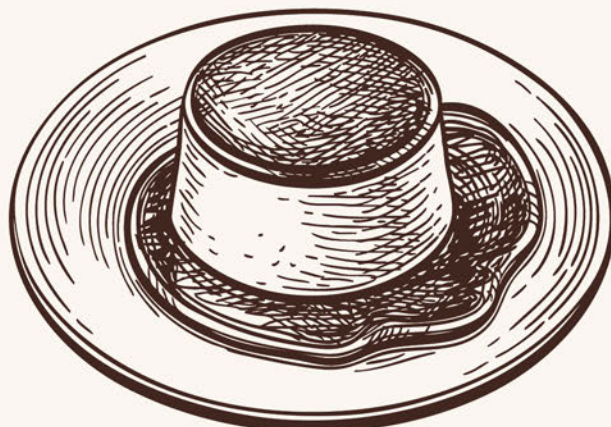
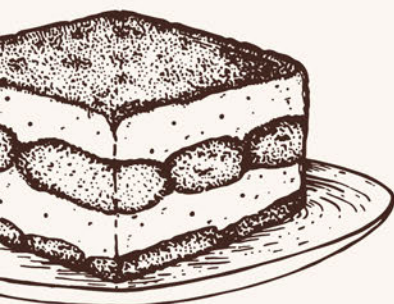
€ 8

Artisanal maritozzo "Tegamino"

FRUTTA DI STAGIONE

€ 8

Seasonal fruit

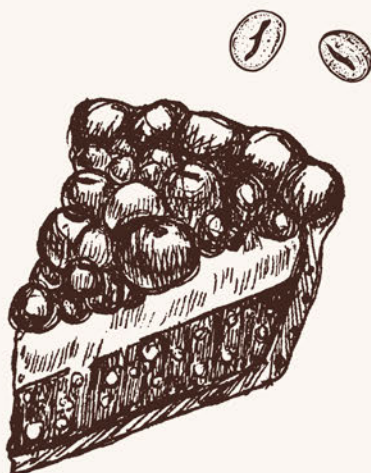


SERVIZIO € 1

SERVICE CHARGE € 1

*PRODOTTO SURGELATO

**FROZEN PRODUCT*



Carta dei Vini



BOLLICINE SPARKLING WINE



SPUMANTE BLANC DE BLANCS

Bacio Della Luna (TV)

VENETO

Uve: Pinot Bianco, Chardonnay
Colore giallo paglierino, perlage elegante, fine e persistente. Bouquet delicato, fruttato con note minerali. Gusto vivace, fresco e gradevole.

Straw yellow color, elegant, fine and persistent perlage. Delicate, fruity bouquet with mineral notes. Lively, fresh and pleasant taste.

Vol. 11,0%

€ 19



PROSECCO DOC TREVISO

EXTRA DRY

Cantina Montelliana (TV)

VENETO

Uve: Glera
Colore giallo paglierino, tipico profumo fruttato, gusto fresco, morbido, con spiccata sapidità e finezza del perlage.

Straw yellow colour, typical fruity aroma, fresh, soft taste, with a marked flavour and fine perlage.

Vol. 11,0%

€ 24



FRANCIACORTA BRUT DOCG BIO

Cantina Elisabetta Abrami

Provaglio d'Iseo (BS) - LOMBARDIA

Uve: Cuvée di Chardonnay, Pinot Nero

Franciacorta Brut, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte a mano e secondo viticoltura biologica, è un vino versatile, ideale per accompagnare tutto il pasto. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo intenso, fine, con note floreali e di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, pieno, accattivante e persistente.

Franciacorta Brut, made from hand-picked Chardonnay and Pinot Noir grapes using organic methods, is a versatile wine, ideal for accompanying any meal. Intense straw yellow color with golden highlights. Fine and persistent perlage. Intense, refined aroma with floral and yellow-fleshed fruit notes. Enveloping, full-bodied, captivating, and persistent flavor.

Vol. 12,5%

€ 39

COME DEGUSTARE IL VINO HOW TO TAST WINE



1 VERSA E OSSERVA.
POUR AND OBSERVE.



2 LENTA ROTAZIONE.
SLOW ROTATION



3 ANNUSA.
SMELL.



4 AMPIA ROTAZIONE.
WIDE ROTATION.



5 SI BEVE!
LET'S DRINK!



6 ARIEGGIA.
AIR IN.

* I gradi alcolici dei vini possono variare con l'annata. * the alcohol content of wine can vary based on the vintage.



MONTELLIANA



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY € 29**

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage è ottenuto da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG Valdobbiadene. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile. Piacevolmente snello e leggero di alcool, grazie alla sua versatilità può aprire e chiudere il pasto o rallegrare ogni ora della giornata. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Provenienza:

Comprensorio della DOCG
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco

Vinificazione:

In bianco con pressatura
soffice, spumantizzazione con
metodo charmat.

Gradazione: 11% Vol



This sparkling wine with a fine, persistent perlage is obtained from grapes harvested exclusively in the DOCG area of Valdobbiadene. Pale straw-yellow with greenish highlights, it has a typical fruity bouquet and a distinctive, pleasant and mildly sweet taste. Pleasantly lightweight and low in alcohol, a versatile wine to start and finish a meal, or add a little sparkle at any time of the day. Serve at 6-8° C.

Origin: DOCG Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
District

Vinification: White wine
method with soft
pressing, Charmat fermentation
method

Alcohol: 11% Vol

Carta dei Vini



VINI BIANCHI

WHITE WINE



CHARDONNAY IGP

Regata di Anselmi
Pocenia (UD)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Chardonnay

Profumo particolarmente aromatico e raffinato con note di frutta matura, erbe officinali e frutta tropicale.
Particularly aromatic and refined perfume with notes of ripe fruit, medicinal herbs and tropical fruit.

Vol. 12,5%

€ 25



PINOT GRIGIO DOC

Regata di Anselmi
Pocenia (UD)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Pinot Grigio

Giallo paglierino. Profumo fruttato, gusto vellutato e armonico. Ottima persistenza.
Straw yellow. Fruity aroma, velvety and harmonious taste. Excellent persistence.

Vol. 12,5%

€ 24



TRAMINER AROMATICO IGP

Regata di Anselmi
Pocenia (UD)
FRIULI VENEZIA GIULIA
Uve: Traminer Aromatico
Fresco, con evidenti note floreali di rosa e tiglio e caratterizzato da un sapore piacevolmente dolce e aromatico.
Fresh, with evident floral notes of rose and lime and characterised by a pleasantly sweet and aromatic flavour.

Vol. 12,5%

€ 24



VERDUZZO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Verduzzo Friulano

Colore giallo dorato. Aroma di miele e confettura. Gusto morbido, rotondo e vellutato con ricordi di mela cotogna.
Golden yellow color. Honey and jam aroma. Soft, round and velvety taste with hints of quince.

Vol. 11,5%

€ 24



PASSERINA DEL FRUSINATE IGT ILIA

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - LAZIO

Uve: Passerina del Frusinate IGT 100%
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Dal gusto morbido, sapido, giusta persistenza.
Straw yellow color with golden reflections. Delicately fruity with hints of golden apple. Soft, savoury taste, just the right persistence.

Vol. 12,0%

€ 25



SICILIA BIANCO GRILLO DOC "GRÌ" BIO



Rocche della Sala
Partanna (TP) - SICILIA

Uve: Grillo

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet floreale con note di gelsomino e fiori bianchi. Fruttato con note di pesca gialla, ananas e agrumi. Gusto gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente.

Intense straw yellow color. Floral bouquet with notes of jasmine and white flowers. Fruity with notes of yellow peach, pineapple and citrus. Pleasantly fresh, mineral, soft, balanced and persistent taste.

Vol. 13,0%

€ 26

Carta dei Vini



VINI BIANCHI

WHITE WINE



RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Borgo Savaian (GO)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Ribolla Gialla.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Olfatto intenso di frutta e fiori freschi, mela, nespola, agrumi e gelsomino. Snello, pulito, con ottima persistenza. *Straw yellow color with green reflections. Intense nose of fresh fruit and flowers, apple, medlar, citrus and jasmine. Lean, clean, with excellent persistence.*

Vol. 13,0%

€ 27



PECORINO SUPERIORE DOC TRABOCCHETTO

Talamonti

Loreto Aprutino (PE) - ABRUZZO

Uve: Pecorino 100%

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino, accompagnati da una fresca ed equilibrata acidità. *With a bright straw yellow color, the nose expresses fruity notes with fresh nuances of rennet apple, ripe pear, broom flowers and jasmine, accompanied by a fresh and balanced acidity.*

Vol. 13,5%

€ 27



ROERO ARNEIS DOCG "TERÈ"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN) - PIEMONTE

Uve: Arneis.

Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, ha un profumo fruttato e delicato e un piacevole sapore amabile, vellutato. *Straw yellow in color with amber reflections, it has a fruity and delicate aroma and a pleasant, sweet, velvety flavour.*

Vol. 13,5%

€ 29



FRASCATI SUPERIORE DOCG EREMO TUSCOLANO

Azienda Agricola Valle Vermiglia
Roma (RM) - LAZIO

Uve: Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo, Bombino bianco.

Colore giallo paglierino limpido, profumo intenso e delicato, evoluto di vegetali secchi, paglia essiccata, pasta di mandorle. Sapore leggermente ossidativo, ma l'insieme è molto armonioso e sostenuto da reale freschezza. *Clear straw yellow color, intense and delicate aroma, evolved of dried vegetables, dried straw, almond paste. Slightly oxidative flavor, but the whole is very harmonious and supported by real freshness.*

Vol. 13,0%

€ 29



MOSCATO D'ASTI DOCG "PODERI GALLINA"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - PIEMONTE

Uve: Moscato Bianco.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage. *Straw yellow in color with golden highlights. Complex aromas of honey, apricot, sage, and acacia blossom. On the palate, it expresses the perfect balance between natural sweetness, low alcohol content, and a light perlage.*

Vol. 5,0%

€ 30



VERMENTINO DI TOSCANA IGT "CAMPOFITTO"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI) - TOSCANA

Uve: Vermentino.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta. *Straw yellow color with light golden reflections, intense and variegated nose of yellow fruits and ripe tropical fruits. In the mouth it is soft, good freshness and flavor. Nice fruity aftertaste.*

Vol. 13,5%

€ 32

Carta dei Vini



VINI ROSATI

ROSE WINE



CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO DOC

Azienda Agricola Lenotti
Bardolino (VR) VENETO

Uve: Corvina 40%, Rondinella 40%,
Molinara 20%

Colore rosa chiaro. Profumo fruttato
con delicati sentori di fiori di pesco. Sapo-
re fresco, asciutto, fragrante e vivace.

*Light pink color. Fruity aroma with deli-
cate hints of peach blossom. Fresh, dry,
fragrant and lively flavor.*

Vol. 12,0%

€ 24



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO IAVA

Az. Vigna Madre
Ortona (CH) - ABRUZZO

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosato tenue con brillanti sfumature viola-
cee. Intensi profumi fruttati si fondono con
delicate note floreali e nuances di banana.
Di buona struttura è avvolgente, morbido
e di buona persistenza.

Pale pink with bright purple hues.

*Intense fruity aromas blend with delicate
floral notes and nuances of banana. With
a good structure, it is enveloping, soft and
has good persistence.*

Vol. 13,0%

€ 25

VINI ROSSI

RED WINE



LAMBRUSCO MANTOVANO IGP AMABILE "IL CONTE"

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN) - LOMBARDIA

Uve: 85% Salamino, 15 % Viadanese
Colore rubino intenso con evidenti riflessi
violacei. Intensi sentori floreali con spiccate
note di viola mammola, mora selvatica e
marasca. L'effervescenza fa da padrona, il
gusto morbido di frutta rossa.

*Intense ruby color with evident purple
reflections. Intense floral scents with distinct
notes of violet, wild blackberry and morello
cherry. Effervescence dominates, the soft
taste of red fruit.*

Vol. 9,5%

€ 24



MERLOT IGP

Regata di Anselmi
Pocenia (UD)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Merlot

Profumo delicato, l'invecchiamento ne
intensifica le note spezzate e fruttate di
ciliegia, prugne e bacche. Al palato risul-
ta robusto, intenso, tannico e leggermente
abboccato.

*Delicate aroma, aging intensifies the spicy
and fruity notes of cherry, plums and
berries. On the palate it is robust, intense,
tannic and slightly sweet.*

Vol. 12,5%

€ 25



PINOT NERO DOC

Cantina Rauscedo - Rauscedo (PN)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Pinot Nero

Rosso rubino scarico e cristallino. Profumo
delicato di piccoli frutti del sottobosco, con
un richiamo debolmente erbaceo e un finale
speziato. Accenno di tannino che si fonde
alla parte morbida e calda del vino.

*Ruby red and crystalline. Delicate aroma
of small berries of the undergrowth, with a
faintly herbaceous hint and a spicy finish. A
faint hint of tannin that in the mouth merges
with the soft and warm part of the wine.*

Vol. 12,5%

€ 25



REFOSCO DOC DAL PENDUCOLO ROSSO

Cantina Rauscedo - Rauscedo (PN)
FRIULI VENEZIA GIULIA

Uve: Refosco

Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Aroma di frutta rossa, note di sottobosco.
Dal gusto pieno, voluminoso, con tannini fitti
ed integrati in una dolce nota fruttata.

*Ruby red color with purple reflections.
Aroma of red fruit, notes of undergrowth.
Full-bodied, voluminous taste, with dense
tannins integrated into a sweet fruity note.*

Vol. 12,5%

€ 25



CESENESE NERO DI CASTELFRANCO IGP PROPOSITUM € 99

Vitigno a bacca nera un tempo diffuso in tutto il Reatino, la cui esistenza è documentata a partire dal 19° secolo nell'Annuario del Comizio Agrario di Rieti del 1879: è conosciuto anche come Cesénese di Castelfranco. Varietà mediamente vigorosa, grappolo grande spargolo con una o due ali, acino sferoidale, nero bluastrò molto pruinoso.

Dà un vino rosso rubino con riflessi violacei, di corpo, fresco ed equilibrato.

Questo vino è direttamente riconducibile ad una singola pianta superstite con una vita di 180 anni. Sapore e colore di tempi antichi regalano sensazioni di conoscenze storiche importanti.

Di colore rosso rubino, non particolarmente intenso, limpido e dai riflessi brillanti. Al naso note decise di frutti di bosco, polvere di cacao e pepe nero. Equilibrato, di buona sapidità, mediamente persistente e leggermente tannico.

Le uve vengono raccolte manualmente nella terza decade di ottobre e condotte direttamente nella cantina dove vengono pressate dolcemente. Il mosto viene fatto fermentare per 15 giorni a temperatura controllata (18 - 22 gradi) insieme alle bucce.

L'affinamento avviene per 18 mesi in barrique di rovere e successivamente in bottiglia per 6 mesi... è **prodotto in sole 180 bottiglie** tutte singolarmente numerate.

Vol. 14,5%



A black grape variety once widespread throughout the Rieti area, its existence is documented starting in the 19th century in the Annual of the Rieti Agricultural Committee of 1879: it is also known as Cesénese di Castelfranco. A moderately vigorous variety, it produces large, sparse bunches with one or two wings, and spheroidal, bluish-black berries with a very pruinose finish.

It produces a ruby red wine with purple highlights, full-bodied, fresh, and balanced.

This wine is directly traceable to a single surviving vine with a lifespan of 180 years. The flavor and color of ancient times convey sensations of important historical knowledge.

Ruby red in color, not particularly intense, clear, and with bright reflections. On the nose, bold notes of berries, cocoa powder, and black pepper. Balanced, with good flavor, moderately persistent, and slightly tannic.

The grapes are harvested by hand in the last ten days of October and taken directly to the cellar where they are gently pressed. The must is fermented for 15 days at a controlled temperature (18-22 degrees Celsius) along with the skins.

*The wine is aged for 18 months in oak barriques and then in bottle for 6 months. **Only 180 bottles are produced**, all individually numbered.*

Alcohol: 14,5% Vol.

Carta dei Vini



VINI ROSSI

RED WINE



CHIANTI DOCG "CELSUS"

Trambusti (FI)

TOSCANA

Uve: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia

Caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco.

Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.

Characterized by a strong aroma and harmonious, dry and fresh flavor. Bright ruby red in color, it has an intense and persistent aroma.

Vol. 12,5%

€ 27



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MODÀ TALAMONTI

Talamonti

Loreto Aprutino (PE) - ABRUZZO

Uve: Montepulciano d'Abruzzo (100%).

Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

Bright ruby red in color with purple hues. On the nose, intense and persistent notes of cherry, plum, and fresh raspberry. Rich flavor of small red fruits. Well-structured.

Vol. 13,5%

€ 27



CESANESE DEL PIGLIO DOCG CERCIOLE ROSSO

Cantine Cesanese del Piglio

Piglio (FR) - LAZIO

Uve: Cesanese di Affile 100%.

Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva.

Ruby red color with light purple reflections. Floral nuances and red berry fruits. Right roundness, fresh and mineral. Invites to drink.

Vol. 13,0%

€ 27



NERO D'AVOLA DOC SICILIA ROSSO "NERO" BIOLOGICO

Rocche della Sala

Partanna (TP) - SICILIA

Uve: Nero d'Avola

Colore rosso amaranto. Odore tipico di frutta rossa (ciliegia, prugna) con note speziate. Gusto morbido, ottimo equilibrio di tannini e acidità, intenso e persistente.

Amaranth red in color. Typical aroma of red fruit (cherry, plum) with spicy notes. Smooth flavor, excellent balance of tannins and acidity, intense and persistent.

Vol. 14,0%

€ 27



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "VINI DELL'ARCO"

Produttori di Manduria

Manduria (TA) - PUGLIA

Uve: Primitivo

Colore rosso rubino con riflessi viola. Sentori di marmellata, ciliegia sotto spirito, frutti rossi. Sapore morbido, pieno, corposo.

Ruby red color with purple reflections. Hints of jam, cherry in alcohol, red fruits. Soft, full, full-bodied flavor.

Vol. 14,0%

€ 29



NEBBIOLO LANGHE DOC "RUÈ"

Az. Agr. Michele Brezzo

Valle dei Lunghi (CN) - PIEMONTE

Uve: NEBBIOLO

Colore rosso rubino carico, profumo mandorlato, sapore pieno e con tannini morbidi. Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio.

Deep ruby red color, almondy aroma, full flavor and soft tannins. Fermentation and maturation in steel tanks

Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi e poi in bottiglia.

Vol. 13,5%

€ 30

Carta dei Vini



VINI ROSSI

RED WINE



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "CARLO RE" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) UMBRIA

Uve: Sagrantino 100%.

Rosso rubino intenso e profondo con note granata. Profumo intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, con note decise di frutti rossi maturi, e speziatura di pepe nero e incenso.

Al palato è strutturato e complesso.

Deep and intense ruby red with garnet notes. Intense and spicy aroma, it presents undergrowth accents, with decisive notes of ripe red fruits, and spiciness of black pepper and incense. On the palate it is structured and complex.

Vol. 15,5%

€ 65



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cantine di Ora
VENETO

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara.

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fruttato ed intenso di frutti rossi, vaniglia, uvetta e frutta esotica. Gusto pieno, avvolgente, morbido.

Ruby red color tending to garnet. Fruity and intense aroma of red fruits, vanilla, raisins and exotic fruits. Full, enveloping, soft taste.

Vol. 15,0%

€ 69



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "POGGIO DELL'AQUILA" BIO

Azienda Agricola Renzo Cosimi
Montalcino (SI) - TOSCANA

Uve: Sangiovese grosso di Toscana.

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo intenso, persistente, ampio, sentori di liquirizia e frutti di bosco. Elegante ed armonico, asciutto con lunga persistenza aromatica.

Intense ruby red color tending to garnet. Intense, persistent, broad aroma, hints of licorice and berries. Elegant and harmonious, dry with a long aromatic persistence.

Vol. 14,0%

€ 75



BAROLO DOCG

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - PIEMONTE

Il colore è rosso rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono con l'affinamento.

Il profumo è intenso, complesso, con note fruttate e speziate che ricordano i chiodi di garofano. Il gusto è avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.

The color is ruby red with typical orange reflections that appear with refinement. The aroma is intense, complex, with fruity and spicy notes that recall cloves.

The taste is enveloping, full, with evident but elegant tannins.

Vol. 14,0%

€ 75

VINO DELLA CASA

HOUSE WINE



CALICE
GLASS

€ 6



1/2 L

€ 12



1 L

€ 19

PECORINO IGP BIO

Azienda VignaMadre

ABRUZZO ORGANIC WHITE WINE

Uve: Pecorino 100%.

Vol. 13,0%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO

Azienda VignaMadre

ABRUZZO ORGANIC RED WINE

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vol. 13,5%

COCKTAILS

€ 8



SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Tree, Orange Juice, Cranberry Juice

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup

MAI TAI

White Rum, Dark Rum, Orgeat, Orange Juice, Grenadine Syrup

GIN FIZZ

Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda

MINT JULEP

Bourbon, Mint, Sugar, Lime, Angostura

OLD FASHIONED

Bourbon, Sugar, Angostura, Orange Bitter, Soda

BOULEVARDIER

Bourbon, Campari, Martini Rosso

FERNANDITO

Fernet Branca, Cola

CUBA LIBRE

Dark Rum, Lime, Cola

DARK & STORMY

Dark Rum, Lime, Ginger Beer

MOJITO

White Rum, Soda, Lime, Sugar, Mint

PIÑA COLADA

White Rum, Pineapple, Coconut Syrup

CAIPIRINHA

Cachaça, Lime, Sugar

CAIPIROSKA

Vodka, Lime, Sugar

NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rosso

NEGROSKY

Vodka, Campari, Martini Rosso

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, Campari, Martini Rosso

AMERICANO

Campari, Martini Rosso, Soda

MILANO-TORINO

Campari, Martini Rosso

BLACK RUSSIAN

Vodka, Kahlua

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua, Heavy Cream

MOSCOW MULE

Vodka, Angostura, Sugar, Lime, Ginger Beer

LONDON MULE

Gin, Angostura, Sugar, Lime, Ginger Beer

SEA BREEZE

Vodka, Grapefruit Juice, Cranberry Juice

PALOMA

Tequila, Lime, Agave Syrup, Grapefruit Juice, Tonic

BLOODY MARY

Vodka, Tomato Juice, Salt, Pepper, Lemon Juice, Tabasco, Worcestershire Sauce

LONG ISLAND

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime, Sugar, Cola

LONG BEACH

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Cranberry, Lime, Lemon

AMARETTO SOUR

Disaronno, Lime, Sugar, Angostura, Orange Bitter

WHISKEY SOUR

Bourbon, Lime, Sugar, Angostura, Orange Bitter

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Lime, Cranberry Juice

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime, Salt

DAIQUIRI

Rum, Lime, Sugar

MANHATTAN

Bourbon, Martini Rosso, Angostura

GIN & TONIC

Gin, Tonic Water

PREMIUM GIN + € 1

HENDRICK'S

ROKU

MALFY ROSA

MARE

TANQUERAY

BOMBAY

BULLDOG

spritz € 8

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda

HUGO SPRITZ

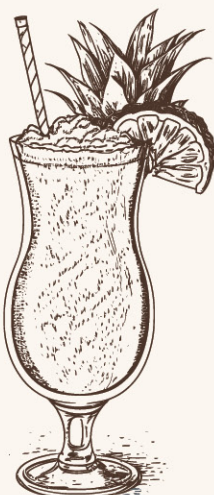
St. Germain, Prosecco, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limuncello, Galliano, Prosecco, Lemon

PASSION SPRITZ

Aperol, Passoa, Maracuja Syrup, Prosecco, Soda



VIRGIN COCKTAILS € 7

PIÑA COLADA

Pineapple, Coconut Syrup

SEX ON THE BEACH

Orange Juice, Peach Juice, Cranberry Juice

APPLE BREEZE

Apple Juice, Cranberry Juice, Lemon

BLUEBERRY

Blueberry Juice, Lime, Mint, Tonic Water

MOJITO

Ginger Ale, Lime, Mint, Sugar

SHIRLEY TEMPLE

Grenadine Syrup, Ginger Ale, Tonic Water

SUMMER SUNRISE

Pineapple Juice, Strawberry Syrup, Sprite

STRAWBERRY MOJITO

Ginger Ale, Lemon, Strawberry, Sugar, Lime, Mint

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

€ 6



BIRRE ALLA SPINA ITALIAN DRAFT BEER



LAGER Birra del Borgo

Stile: Lager
Fermentazione: Bassa

VOL. 4,5% IBU 21

40 cL € 6



MALEDETTA Birra del Borgo

Stile: Belgian Ale
Fermentazione: Alta

VOL. 6,2% IBU 31

30 cL € 6



LISA Birra del Borgo

Stile: Lager Italiana
Non Filtrata
Fermentazione: Bassa

VOL. 5,0% IBU 20

30 cL € 6



BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER

FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

Stile: Weisse
Fermentazione: Alta

VOL. 5,0% °P 12 IBU 12

50 cL € 5



REALE Birra del Borgo

Stile: India Pale Ale
Fermentazione: Alta

VOL. 6,4% IBU 41

33 cL € 5



CORONA EXTRA

Stile: Lager
Fermentazione: Bassa

VOL. 4,5% °P 11,3 IBU 19

33 cL € 5



GUINNESS DRAUGHT

Stile: Stout
Fermentazione: Alta

VOL. 4,2% °P 9,7 IBU 45

33 cL € 5



LA SARACENA SENZA GLUTINE Birra del Borgo

Stile: Cereali Alternativi
Fermentazione: Alta

VOL. 3,1% IBU 40

33 cL € 5



CORONA CERO

Stile: Lager
Fermentazione: Bassa
VOL. 0,0%
Birra analcolica filtrata
Non-alcoholic
filtered beer

33 cL € 5



BIBITE

SOFT DRINK

ACQUA SAN PELLEGRINO 75 cL bott. vetro € 4
Natural mineral water

ACQUA PANNA 75 cL bott. vetro € 4
Still water

SUCCHI DI FRUTTA VALFRUTTA BIO 20 cL € 4
ARANCIA/ACE/PERA/MIRTILLO/ANANAS
FRUIT JUICES, orange/ace/pear/blueberry/pineapple

COCA COLA/COCA ZERO 33 cL € 4
FANTA/SPRITE

ACQUA TONICA GALVANINA BIO 35 CL € 4
ORGANIC TONIC WATER

TÈ LIMONE/PESCA GALVANINA BIO 35 cL € 5
ORGANIC ICED TEAS: lemon or peach

CHINOTTO GALVANINA BIO 35 cL € 5

LIMONATA GALVANINA BIO 35 cL € 5
Lemonade

MELAGRANA GALVANINA BIO 35 cL € 5
Pomegranate

CEDRATA GALVANINA BIO 35 cL € 5
Soft drink flavored with citron