

ANTIPASTI

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 7, 8, 14)*
calamari con panatura alle erbe aromatiche e limone e
gamberi con panatura di mandorle e cereali, guacamole
17

MOZZARELLA DI BUFALA (7)
variazioni di pomodorini e basilico
16

TARTARE DI MANZO (3, 7)
con funghi cardoncelli, spuma di parmigiano
22 **supplemento tartufo: € 5**

TATAKI DI TONNO FRESCO (1, 3, 4, 9)
Pomodorini, pane croccante e mayo al lampone
20

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP REGIONE LAZIO (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
Ricottina di mucca dell'Agro Pontino, camosciato di capra alla salvia di
Montefiascone, Fiore di Rocca stagionato, Fiocco della Tuscia
15

SELEZIONE DI SALUMI DOP REGIONE LAZIO con focaccia (1, 8)
Prosciutto di Campocatino, Corallina di Montefiascone, Capocollo di
Montefiascone, Mortadella Mangalitza, Salsicce di suino secche al camino
17

SELEZIONE DELLO CHEF DI SALUMI E FORMAGGI DOP (1, 7, 8)
con confetture, miele e focaccia
20

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soya 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

PRIMI DELLA TRADIZIONE

FETTUCCHINE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 9, 12)

pasta all'uovo con ragu classico di manzo

18

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA (1, 7)

Pasta Mancini, Guanciale di Amatrice, salsa di pomodoro San Marzano,
Pecorino Romano DOP, pepe nero

18

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (1, 3, 7)

Pasta Mancini, uova pastorizzate, guanciale di Amatrice, Pecorino
Romano D.O.P., pepe nero

18

supplemento tartufo: € 5

TONNARELLI CACIO E PEPE (1, 7)

Tonnarelli acqua e farina, Pecorino Romano D.O.P., pepe

18

supplemento tartufo: € 5

PRIMI PIATTI

GNOCCHI CON FIORI DI ZUCCA (1, 7)

con zafferano e Parmigiano DOP

20

IDEA ALLA NORMA (1, 3)

orecchiette fresche con pomodoro, basilico, melanzane e cacioricotta

18

SPAGHETTINI GAMBERI, ZUCCHINE E LIME (1, 2, 3, 7)

Pasta Mancini, zucchine, lime

20

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape
11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

SECONDI

TRANCIO DI SALMONE (3, 4, 7, 9, 12) gr. min. 200
con maionese all'arancia e patate al forno
28

**FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE
AI SAPORI DEL MEDITERRANEO** (4, 7)
con crema di melanzane e pomodorini
30

FILETTO DI MANZO (7, 10) gr. min. 250
manzo di fassona semplice o al rosmarino, servito con contorno a
scelta tra patate al forno, insalata fresca o cicoria ripassata
38 **supplemento tartufo: € 5**

TAGLIATA DI MANZO (1, 9, 12) gr. min. 280
al rosmarino e contorno a scelta tra patate al forno, insalata
fresca o cicoria ripassata
29

CLASSIC BURGER (1, 7, 11) gr. min. 200
macinato di scottona, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante,
accompagnato da patatine fritte
25

SMASHED BURGER TRILUSSA (1, 3, 4, 7, 12) gr. 200
macinato di scottona, insalata iceberg, cheddar, bacon croccante e salsa,
accompagnato da patatine fritte
25

CONTORNI

Patate al forno
8

Patate fritte
8

Cicoria ripassata
9

Insalata Mista
7

LE NOSTRE INSALATE

GRECA (7)

songino, feta, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro e olive leccino

15

ADRIATICA (4)

cuor di lattuga, filetti di tonno, mais e pomodorini

14

NORDICA (4, 8)

spinacino, salmone affumicato, pomodorini e mandorle

15

PINSE*

FOCACCIA BIANCA (1)

Olio Evo e rosmarino

10

NAPOLI (1, 4)

Salsa di pomodoro, alici, origano

15

MARGHERITA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

15

VEGETARIANA (1, 7)

Mozzarella, verdure di stagione

15

DIAVOLA (1, 7)

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

15

ROMA (1, 7, 8)

Focaccia, mortadella Mangalitza, pistacchio e bufala

19

*I prodotti possono essere abbattuti o surgelati secondo stagionalità e regolamento HACCP

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupino 14.Molluschi

DESSERT

TIRAMISÙ A MODO MIO (1, 3, 7)
12

TORTINO DI MELE (3, 7)
con gelato alla vaniglia
11

PANNA COTTA (7)
con frutti di bosco o caramello salato o cioccolato
10

CHEESECAKE SCOMPOSTA (1, 7)
con salsa al mango, spuma di cocco e lime
11

CROSTATA DEL GIORNO (1, 3, 7, 8)
8

SORBETTI

Lampone 7 Lime e zenzero

GELATI

Nocciola (3, 7, 8) Vaniglia (7) Pistacchio (3, 7, 8)
8

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
12