

Menù

I nostri snacks



☒ Taralli pugliesi (1)	3 €
☒ Olive 'La bella' di Cerignola (12)	3 €
☒ Hummus della casa, paprika, pane 'Infarinatura' – Forno Bio (1)	5 €
☒ Giardiniera 'Bottega Pavesi', pane 'Infarinatura' – Forno Bio (1,9,12)	5 €
Salamino di cavallo Salumificio 'Coppiello' (12)	5 €
Burro alle erbe con crostini (1,7)	3 €
Crudo alla barese (12)	4 €
☒ Crudité con salsa	4 €

I Cicchetti (due morsi, ma anche piu')

PANE DI LARIANO BRUSCATO PROPOSTO CON LE OPZIONI CHE TROVATE DI SEGUITO
(SU RICHIESTA DISPONIBILE OPZIONE GLUTEN FREE +1€)

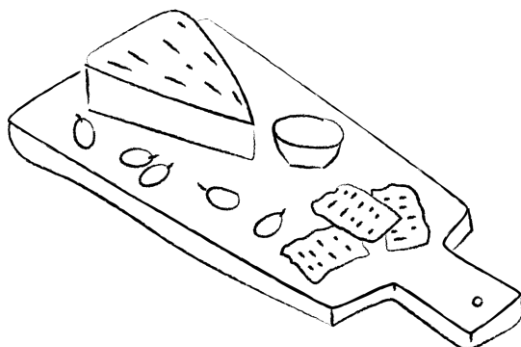
Classici

Pesto trapanese con pecorino Fiore di rocca 'Radicetti', stracciatella pugliese, menta (1, 7, 8)	5 €
Burro alle erbe fatto da noi, filetti di Alici, zest di limone (1, 4, 7)	5 €
Caciomagno 'Ecofattorie Sabine', cime di rapa 'De Carlo' (1, 7)	3 €
Pantumaca, Prosciutto di Bassiano 'Bassiano reale' (1, 12)	3 €
☒ Hummus della casa, melanzane 'De Carlo', anacardi, paprika dolce (1, 8)	4 €
Pecorino fiore di rocca 'Radicetti', carciofi grigliati 'De Carlo', menta (1, 7)	3 €
Blu di mucca 'Ammano', funghi cardoncelli 'De Carlo', aceto balsamico di Modena (1, 7, 12)	4 €

Stagionali

Pulled pork, sour cream della casa, cetrioli marinati con peperoncino (1, 7, 10, 12)	5 €
Polpette zenzero e arancia, stracciatella, menta (1, 3, 7)	5 €
Prosciutto di Bassiano 'Bassiano reale', cipolle borretane 'Bottega Pavesi', burro alle erbe (1, 7, 12)	4 €
Due mini friselle con filetti di tonno, insalata di pomodorilimone e finocchietto, cucunci (1, 4, 12)	5 €
Due mini friselle con cime di rape e pomodori semi-dried 'De Carlo', alici (1, 4, 12)	5 €
☒ Veg cheese, cetrioli marinati e peperoncino, cipolle borretane 'Bottega Pavesi', grani di pepe rosa (1, 6, 12)	4 €
Baccalà mantecato, giardiniera 'Bottega Pavesi', finocchietto (1, 4, 7, 9, 12)	5 €
Arrostino di suino DOL (Roma), caciomagno 'Ecofattorie Sabine', prugne disidratate, timo (1, 7, 12)	4 €





I salumi, i formaggi, i sott'olio

SELEZIONE 'DOL, DI ORIGINE LAZIALE' CON PANE

DEL FORNO BIO 'INFARINATURA' E CESARINA 'BOTTEGA PAVESI' (1, 7, 9, 12)

Prosciutto di Bassiano – Az. Bassiano Reale, Bassiano (LT)

Speck al ginepro – Erzinio Salumificio Ciociaro, Guarcino (FR)

Spianata romana DOL – Erzinio Salumificio Ciociaro, Guarcino (FR)

Guanciale cotto nel Bellone – DOL (Roma)

Caciomagno – Ecofattorie Sabine, Poggio Mirteto (RI)

Caciottina di bufala di amaseno DOL (Roma)

Pecorino Fiore di Rocca – Az. Agricola Radicetti, Cellere (VT)

Blu biologico di mucca – Az. Agricola Biologica 'Ammano', Maccarese (RM)

Tutti i salumi e i formaggi – 280g	25€
I quattro salumi della selezione – 160g	14€
I quattro formaggi della selezione – 120g	15€
Monovarietale salumi – 80g	6€
Monovarietale formaggi – 60g	7€
Selezione sott'olio Az. Agricola 'De Carlo' - 160g	12€
Cestino pane 'Infarinatura' – Forno Bio	2€

Dai, ceniamo!

SECONDO DISPONIBILITA' DEL GIORNO:

Bun con pulled pork, coleslaw, mayo alla senape, semi di sesamo (1, 3, 7, 10, 11, 12)	8€
Polpette in umido zenzero e arancia, cestino di pane casereccio (1, 3, 7, 9)	10€
Tartare di Scottona 120g, cucunci, vinaigrette all'arancia, erba cipollina, senape (10, 12)	10€

Un dolcino?

Cheesecake della casa con frutti di bosco Freschi (1, 7, 8)	6€
 Ciambelline ciociare al vino e nocciole (1, 8, 12)	3€
Tortino al cioccolato con panna (1, 3, 6, 7, 8)	6€
Semifreddo al torroncino con timo (3, 5, 6, 7, 8)	6€



01/24

LA NOSTRA CUCINA CHIUDE ALLE 23:00, MA PARTE DEGLI SNACKS E DEI DOLCI SONO SEMPRE DISPONIBILI PER SODDISFARE I LANGUORINI NOTTURNI!

DUE
BICCHIERI

Amari & Distillati

Genziana - Elisir del Duca	4€
Amaro Volgare - Du.it	5€
Amaro Divino Wine Revolution - Du.it	5€
Amaro Assedio - Du.it	6€
Amaro Bestia Rara - Du.it	5€
Amaro Alpino	5€
Amaro Alpino Riserva	6€
N'Amaro - Distillerie Capitoline	6€
Amaro Majora - Nepeta	6€
Amaro Timous - Nepeta	6€
Amaro Nepeta - Nepeta	6€
Liquore al Platano	4€
Grappa Chardonnay - Pisoni	5€
Grappa Triè Riserva - Villa de Varda	7€
Tequila Espolòn - Destiladora San Nicolas	5€
Scotch Whisky - Finlaggan	7€
Irish Whiskey - West Cork	5€
Ron Dominicano - Barcelò	5€
Er Gin - Distillerie Capitoline	7€



Vermouth

Dopo Teatro Vermouth Amaro - Cocchi	7€
Bianco Extra Dry - Cocchi	6€
Storico - Cocchi	6€
Toscano - Du.it	5€
De Chambéry - Rouge 'Dolin'	6€

Vini Dolci

Balunabi Malvasia SICILIA	5 €
Chateau Haut-Monteils Sauterns Scea Domaine de Monteils - 2022 FRANCIA	6 €
Brezàn - Verduzzo Bolzico - 2022 VENEZIA GIULIA	6 €
Il Narcisista - Recioto della Valpolicella Buglioni - 2022 VENETO	7 €
Donna Daria Fior d'Arancio - Passito La Montecchia - 2020 VENETO	7 €
Hira - Passito Colosi - 2022 SICILIA	6 €

Drinks

Spritz – Aperol, Campari, Select	7€
Vodka Tonic/Lemon	8€
Americano	8€
Negroni	8€
Tanqueray Gin Tonic / Lemon	8€



Premium Gin

Con tonica o lemon

Mare	12€
London Dry - Du.it	10€
Formentera	13€
Panda Bio	13€
Superbono London Dry - Distilleria Flaminia	13€
Baron - Distilleria Flaminia	10€
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin	14€
Bombay	10€
Peter in Florence London Dry	14€
Isola - Gin District	13€
Montenapoleone - Gin District	13€
Brera - Gin District	13€

Birre Artigianali

Kr!s Pils – Mezzopasso 33cl Bottiglia 5,2% Vol.	6€
Autobahn A25 – Mezzopasso 33cl Bottiglia 6,5% Vol.	6€
Jacaranda Ipa – Renton 33cl Lattina 6% Vol.	6€

Soft Drinks

Acqua microfiltrata naturale 75 cl	2€
Acqua microfiltrata frizzante 75 cl	2€
Coca-Cola	4€
Schweppes tonic	4€
Schweppes lemon	4€
Alpex Spritz (analcolico)	5€

Calici del giorno

Bolle

LOMBARDIA

Cruperdu - Castello Bonomi, 2024
Chardonnay, Pinot Nero
Franciacorta Brut, oltre 36 mesi sui lieviti **9 €**

VENETO

Tony Divino - Tenute Gabe, 2024
Glera, Pinot Bianco, Chardonnay
Spumante Cuvée Extra Dry **5 €**

Clorofilla - Tenuta Gabe, 2024
100% Glera
Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Brut **7 €**

SPAGNA

Cava Reserva - Avinyò, 2021
Parellada, Xarel-lo, Macabeu
Metodo Classico Brut , 18 mesi sui lieviti
BIO 9 €

Bianchi

PIEMONTE

Ne? - Punset Langhe, 2022
100% Langhe DOC bianco
BIO 6 €

VENETO

Il disperato - Buglioni, 2025
Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc **6 €**

TOSCANA

Congiura - Castello del Trebbio, 2024
50% Pinot Grigio, 40% Riesling, 10% Manzoni Bianco
BIO INTEGRALE 7 €

MARCHE

Terre delle Lame - Vignamato, 2024
100% Verdicchio Castelli di Jesi Classico **6 €**

PUGLIA

Fàluce - Juvara, 2024
100% Falanghina
SU LIEVITI INDIGENI 7 €

CALABRIA

Cirò Bianco - Scala, 2025
100% Greco Bianco
BIO 6 €

Rosati

PUGLIA

Nella mia terra - Contessa Staffa, 2025
100% Nero di troia
BIO 6 €

CALABRIA

Cirò Rosato - Scala, 2025
100% Gaglioppo
BIO 7 €

SPAGNA

Cala Rey - Finca Fella, 2023
100% Tempranillo **5 €**

Rossi

ALTO ADIGE

Kitz - Tenuta Rottensteiner, 2024
25% Sauvignon, 20% Pinot Bianco, 50% Pinot Grigio,
5% Chardonnay **7 €**

PIEMONTE

Silente - La luna del rospo, 2022
100% Barbera d'Asti
BIO 6 €

TOSCANA

Falko Rosso - Loacker, 2022
Sangiovese, Merlot
BIO 5 €

ABRUZZO

Bruco rosso - Ausonia, 2023
100% Montepulciano
NATURALE BIO 7 €

CALABRIA

Cirò Rosso Classico Superiore - Scala, 2022
100% Gaglioppo
BIO 7 €



Elenco Allergeni

REG. UE 1169/2011 - GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE E INTOLLERANZE:

- 1 - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

il responsabile è a disposizione per informazioni specifiche sulla presenza degli allergeni nei singoli alimenti e/o preparazioni

DUE
BICCHIERI