



## I Taglieri

### Tagliere di Salumi del Lazio

*Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi,  
Guanciale di "Mangalitza", Coppata della Tuscia viterbese,  
Susianella "presidio slow food" di Viterbo*

(GF)

€ 12,00

### Tagliere di Formaggi del Lazio

*Caciotta alle vinacce, Ricottina di Bufala artigianale di "Casabianca di Fondi"  
Caciofiore "presidio slow food" e Pecorino romano "Buccia Nera"*

(GF, latte)

€ 13,00

### Tagliere misto di Salumi e Formaggi del Lazio

*Prosciutto di Bassiano 18 mesi, Coppata della Tuscia viterbese,  
Guanciale di "Mangalitza", Pecorino romano "Buccia Nera", Caciotta alle vinacce*

(GF, latte)

€ 14,00

Nodino di Bufala artigianale di "Casabianca" di Fondi  
con Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi

(GF, latte)

€ 12,00



## Le Pinse

Margherita

(vegg, cereali con glutine, latte)

€ 8,00

Fiori di Zucca e Alici

(cereali con glutine, latte, pesce)

€ 10,00

Crostino

(cereali con glutine, latte)

€ 9,00

Diavola

(cereali con glutine, latte)

€ 9,00



## I Fritti

Chips di Patate della Tuscia viterbese multicolore  
con Pecorino romano “Buccia Nera” e Pepe

(GF, veggy)  
€ 5,00

Il Cartoccio di Alici fritte

(cereali con glutine, pesce)  
€ 6,00

Il Supplì della tradizione romana con Ragù  
di Manzo “Marango” e Salsiccia di Suino “Mangalitza”

(GF, anidride solforosa e solfiti, latte, uova)  
€ 3,50

La Crocchetta di Patate delle campagne laziali  
con Prosciutto di Bassiano 18 mesi

(GF, cereali con glutine, latte, uova)  
€ 3,00

Il Fiore di Zucca alla romana con Alici

(cereali con glutine, latte, pesce)  
€ 3,50

*Viaggio nella tradizione romana:*

Il Supplì, La Crocchetta di Patate e Il Fiore di Zucca

(anidride solforosa, latte, pesce, uova)  
€ 9,00

Bowl da 120g/da 200g di listarelle di petto di Pollo allevato a terra panato con  
Panko profumato alla Curcuma, Paprika piccante e Limone

(cereali con glutine)  
€ 8,00/€ 12,00



## I nostri piatti Veg & Veggy

Hummus di Ceci con Verdure croccanti

€ 7,00

Panzanella alla romana con pane di Genzano, Pomodoro, Sedano e Peperone

(cereali con glutine, anidride solforosa e solfiti, sedano)  
€ 8,00

Parmigiana di Zucchine e Mandorle

(frutta a guscio, soia)  
€ 10,00



## I Primi

Tonnarelli artigianali Cacio e Pepe con Pecorino Romano  
“Buccia Nera” e Pepe in grani

(veggy, cereali con glutine)

€ 10,00

Spaghettoni artigianali al Pomodorino  
Torpedino di Sabaudia nel Lazio e Basilico

(veggy, cereali con glutine)

€ 10,00

Ravioli farciti Ricotta ed Erbe con Pomodorino Torpedino di Sabaudia del  
Lazio e Bufala artigianale di Fondi strappata a mano

(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 13,00

Gnocchetti di Patate artigianali con crema di Zucchine,  
Fiori di Zucca e glassa al Balsamico

(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 11,00

Rigatoni artigianali al ragù bianco di “Marango”, scorzetta di Limone, Timo  
e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Collina

(anidride solforosa e solfiti, cereali con glutine, latte)

€ 12,00

Calamarata di Gragnano IGP con Spigola del litorale Laziale,  
Melanzane a cubetti e Provolone di Formia

(anidride solforosa e solfiti, cereali con glutine, latte, pesce)

€ 13,00

Questi piatti si possono avere anche senza glutine. Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.



## I Secondi

Roast-Beef di Bovino adulto laziale “Marango” alla Senape  
e Patate delle campagne laziali al forno

(GF, anidride solforosa e solfiti, Senape)

€ 16,00

Filetto di Orata del litorale laziale con granella di Pistacchio  
e scorzetta di Limone con Spinaci saltati

(GF, frutta a guscio, pesce)

€ 19,00

Cubotto CBT di punta di petto di Vitello alla fornara  
e Peperoni al forno marinati all'olio al Basilico

(GF, anidride solforosa e solfiti)

€ 16,00

Filetto di Salmone alla piastra con Verdurine  
spadellate, salsa di Soia e Menta

(GF, pesce, soia)

€ 17,00

Parmigiana di Zucchine e Mandorle con fonduta  
di Caciofiore “presidio slow food” di Viterbo

(GF, frutta a guscio, latte)

€ 13,00

## I Burgers

### *Hamburger & Potato chips*

Hamburger di Bovino adulto “Marango” 180gr,  
con Pane al Sesamo nero, Lattuga e Pomodoro  
e Chips di Patate delle campagne laziali

(cereali, sesamo)

€ 10,00

### *Cheeseburger & Potato chips*

Cheeseburger di Bovino adulto “Marango” 180gr  
con Pane al Sesamo nero, Lattuga, Pomodoro e Edamer  
e Chips di Patate delle campagne laziali

(cereali, latte, sesamo)

€ 11,00

### *Baconburger & Potato chips*

Guanciale Burger di Bovino adulto “Marango” 180gr  
con Pane al Sesamo nero, Lattuga, Pomodoro e Guanciale di “Mangalitza”  
e Chips di Patate delle campagne laziali

(cereali, sesamo)

€ 11,00

### *Bacon Cheeseburger & Potato chips*

Cheese Guanciale Burger di Bovino adulto “Marango” 180gr  
con Pane al Sesamo nero, Lattuga, Pomodoro, Edamer e Guanciale di “Mangalitza”  
e Chips di Patate delle campagne laziali

(cereali, latte, sesamo)

€ 12,00

Additional € 1,00:

Cipolle caramellate, extra cheese, extra bacon, extra tomato.

Gli Hamburger sono serviti con le salse a parte.

Gli Hamburger possono essere serviti anche con pane senza glutine.



## Dessert ... per concludere

### I Dolci

Tiramisù tradizionale al Caffè

(cereali con glutine oppure GF, latte, uova)

€ 7,00

Sbriciolata al Cioccolato

Sfoglia sbriciolata con crema chantilly e gocce di Cioccolato

(cereali con glutine, latte, uova)

€ 8,00

Cheesecake del “Moroso”

con Ricotta di Bufala artigianale di Fondi e Frutti di Bosco

(cereali con glutine oppure GF, latte)

€ 8,00

Soufflé ai sapori di Famiglia

con coulis di Pesche

(cereali con glutine, latte)

€ 8,00

Macedonia di Frutta

€ 7,00



### Gelato & co

Affogato di Vaniglia al Caffè

(GF, latte)

€ 7,00

Affogato di Vaniglia al Liquore

(GF, latte)

€ 8,00

Sorbetto al Limone / Mandarino

(GF, VEG)

€ 7,00

Sgroppino

(GF, VEG, anidride solforosa e solfiti)

€ 8,00

# I Gelati

Coppa gelato (4 palline)

€ 7,00



## Gusti

*Vaniglia del Madagascar*

(GF, latte)

*Cioccolato fondente*

(GF)

*Pistacchio*

(GF, latte, frutta a guscio)

*Nocciola*

(GF, latte)

*Fragoline*

(GF, VEG)

