

PER INIZIARE

Bruschetta all'aglio 4,00
Pan casero tostado, ajo y aceite extra virgen
Home made toasted bread with garlic and olive oil

Bruschetta pomodorini 5,00
Pan casero tostado, cherry tomato y aceite extra virgen
Home made toasted bread with cherry tomatoes and olive oil

Tagliere misto x 2 18,00
Selecion de embutidos y quesos artesanales italianos
Craft Italian selection of cured meats and cheeses

Polpettine carbonara e cacio e pepe 8,00
Albondigas con salsa carbonara y Salsa de queso pecorino y pimienta negra
Meatballs served with carbonara and "cacio e pepe" sauces

Suppli' 4,00
Croqueta frita de arroz, Tomate y queso mozzarella
Fried rice croquette with mozzarella cheese

Patatine cacio, pepe e guanciale 7,00
Papas frita con salsa de queso y pimienta con guanciale crujente
Fries served with " cacio e pepe" sauce and crispy guanciale

Fiore di zucca ripieno fritto in pastella 5,00
Flor de calabaza frito relleno de anchoas y queso mozzarella
Fried courgette flower filled with anchovies and mozzarella cheese

Parmigiana di melanzane 12,00
Berenjenas al horno con salsa de tomate, queso parmesano y albahaca fresca
Aubergines lasagna with tomato sauce, parmesan cheese and fresh basil

Caprese 13,00
Tomate fresco, mozzarella fior di latte y albahca
Fresh tomato, mozzarella fior di latte and basil

Polentine al ragu' 8,00
Polenta artigianale con ragu' de carne
Home made polenta with beef ragout

Insalata " Roma Nuda" 13,00
Ensalada mixta, tomate cherry y queso Grana Padano
Mix salad, cherry tomato and Parmesan cheese

Filetto di baccalà fritto 6,00
Bacalao rebozado crujiente con pimienta negra y limón
Crispy batter cod fillet with bell pepper and lemon

I CONTORNI

Insalata mista di stagione 6,00
Ensalada mista de temporada
Seasonal Mix salad

Patate al forno 6,00
Papas al horno con hierbas aromáticas
Roasted potatoes with aromatic herbs

Verdure grigliate 8,00
Verduras de temporada a la parilla
Grilled seasonal vegetables

Patatine fritte 4,50
Papas frita
French fries

LE PASTE

Carbonara 14,00
Crema de huevo, guanciale crujente, pecorino DOP y pimienta negra
Silky egg cream, crispy guanciale, pecorino cheese DOP and black pepper

Amatriciana 14,00
Salsa de tomate Italiano, guanciale y pecorino Romano DOP
Italian tomato sauce, guanciale and pecorino cheese DOP

Cacio e Pepe 14,00
Crema de pecorino Romano DOP y pimienta negra tostada
Pecorino cheese DOP cream with toasted black pepper

La Gricia 14,00
Guanciale, pecorino Romano DOP y pimienta negra
Guanciale, pecorino cheese DOP and black pepper

Norcina 15,00
Crema ligera, salsa de trufa, champinones y guanciale crujente
Light cream, truffle sauce, mushrooms and crispy guanciale

Ai frutti di mare 18,00
Pasta con mariscos frescos
Fresh seafood pasta

Lasagna 14,00
Lasaña tradicional italiana
Italian traditional lasagna

Pasta dello chef 16,00
Pasta con verduras fresca de temporada
Pasta with fresh seasonal vegetables

I SECONDI

Tagliata di entrecôte, rucola, grana e pomodorini 22,00
Entrecôte a la parilla, rucola, parmesano y tomate cherry
Grilled Entrecôte , rocket salad, parmesan cheese and cherry tomato

Saltimbocca alla romana 15,00
Filete de cerdo con jamón curado, salvia y mantequilla
Porkfilets with Parma ham and sage with butter

Baccala' in umido con patate e pomodori 19,00
Bacalao estufado con papas y tomate
Slow cooked cod with potatoes and tomatoes

Porchetta di Ariccia 16,00
Cerdo asado lentamente con hinojo, ajo y especias con corteza crujiente
Roman style roasted pork with herbs and crispy pork rind

LE PIZZE

Margherita 10,00
Tomate, mozzarella y albahaca fresca
Tomato, mozzarella and fresh basil

Prosciutto e funghi 12,00
Tomate, mozzarella, champinones y jamon cocido
Tomato, mozzarella, mushrooms and ham

Napoli 12,00
Tomate, mozzarella, anchovas, alcaparras y oregano
Tomato, mozzarella, anchovis, capers and oregano

Capricciosa 15,00
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champinones, alcachofas y aceitunas
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

Diavola 14,00
Tomate, mozzarella y salame picante
Tomato, mozzarella and spicy salame

Frutti di mare 18,00
Tomate, mozzarella y mariscos fresco
Tomato, mozzarella and fresh seafood

Roma Nuda 15,00
Mozzarella, jamón cerrano, rucola, tomate cherry y escamas de parmesano
Mozzarella, Parma ham, rocket salad, cherry tomato and Parmesan flakes

Porchetta, patate e provola 18,00
Mozzarella,Porchetta romana, queso provola humado y papas al horno
Mozzarella,Porchetta romana, smoked provolone cheese and roasted potatoe

Pizza dello chef 16,00
Pregunta a él personal de sala
Ask to our staff members

LE BIRRE

Carlsberg caña 2,5 jarra 3,30
Turia caña 2,8 jarra 4,00
Ichnusa sin filtrar 4,00
Birra Messina Sicilia 4,00

Bottiglie

Victoria Falda 2,50
Victoria 00 2,70
Victoria 00 tostada 2,70
Victoria Limon 2,70
Victoria reserva 3,00

I DOLCI

Tiramisu' 7,00
Tiramisu' clásico de café y crema de mascarpone
Classic Tiramisu' with coffee and mascarpone cream

Panna cotta 6,00
Nata cocida con selección de salsas para escoger
Classic panna cotta (ask staff for sauces assortment)

Dolce del Giorno 6,00
Postre del dia
Homemade dessert of the day

LE BIBITE

Pepsi/Pepsi 0 350ml. 2,20
Aquarade naranja/limon 0 350ml. 2,50
Lipton ice tea 350ml. limon/mango y maracuja 2,50
Clipper de fresa 350ml. 2,20
Shweppes tonica/wild berry 200ml. 2,00
Agua con y sin gas 500ml. 2,00
Agua "Panna" sin gas 750ml. 3,00
Agua "San Pellegrino" con gas 750ml. 3,00
Zumo de naranja fresco 5,00

I CAFFE'

Espresso 1,50
Macchiato 2,00
Cappuccino 2,50
Latte macchiato 2,50
Americano 2,00
Infusiones/tea 2,50
Chocolate caliente/hot chocolate 4,50

AMARI E LIQUORI

Chupito y Copa
Amaro 3,00 - 5,00
Limoncello 3,00 - 5,00
Sambuca 3,00 - 5,00
Grappa 3,00 - 6,00
Grappa barricata 3,50 - 7,00
Whiskey 3,50 - 6,00
Rum/Ron 3,50 - 6,00
Vodka 3,50 - 6,00

Sapori di casa...