

I PIATTINI (THE STARTERS)

- Pinsa romana con olio evo, sale nero e rosmarino €6 🌿🍴
- Pinsa with oil, salt and rosemary €6 🌿🍴
- Parmigiana €10 🌿🍴
- Aubergine Parmigiana €10 🌿🍴
- Crocchette di melanzane con panna acida aromatizzata all'erba cipollina €10 🌿🍴
- Fried eggplant croquettes served with sour cream, chives and lemon zest €10 🌿🍴
- Bufala con alici marinate, pomodori confit e cialda di pane €10 🐟🍴
- Buffalo mozzarella with marinated anchovies, confit tomatoes and crunchy bread €10 🐟🍴
- Filetto di baccalà pastellato con crema di zucchine e germogli €12 🐟🍴
- Battered cod fillet with zucchini cream and sprouts €12 🐟🍴
- Tempura di verdure (melanzane, zucchine, peperoni) con salsa di soia €10 🌿🍴
- Mixed vegetable tempura (aubergines, courgettes, peppers) €10 🌿🍴
- Bufala e Prosciutto Spagnolo Serrano €12 🍴
- Buffalo mozzarella and Serrano Spanish ham €12 🍴

I TAGLIERI (CHARCUTE BOARDS)



€14



€20



€26

Prosciutto Spagnolo Serrano, Lonza di Norcia, Soppressa al Finocchio e Formaggi 🍴

LA PASTA (OUR PASTA)

- Rigatoni gricia €14 🍴🍴
- Rigatoni alla gricia €14 🍴🍴
- Fettuccine al ragù in bianco con granella di pistacchio e pecorino €16 🍴🍴
- Fettuccine with white meat ragù, pistachio crumbles, and Pecorino Romano €16 🍴🍴
- Agnolotti alla zucca con burro artigianale e salvia €16 🌿🍴🍴
- Agnolotti with pumpkin with artisanal butter and sage €16 🌿🍴🍴

PINSA ROMANA

- Mortadella con tartufo e bufala €13 🍴🍴🍄
- Wild truffle mortadella, buffalo mozzarella €13 🍴🍴🍄
- Patate mozzarella e guanciale €13 🍴🍴
- Potatoes and pork cheek €13 🍴🍴
- Bufala, datterini e origano €13 🌿🍴🍴
- Bufala and datterini tomatoes €13 🌿🍴🍴
- Mozzarella e broccoli €13 🌿🍴🍴
- Mozzarella and broccoli €13 🌿🍴🍴
- Funghi e mozzarella €13 🍴🍴🍄
- Mushrooms and mozzarella €13 🍴🍴🍄
- Gricia €13 🍴🍴
- Amatriciana €13 🍴🍴🍴🍅
- Cacio e Pepe €14 🍴🍴
- Cheese and pepper €14 🍴🍴
- Prosciutto Spagnolo Serrano e confettura ai fichi €14 🍴🍴
- Serrano Spanish ham and fig jam €14 🍴🍴

Pane €2 - Bruscato €3 - Bruschette €4

SECONDI di MARE (SEAFOOD MAIN COURSES)

- Tempura di Gamberi con salsa di soia €18   
- Shrimp Tempura with Soy Sauce €18  
- Trancio di Salmone con crema all'avocado, lime e cipolle caramellate €20  
- Salmon fillet with avocado-lime cream and caramelized onions €20  
- Frittura di calamari e gamberi €20    
- Fried calamari and prawns €20    
- Calamaro alla griglia con crema di patate alla zafferano e spinaci croccanti €22    
- Grilled squid with saffron potato cream and crispy spinach €22    

SECONDI di TERRA (MEAT MAIN COURSES)

- Guancia di maiale al vino rosso con cicoria croccante €21
- Pork cheek in red wine with crispy chicory €21
- Bocconcini di Vitella con crema di funghi €22  
- Veal nuggets with mushroom cream €22  
- Tartare di manzo affumicata all'abete con olio, sale maldon, pepe e spinaci croccanti €23 
- Smoked beef tartare with fir oil, Maldon salt, pepper and crispy spinach €23 
- Tagliata di manzo con spicchi di patate €26
- Sliced beef steak with potato wedges €26

BURGERS €15

serviti con pane al sesamo  e spicchi di patate alle erbe (with sesamo bread  and herbed potato wedges)

- Hamburger di chianina O Cheeseburger di chianina 250gr con maionese allo zenzero, pomodoro, valeriana e cipolle caramellate  
- Chianina hamburger or chianina cheeseburger 250g with ginger mayonnaise, tomato, salad and caramelized onions  
- Pulled pork con cavolo viola, maionese allo zenzero e salsa bbq  
- Pulled Pork with Purple Cabbage, Ginger Mayonnaise and BBQ Sauce 
- Ceciburger con senape piccante, pomodoro, valeriana e cipolle caramellate  
- Chickpea burger with spicy mustard, tomato, salad, and caramelized onions  
- Cotoletta di Melanzana croccante con pesto di basilico, pomodoro e valeriana    
- Crispy eggplant cutlet with basil pesto, tomato and salad    

INSALATE €10 (DISPONIBILI SOLO A PRANZO)

SALADS €10 (AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

base valeriana

- Insalata Pollo: pollo, olive, capperi, crostini di pane, salsa cesar
- Chicken Salad: chicken, olives, capers, croutons, Caesar sauce
- Insalata Tonno: tonno, pomodori, olive, uovo sodo, maionese allo zenzero
- Tuna Salad: tuna, tomatoes, olives, hard-boiled egg, ginger mayonnaise
- Insalata Feta: feta, mele, prosciutto, semi di sesamo, riduzione di aceto balsamico
- Feta Salad: feta, apples, ham, sesame seeds, balsamic vinegar reduction
- Insalata Salmone: salmone, zucchine, pomodori, cetrioli, soia
- Salmon Salad: salmon, courgettes, tomatoes, cucumbers, soy



- ### CONTORNI (SIDE DISHES)
- Spicchi di patate alle erbe €6 
 - Herbed potato wedges €6 
 - Verdure €6 
 - Vegetables €6 

- Dolci €6
- Tozzetti (5pz) €3
- Pinsa nutella e granelle di nocciole per 2 persone €12

Servizio taglio torta €2 a porzione

 Vegetariano  Abbattuto  Congelato  Crostacei  Glutine  Lattosio  Frutta da Guscio  Soia  Pesce  Funghi

 Pomodoro  Guanciale  Mollusco  Zucca  Uova

Se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

BIANCHI



ABRUZZO

Tollo Biologico

Pecorino Terre d'Abruzzo IGP 2023 (100% Pecorino) €5 €21

Trebbiano d'Abruzzo DOP 2022 (100% Trebbiano) €6 €22

LAZIO

Donato Giangirolami

Grechetto Biologico IGP 2021 (100% Grechetto) €6 €29

Malvasia Puntinata Biologico IGP 2022
(100% Malvasia Puntinata) €27

Marco Carpineti

Bellone Biologico Capolemole IGT 2023 (100% Bellone) €31

Cotarella

Tellus Chardonnay IGP 2023 (100% Chardonnay) €6 €26

ALTO ADIGE

San Michele Appiano

Müller Thurgau DOC 2023 (100% Müller Thurgau) €37

SICILIA

Colosi

Salina Bianco IGP 2023 (50% Inzolia 50% Cataratto) €6 €26

SARDEGNA

Santadi

Vermentino di Sardegna Cala Silente DOC 2023 (100% Vermentino) €30

ROSSI



LAZIO

Cotarella

Tellus Syrah IGP 2022 (100% Syrah) €26

Marco Carpineti

Montepulciano Tufaliccio Biologico IGT 2021
(70% Montepulciano 30% Cesanese) €30

ABRUZZO

Tollo Biologico

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2022 (100% Montepulciano) €5 €20

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP 2022 (100% Montepulciano) €5 €22

UMBRIA

Cesarini Sartori

RossoBastardo IGT 2022 (Sangiovese,Merlot,Cabernet) €26

VENETO

SANTI

Santico Amarone della Valpolicella DOCG Classico
(Corvina, Rondinella, Corvinone) €60

TOSCANA

Castello Banfi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 (100% Sangiovese) €76

TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA

Sassicaia Bolgheri DOC 2016 (85% Cab Sauvignon 15% Cab Franc) €500

SALENTO

Cantalupi

Negramaro IGP 2022 (100% Negramaro) €26

Primitivo IGP 2021 (100% Primitivo) €6 €26

SICILIA

Colosi

Salina Rosso IGP 2022
(50% Nerello Cappuccio 50% Nerello Mascalese) €26

SARDEGNA

Santadi

Terrebrune Carignano del Sulcis DOC 2012 1,5cl
(Carignano, Bovaleddu) €130

BOLLICINE

PROSECCO



Val D'Oca Valdobbiadene Extra Dry DOCG (Veneto)

€6

€25

Marsuret San Boldo DOCG Valdobbiadene Brut (Veneto)

€6

€29

FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Rosè

€33

Antica Fratta Brut

€33

Freccianera Brut 25

€43

Bellavista Alma Brut

€51

CHAMPAGNE

Veuve Pellettier Demi Sec

€45

Laurent-Perrier Brut

€80

BIRRE



Birra alla Spina Artigianale
Officine La Dama

€4,5

€6

SOFT DRINKS

Acqua

€1.5 1/2l €2.0 1l

Potabile trattata come da
decrete 181 del 23/06/03

Caffè

€1.5

Caffè decaffeinato

€1.5

Caffè Americano

€2.5

Succo di frutta

€3.0

Coca Cola 33cl

€3.0

Ginger Beer

€3.5

Lurisia

€3.5

Tonica Acqua Brillante

€3.5

Cocktail Analcolico

€7.0

Shottino

da €3.0

Se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

APERITIVO €13

a scelta tra tagliere o pinsa

margherita, marinara, patate e mozzarella, olio sale e rosmarino

dalle 18:30 alle 20:00, dopo le 20:00 (salvo disponibilità)

il drink non sarà incluso

Drink a scelta tra: Calice di Trebbiano, Chardonnay, Cerasuolo, Montepulciano, Spritz, Birra in bottiglia 0,33cl, Prosecco, Gin Tonic (beefeater), Americano, Negroni, MilanoTorino, Analcolico

Le variazioni al drinks incluso nell'aperitivo prevedono un supplemento

DA STUZZICARE.....

ARACHIDI/OLIVE €3

MOZZARELLINE/OLIVE ASCOLANE/PATATINE FRITTE €4

Salse a scelta €0,50

SPRITZ €7

APEROL, CAMPARI, VERMOUTH, SELECT, CYNAR, PASSION FRUIT, HUGO

I GIN

con Tonica Acqua Brillante

Beefeather Red 40°	€8
Tanqueray 43,1°	€9
Bombay Sapphire 40°	€9
Grifu 42°	€9
Fifty Pounds 43,5°	€9
Hendrick's 44°	€10
Botanist 46°	€10
Gin Mare 42°	€11
Elephant 45°	€11
Monkey 47°	€11
Roku Gin 43°	€11
Spirito Santo Mare di Sardegna 40°	€12
Spirito Santo Notti Siciliane 40°	€12
Spirito Santo Estate Romana 40°	€12
Botanic 40°	€14

I GRANDI CLASSICI €8

MILANO-TORINO
AMERICANO
NEGRONI

AMARI, GRAPPE & LIQUORI

Amara €5
Amaro Varnelli €5
Roger o Jefferson €6
Karat, amaro di Carruba €6
Concilium €6

Hierbas Mari Mayans €6
Grappa Bianca €5
Grappa 903 €5
Grappa 18 Lune €5
Grappa Berta Mito delle Ore €8

Fichissimo, liquore fico d'india Siciliano €6
Allora, liquore di alloro €6
Zibibbo Terre Siciliane con cantucci (3pz) €7

BOURBON WHISKEY

Bulleit 45° €6

Bulleit Rye 45° €8

SCOTCH WHISKEY

Laphroig Select 40° €7
Ardberg 10y 46° €9

Finlaggan Old Res 6y €9

RHUM

Saint James 40° €5
Eldorado 12y 40° €8

Kraken 40° €5
Diplomatico Reserva 40° €8

JAPANESE WHISKEY

Akashi Blended 40° €12

Nikka From The Barrel 51,4° €12