





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 marine, 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 Culatello €12 
- Buffalo mozzarella and Culatello €12 
- Alici Fritte €12 
- Fried anchovies €12 

I TAGLIERI (CHARCUTE BOARDS)



Culatello, Lonza di Norcia, Soppresa al Finocchio e Formaggi 

LA PASTA (OUR PASTA)

- Rigatoni all'amatriciana €14 
- Rigatoni all'amatriciana €14 
- Fettuccine al ragù di funghi misti, pecorino e prezzemolo €16 
- Fettuccine with mixed mushroom ragù, pecorino cheese, and parsley €16 
- Spaghettoni allo scoglio (calamaro, gamberi, cozze, vongole, pachino, prezzemolo) €22 
- Seafood spaghettoni (squid, shrimp, mussels, clams, cherry tomatoes, and parsley) €22 

PINSA ROMANA


- Mortadella tartufata e bufala €13 
- Wild truffle mortadella, buffalo mozzarella €13 
- Patate mozzarella e guanciale €13 
- Potatoes and pork cheek €13 
- Funghi e mozzarella €13 
- Mushrooms and mozzarella €13 
- Mozzarella e broccoli €13 
- Mozzarella and broccoli €13 
- Gricia €13 
- Amatriciana €13 
- Cacio e Pepe €14 
- Cheese and pepper €14 
- Culatello e confettura ai fichi €14 
- Culatello and fig jam €14 

Pane €2 - Pane Bruscato €3 - Bruschette €4

 Vegetariano  Abbattuto  Congelato  Crostacei  Glutine  Lattosio  Frutta da Guscio  Soia  Pesce  Funghi
 Pomodoro  Guanciale  Mollusco  Zucca  Uova  Aglio  Cipolla  Prezzemolo  Peperoncino

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

SECONDI di MARE (SEAFOOD MAIN COURSES)























- Tempura di Gamberi con salsa di soia €18   
- Shrimp Tempura with Soy Sauce €18   
- Frittura di calamari e gamberi €20   
- Fried calamari and prawns €20   
- Trancio di Salmone in crosta di pistacchio con panna acida €22    
- Salmon fillet with a pistachio crust and sour cream €22    
- Calamaro alla griglia con crema di patate alla zafferano e spinaci croccanti €24   
- Grilled squid with saffron potato cream and crispy spinach €24   
- Frittura di calamari €26   
- Crispy fried calamari €26   

SECONDI di TERRA (MEAT MAIN COURSES)

- Picanha con salsa verde e cicoria croccante €24  
- Picanha with green sauce and crispy chicory €24  
- Panino al sesamo con Tartare di manzo Piemontese, liquirizia, parmigiano, pepe, olio, sale maldon, pomodoro e valeriana €24     
- Sesame bun with Piedmontese beef tartare, licorice, Parmesan cheese, pepper, olive oil, Maldon salt, tomato and lamb's lettuce €24     
- Guancia di Maiale con patata di viterbo in doppia cottura €24
- Pork cheek with double-cooked Viterbo potatoes €24
- Bistecca di manzo Danese con spicchi di patate €28 
- Danish beef steak with potato wedges €28 

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 senape piccante, pomodoro, valeriana e cipolle caramellate  
- Chianina hamburger or chianina cheeseburger 250g with spicy mustard, tomato, salad and caramelized onions  
- Pulledpork 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 (SOLO A PRANZO)

SALADS €10 (ONLY AT 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
- Tuna Salad: tuna, tomatoes, olives, hard-boiled egg, 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  Guanciaie  Mollusco  Zucca  Uova  Aglio  Cipolla  Prezzemolo  Peperoncino

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

APERITIVO €13

O

APERIPINSA €15

margherita, marinara, patate e mozzarella

*dalle 18:30 alle 20:00, al di fuori di questa fascia oraria (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 40°	€12
Botanic 40°	€14

I GRANDI

CLASSICI €8

MILANO-TORINO
AMERICANO
NEGRONI

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 Lager Otus 5%	€4.5	€6.0
Birra Guinness Hop House 0,33cl 5%	€4.5	

SOFT DRINKS

Acqua	€1.5 1/2l €2.0 1l
<small>Potabile trattata come da decrete 181 del 23/06/03</small>	
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

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 €130
(Carignano, Bovaleddu)

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

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