



Gli Antipasti d'autore

Crocchetta di patate, provola e prosciutto cotto bio <i>Potato croquette, provola cheese and organic cooked ham</i>	€ 3
--	-----

Polpette di salumi artigianali, pomodoro e parmigiano reggiano <i>Meatballs of artisan cured meats, tomato and parmesan cheese</i>	€ 8
---	-----

Polpettine di pesce* al nero di seppia, ricotta e bottarga <i>Fish balls* with squid ink, ricotta cheese and bottarga</i>	€ 6
---	-----

** dipende dal pescato, chiedere al personale di sala / * depends on the catch, ask the wait staff*

Miniburger di ceci, maionese alle erbe e cipolla caramellata <i>FChickpea mini burgers, herb mayonnaise and caramelised onion</i>	€ 7
--	-----

I MARITOZZI con panna salata e

MARI-NCOLLE

Battuto di mazzancolle gel di corniolo e granella di mandorle <i>Shrimps, dogwood and almond</i>	€ 10
--	------

LA MORTADELLA ... A ROMA

Mortadella Favola Gran Riserva, ricotta , pistacchi <i>Mortadella, ricotta cheese and pistachios</i>	€ 8
---	-----

IL BOSCO

Speck artigianale bio e frutti di bosco <i>Organic speck and berries</i>	€ 8
---	-----

Tutti gli **ingredienti** in **grassetto** contengono **allergeni**
*All **ingredients** in **bold** contain **allergens***



LE PROPOSTE DI OGGI

TODAY'S PROPOSALS

PIZZE

LA CALA-MARE

Calamaretti di paranza, **burrata** artigianale e paprika dolce € 24
Squids, burrata cheese and sweet paprika

I FIORI

Alici marinate, fiori di zucca, julienne di zucchine € 18
ricotta di bufala, **fior di latte** vacche rosse bio
Anchovies, courgette flowers, buffalo ricotta and organic mozzarella cheese

LA SALMONE

Salmone affumicato, velo di polpa di pomodoro € 22
pomodorini a crudo e **ricotta** di bufala
Smoked salmon, tomato pulp, buffalo ricotta and mozzarella cheese

LARDO NERO LUCANO BRADO E BIO

patate, **fior di latte** vacche rosse bio e **pesto** di basilico € 16
Organic lardo, potatoes, mozzarella cheese and pesto of basil

LA SALAME

Salame artigianale bio e **burrata** artigianale € 19
Organic salami and burrata cheese

Tutti gli **ingredienti** in **grassetto** contengono **allergeni**

All ingredients in bold contain allergens



Pizze della tradizione italiana

Traditional italian pizza

MARINARA

polpa di pomodoro, aglio rosso, peperoncino, origano

€ 8

Tomato pulp, red garlic, chili pepper, oregano

MARGHERITA

polpa di pomodoro, **fior di latte** vacche rosse bio

€10

*Tomato pulp, organic **mozzarella** cheese*

NAPOLI

Alici marinate, polpa di pomodoro, **fior di latte** vacche rosse bio

€12

*Marinated **anchovies**, tomato, organic **mozzarella** cheese*

LA PARMIGIANA

Melanzane, polpa di pomodoro, pomodorini

€16

fior di latte vacche rosse bio e **parmigiano** reggiano

*Eggplants, tomato pulp, tomato, organic **mozzarella** and **parmesan** cheese*

Le Pizze della cucina romana

Traditional roman pizza

CACIO E PEPE, FIOR DI LATTE VACCHE ROSSE

€ 16

***Pecorino** and pepper, **mozzarella** cheese,*

CARBONARA

UOVO, **PECORINO** ROMANO E GUANCIALE ARTIGIANALE

€18

*Egg, **pecorino** cheese and organic bacon*

AMATRICIANA

POLPA DI POMODORO, GUANCIALE ARTIGIANALE E **PECORINO** ROMANO

€18

*tomato, organic bacon and **pecorino** cheese*

Tutti gli **ingredienti** in **grassetto** contengono **allergeni**

*All **ingredients** in **bold** contain **allergens***



Le Pizze Special di Edoardo Papa

MARINAPOLI

Alici di paranza marinate, pomodorini, aglio rosso **€ 18**
fior di latte vacche rosse bio, **pecorino** e peperoncino
*Anchovies, tomatoes, red garlic, organic **mozzarella** and **pecorino** cheese, chili*

SUA MAESTÀ AL RUM

Polpa di pomodoro, **fior di latte** vacche rosse bio **€ 19**
pomodorini bio flambati con Rum e julienne di basilico
*Her Majesty in Rum, tomatoes pulp, organic **mozzarella** cheese, tomatoes in Rum, basil julienne*

LA "CAPRICCIOSA" di GABRIELE

Prosciutto cotto bio, polpa di pomodoro **€ 19**
verdure di stagione, **fior di latte** vacche rosse bio e **uovo**
*Organic cocked ham, tomato, seasonal vegetables, organic **mozzarella** and **egg***

FIOCO DI CULATELLO

Culatello, fior di latte vacche rosse bio e ricotta di bufala **€ 20**
*"Culatello" ham, **mozzarella** and **ricotta** cheese*

ZOLA E MORTADELLA

Mortadella Favola Gran Riserva, **gorgonzola** e zucchine julienne **€19**
*Mortadella, "**gorgonzola**" cheese and zucchini*

IL RE DEGLI SPECK

Speck al naturale oltre 12 mesi, **mostarda** di mele e pere bio **€ 20**
fior di latte vacche rosse bio e **ricotta** di bufala
***Speck**, apple and pear **mostarda**, organic **mozzarella** and buffalo **ricotta** cheese*

Tutti gli **ingredienti** in **grassetto** contengono **allergeni**

*All **ingredients** in **bold** contain **allergens***



I DOLCI

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

(All desserts are our production)

Panna cotta, marmellata fatta in casa e pistacchi tostati

Panna cotta, homemade jam and roasted pistachios

€ 6

Il **tiramisu** espresso

Express tiramisu

€ 8

Casa Savoia

Crema pasticcera, **savoardi** artigianali, composta di arance e Rum

Custard cream, ladyfingers, orange jam and Rum drops

€ 8

Cheese cake a modo nostro

Our Cheese cake

€ 6

Vini da gustare con il dolce al calice

Wines to enjoy with dessert by glass

Colosi

Malvasia delle Lipari 2022 – 13°

€ 8

Marco De Bartoli

Vecchio Samperi 2019 – 16,5°

€ 10

CAFFÈ SPECIALITY / Specialty coffee selected by 1895

Noble Volcano

€ 3

Blend Brasile Arabica 100%

Paraiso

€ 4

Colombia Arabica 100% monorigine



Birre / Draft Beers

Oxiana - Birrificio artigianale KM. 0		Gradi	
Keller - Chiara, fresca e bevanda	Spina 300ml	4,6°	€ 5,00
Hotbock Doppelbock			
Pluripremiata birra rossa, vivace, intrigante e avvolgente	Spina 300ml	6,9°	€ 6,00
Epic - American IPA, color rame, elegante, strutturata	Spina 300ml	6,8°	€ 7,00

**Continuando nelle nostre scelte etiche abbiamo deciso di proporre
bevande alla miscita e, da settembre in arrivo,
poche ma selezionate bottiglie**

Continuing our ethical choices we have decided to offer mixed drinks and a few but selected bottles

Vini in "FOGLIETTA"	Calice	1/2 litro	1 litro
	<i>Glass</i>	<i>Half litre</i>	<i>1 litre</i>
Bianchi / white wine			
Vermentino biologico / organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00
Grechetto biologico / organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00
Chardonnay biologico / organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00
Rossi / red wine			
Syrah biologico / organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00
Cabernet-Sauvignon biologico/organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00
Merlot biologico / organic wine	€ 6,00	€ 12,00	€ 18,00



Acqua / Water Naturizzata (d.l. 181 del 23/06/2003)

Gasata e naturale

€ 2,00

<i>Tè/Tea</i>	<i>Cocktail / Drinks</i>
Emporio delle spezie	APEROL SPRITZ € 7,00
	CAMPARI SPRITZ € 9,00
Tè nero frutti e fiori <i>Black tea fruits and flowers</i> € 4,00	HUGO € 10,00
Tè verde mango e papaya € 4,00 <i>Green tea mango and papaya</i>	GIN TONIC/LEMON € 10,00
	VODKA € 10,00
	TONIC/LEMON € 10,00
Tè verde zenzero e limone € 4,00 <i>Green tea ginger and lemon</i>	PINA COLADA € 12,00
Camomilla in fiore € 3,00	

<i>Spiriti / Spirits</i>	<i>Soft Drink</i>
SARANDREA	
Amaro Skanderbeg € 6,00	Crodino € 3,50
Liquore alla Liquirizia € 8,00	Acqua tonica al limone € 3,00
La vera Sambuca € 8,00	
	Coca cola € 3,00
	Coca cola Zero

Servizio 2€/per persona

Service 2€/p.p.