



LE PROPOSTE DI OGGI

TODAY'S PROPOSALS

ANTIPASTI / Appetizer

Tortino di **Alici**

Anchovies pie

€ 8

Miniburger con tonno, cipolla rossa caramellata e maionese di avocado

Miniburger, tuna, caramelized red onion and avocado

€ 8

Miniburger vegetariano con hamburger di ceci

maionese alle erbe e crema di **pecorino**

Miniburger, herbal mayonnaise and pecorino cream

€ 6

Polpette di salumi artigianali, pomodoro e **parmigiano** reggiano

Meatballs of artisan cured meats, tomato and parmesan cheese

€ 8

PIZZE

MARE

Calamaretti di paranza

burrata artigianale pugliese e paprika dolce

Squids, burrata cheese and sweet paprika

€ 22

LA PARMIGIANA DI TONNO

Tonno pinne gialle, pomodoro, melanzane e zucchine al forno

fior di latte vacche rosse bio e grana padano

Tuna, tomato, eggplants, zucchini, mozzarella and grana cheese

€ 22

OMAGGIO A NAPOLI

Alici marinate, scarola appassita, **uvetta**, pomodorini e **ricotta** di bufala

Marinated anchovies, wilted escarole, sultanas, tomatoes and buffalo ricotta cheese

€ 20

PROVO_LONZA

Melanzane grigliate, **provola** affumicata bio, **maionese** e lonza bio

Eggplants, provola cheese, mayonnaise and organic loin

€ 19

E' ARRIVATA ... L'ESTATE

FICHI E FIOCCO DI CULATELLO

Figs and "Culatello" ham

€ 22

LARDO NERO LUCANO E MANGALITZA

patate, **fior di latte** vacche rosse bio e **pesto** di basilico

Lardo, potatoes, mozzarella cheese and pesto of basil

€ 16

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

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



Gli Antipasti . . . d'autore

The Appetizers

Crocchetta di patate , **provola** e prosciutto cotto bio

*Potato **croquette**, **provola** cheese and organic cooked ham*

€ 3

Uovo al **Q**ubo alla carbonara

guanciale bio croccante, **pecorino** romano e pepe

***Q**ubo carbonara **egg**, crispy organic bacon, **pecorino** romano cheese and pepper*

€ 12

Polpette di melanzane, pomodoro, **pesto di basilico** e **parmigiano**

***Meatballs** eggplants, tomato, **basil pesto** and **parmesan** cheese*

€ 7

Crocchetta di pesce* e patate

***Fish** croquette* potatoes*

€ 5

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

I MARITOZZI di **Edoardo Papa.... con panna salata**

Alici di paranza, dadolata di pomodorini e olive <i>Anchovies, cherry tomatoes and olives</i>	Tonno , gel di pesca e mandorle <i>Tuna, peach and almond</i>	€ 8
Mortadella Gran Favola, ricotta , crema di pistacchi <i>Mortadella, ricotta cheese and pistachio's cream</i>	Speck artigianale bio e frutti di bosco <i>Organic speck and berries</i>	€ 8
Melanzane, pomodoro confit, pesto di basilico <i>Eggplants, tomato confit, basil pesto</i>	Crema di ceci e chips di zucchine <i>Hummus of chickpeas and courgette</i>	€ 8

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

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



Le Pizze della tradizione

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, zucchine, polpa di pomodoro €16
fior di latte vacche rosse bio e **parmigiano** reggiano
Eggplants, courgettes, tomato pulp, organic mozzarella and parmesan cheese

LA "CAPRICCIOSA" DI GABRIELE

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

LA CAMPAGNA

Salsiccia artigianale bio, **fior di latte** vacche rosse bio € 18
*Organic artisanal sausage and organic **mozzarella***

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 SALAME

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

ZOLA E MORTADELLA

Mortadella Favola Gran Riserva, gorgonzola e zucchine julienne €18
*Mortadella, "**gorgonzola**" cheese and zucchini*

FIOCCO DI CULATELLO

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

Le Pizze per accompagnarvi al dolce

IL RE DEGLI SPECK

Speck al naturale stagionato 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*

PERE E RICOTTA.... E RIDUZIONE DI SYRAH

Pere cotte nel vino Syrah, **ricotta** di bufala € 20
*Pears cooked in Syrah wine, buffalo **ricotta** cheese and syrah cream*

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

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



La pasta della tradizione romana

Traditional Roman Pasta

Pasta cacio e pepe

pecorino romano e pepe

€ 12

Pecorino cheese and pepper

Spaghetti alla Carbonara

Uova di bianca livornese, guanciale bio, **pecorino** romano, pepe € 14

Spaghetti, Livorno white hen eggs, organic bacon, pecorino cheese, pepper

Pasta all'Amatriciana

Polpa di pomodoro, guanciale bio, **pecorino** e pepe € 14

Pasta, tomato pulp, organic bacon, pecorino cheese and pepper

Ravioli artigianali, spinaci, **ricotta**, **burro** artigianale e salvia

Home-made ravioli, spinach, ricotta cheese, home-made butter and sage

€ 18

La pasta gourmet

Gourmet first courses

Rigatoni **burrata** artigianale, polpa di pomodoro

parmigiano reggiano e basilico

€ 16

Burrata and parmesan cheese, tomato, and basil

Spaghetti con **calamaretti**, melanzane e guanciale di nero bio lucano € 18

Spaghetti with squids, eggplants and organic bacon

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

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



Secondi di gusto

Second course

Filetto di **tonno** pinna gialla **panato**, **sesamo** multicolor € 18
*Breaded yellowfin **tuna** fillet, multicoloured **sesame***

Saltimbocca alla romana € 16
carne di vitella, fiocco di culatello e salvia
Veal meat, culatello and sage

Petto di pollo bio alla mugnaia € 14
burro artigianale, vino bianco/rosso e limone
Organic chicken, butter, white/red wine and lemon

Hamburger bio € 14
chips e il suo **panino** "slurp"
*Organic **burgers**, chips and "slurp" sandwich*

Straccetti ... insalata e pachino € 14
Strips of meat, salad and cherry tomatoes

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



INSALATE *SALADS*

LA CAPRESE

Pomodoro, fior di latte bio e crostini di pane € 10

*Tomato, **mozzarella** cheese and **bread***

POLLO, SCAGLIE DI GRANA E ACETO BALSAMICO € 12

*Chicken, **parmesan** flakes and balsamic vinegar*

CECI, ZUCCHINE E POMODORINI € 12

Chickpeas, zucchini and tomatoes

UOVO, TONNO E OLIVE € 14

*Egg, **tune** and olives*

SALMONE AFFUMICATO

FIOR DI LATTE VACCHE ROSSE BIO E AVOCADO € 14

Smocked salmon, mozzarella cheese and avocado

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)

Cheese cake a modo nostro

Our Cheese cake

€ 6

Panna cotta, marmellata fatta in casa e pistacchi tostati

Panna cotta, homemade jam and roasted pistachios

€ 6

Il tiramisù espresso

Express tiramisù

€ 8

Casa Savoia

Crema pasticcera, **savoiard**i artigianali, composta di arance e Rum

Custard cream, ***ladyfingers***, orange jam and Rum drops

€ 8

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

Blend Brasile Arabica 100%

€ 3

Paraiso

Colombia Arabica 100% monorigine

€ 4



Birre / Draft Beers

Oxiana - Birrificio artigianale KM. 0		Gradi	
NA X' - Chiara, fresca e beverina	Spina 300ml	4,6°	€ 5,00
Hotbock Doppelbock			
Pluripremiata birra rossa, vivace, intrigante e avvolgente	Spina 300ml	6,9°	€ 6,00
Velvet - Tripel belgian style, birra color oro carico, elegante, strutturata	Bt. 750ml	8,8°	€ 16,00

Continuando nelle nostre scelte etiche abbiamo deciso di proporre bevande alla mescita....e 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>	MOJITO € 12,00
Camomilla in fiore € 3,00	PINA COLADA € 12,00

<i>Spiriti / Spirits</i>	<i>Soft Drink</i>
SARANDREA	
Amaro Skanderbeg € 6,00	Crodino € 3,50
Liquore alla Liquirizia € 8,00	Lemon € 3,00
La vera Sambuca € 8,00	Fanta Arancia € 3,00
CAPOVILLA	
Grappa di Tabacco € 10,00	Coca cola € 3,00
	Coca cola 0