

PER INIZIARE UNA DELIZIA COME ANTIPASTO

À LA CARTE TO START

SUPPLI' fior di latte vacche rosse bio
polpa di pomodoro e parmigiano reggiano DOP (1,7) €3

RICE ball with tomato and mozzarella cheese



CHIPS cacio e pepe (1,7) €5

Our **CHIPS** with cheese and pepper

MONTANARA con gamberi di paranza
stracciatella di burrata, granella di pistacchi e lime (1,2,3,7) €8

MONTANARA with mixed prawns, burrata cheese, pistachios and lime

MINIBURGER con mazzancolle di paranza

cipollotto caramellato e avocado (1,2,3,7) €8

MINIBURGER with mixed king prawns, caramelised spring onion and avocado

FRITTURA DI TOTANETTI DI PARANZA (1,3,4,13) €22

FRIED PARANZA BABY SQUID

ROMANOZZO®

Il nuovo concetto dei Maritozzi salati di Roma

The new concept of "Maritozzo" of Rome

GAMBERI ... E NUVOLE

Tartare di gamberi di paranza, gel di limone
briciole di pane tostato delicato all'aglio rosso (1,2,3,4,7,8) €10

Raspadura cheese, pepper and drops of honey

RASPADURA E MIELE

Cacio e pepe con raspadura e gocce di miele (1,3,7,8) €10

Little prawns, lemon gel, red garlic bread

BRESAOLA LIGTH

Bresaola Valtellina IGP, ricotta light, noci tritate, rucola (1,3,7,8) €10

Bresaola meat IGP, ricotta cheese, walnuts and rocket

MORTADELLA . . . A ROMA

Mortadella e granella di pistacchi (1,3,7,8) €10



PIZZE DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL PIZZA

MARINARA

Polpa di pomodoro, olio all'aglio rosso, peperoncino, origano ⁽¹⁾ €8

Tomato pulp, red garlic oil, chilli pepper, oregano

MARGHERITA

Polpa di pomodoro, fior di latte vacche rosse bio ^(1,7) €10

Tomato pulp, organic mozzarella cheese

NAPOLI

Alici, polpa di pomodoro, fior di latte vacche rosse bio ^(1,4,7) €12

Anchovies, tomato, organic mozzarella cheese

LA PARMIGIANA

Melanzane, pomodorini, parmigiano reggiano DOP

fior di latte vacche rosse bio ^(1,7) €16

Aubergines, tomatoes, organic mozzarella, parmesan cheese

CROSTINO

Fior di latte vacche rosse bio e prosciutto cotto artigianale ^(1,7) €16

Crostino with organic mozzarella cheese, organic cooked ham

PIZZE ROMANE

ROMAN PIZZA

L'AMATRICIANA

Guanciale artigianale, pecorino romano DOP, pomodoro, ^(1,7) €16

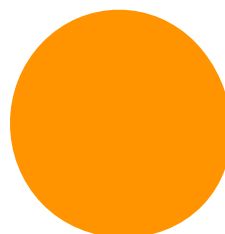
Bacon, tomato sauce and pecorino cheese

LA CARBONARA

Guanciale artigianale, pecorino romano DOP

crema di rosso d'uovo, fior di latte vacche rosse bio ^(1,7) €16

Bacon, egg, pecorino and mozzarella cheese





PIZZE INTRAMONTABILI

PIZZE UNFORGETTABLE

MARINAPOLI

Alici, pomodorini, olio all'aglio rosso, pecorino romano DOP
fior di latte vacche rosse bio, e peperoncino (1,4,7) €18

Anchovies, tomatoes, red garlic oil, organic mozzarella and pecorino cheese, chilli pepper

SUA MAESTA' AL RUM

Polpa di pomodoro, fior di latte vacche rosse bio
pomodorini flambati con Rum Jamaica (1,7) €19

Tomato pulp, organic mozzarella cheese, tomatoes flambéed with Jamaican rum

"DIAVOLETTA"

Salame schiacciata artigianale, polpa di pomodoro
fior di latte vacche rosse bio (1,7) €19

Organic salami, tomato sauce, organic mozzarella

LA CAPRICCIOSA DI GABRIELE

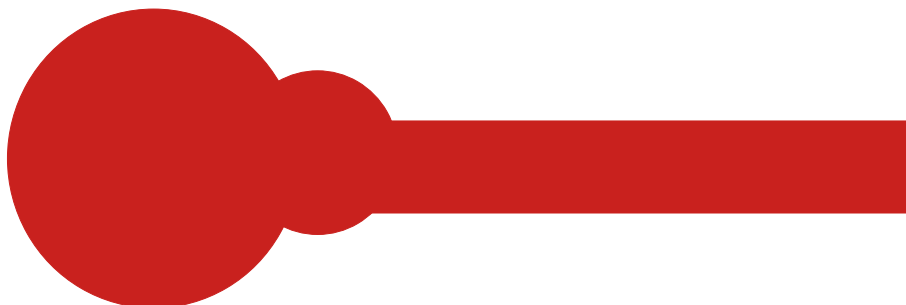
Prosciutto cotto artigianale, polpa di pomodoro, olive
verdure di stagione, fior di latte vacche rosse bio e uovo (1,3,7) €19

Organic cooked ham, tomato pulp, seasonal vegetables, organic mozzarella cheese and egg

L'ESTATE . . ICONICA

Speck artigianale, mostarda di frutta artigianale
fior di latte vacche rosse bio e ricotta di bufala (1,4,7) €22

Artisan speck, organic mozzarella cheese, buffalo ricotta, fruit mustard



LE PASTE DELLA TRADIZIONE ROMANA

TRADITIONAL ROMAN PASTA

Pasta cacio e pepe, pecorino romano DOP e pepe ^(1,7) € 16
pecorino cheese and pepper

Pasta alla Carbonara

Uova, guanciale bio, pecorino romano DOP, pepe ^(1,3,7) € 16
Spaghetti, eggs, organic bacon, pecorino cheese, pepper

Pasta all'Amatriciana

Polpa di pomodoro, guanciale bio, pecorino e pepe ^(1,7) € 16
Tomato, organic bacon, pecorino cheese and pepper

LE NOSTRE PASTE GOURMET - - - *Gourmet Pasta*

IL MARE sulla TERRA

Mezzemaniche con gamberi di paranza, cacio e pepe ^(1,2,7) € 24
Mezzemaniche with prawns, cheese and pepper

L'ESTATE

Pasta con datterini bio, basilico e "Raspadura" ^(1,7) €18
Pasta with cherry tomatoes, basil and 'Raspadura' cheese

SECONDI DI GUSTO - - - *Second course*

Hamburger bio e il suo panino ^(1,7) € 14

+ provola affumicata bio - € 1,50

+ guanciale di nero - € 2,00 + chips € 5,00

Organic **burgers** and bread, +organic provola cheese €1,5, +bacon €2, + chips €5

Petto di pollo bio alla piastra o alla mugnaia ⁽¹⁾ € 16

Chicken "alla piastra" o "alla mugnaia"

Saltimbocca alla romana

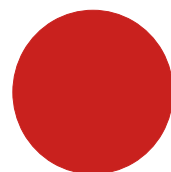
carne di vitella, fiocco di speck e salvia ⁽¹⁾ € 18

Veal meat, culatello ham and sage

Caesar salade ^(1,7) € 14

Contorni verdure di stagione € 6

Side dish vegetables



D O L C I

DESSERTS

Crostatina, ricotta di bufala **oppure** crema pasticcera
marmellata di ciliegie (1,3,7) €8

Pastry, sweet ricotta cheese or custard and cherry jam

Millefoglie crema pasticcera e zucchero a velo (1,3,7) €8
Millefeuille with custard cream and icing sugar

Sorbetto di pesca €8
Peach sorbet

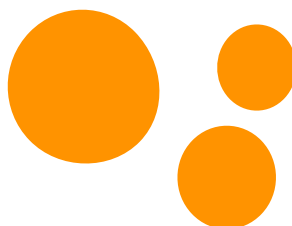


Panna cotta
gel di limone o pesca e pistacchi tostati (1,3,7) €8

Tiramisù espresso (1,3,7) €8
Express Tiramisu

Casa Savoia - Crema pasticcera, savoiardi artigianali
marmellata di frutti di bosco e Rum (1,3,7) €8
Custard, homemade ladyfingers, berrys compote and rum drops

Pesca fresca
Cheese cake e gel di pesca nettarina (1,3,7) €8
Cheese cake and peach gel



Caffè Specialty
Arabica 100% €3

Acqua Naturalizzata Gasata o Naturale
(d.l. 181 del 23/06/2003) €2
Sparkling or Still Naturalised Water

Servizio a persona €3
Service €3 per person

LISTA DEI VINI - WINES

Al Calice - By the glass

BIANCHI - WHITE

Chardonnay biologico - Organic €6

Trebbiano IGT €6

ROSSI - RED

Rosso Montepulciano IGT €6

In Bottiglia - In Bottle

BIANCHI - WHITE

Franciacorta Brut - *Le Vedute* €45

Spumante Brut Chardonnay, Pinot Bianco - *Tenuta Sant'Isidoro* €26

Prosecco Cuvée Millesimato Col del Sole - bt. €22 --- al calice **5**

Gewurztraminer "502" 2024 - *Von Blumen* €28

Verdicchio Classico - Castelli di Jesi 2024 - *Bruno Cavallaro* €26

Passerina del Frusinate - CAPH - *Calu Vigneti* €22

Malvasia Puntinata - Zefira 2025 - *Pietra Pinta* € 24

ROSSI - RED

Teroldego Rotaliano 2022 *Dorigati* €28

Montalcino Sangiovese 100% 2023 *Ventolaio* €30

BIRRE --- CRAFT BEERS

BIRRA MORETTI

alla spina - by glass 300ml

IPA - Luppolata, fresca e beverina - 5,2° -- **€5**

Moderately bitter, fresh and thirst-quenching

ALKEN-MAES BRASSERIE

Cristal - Lager, più dissetante di un tuffo in piscina - 4,8°-- **€6**

Is more than a dip on pool

AFFLIGEM 1074

Rouge - Gusto delicato ed elegante - 6,8° -- **€7**

With a delicate and elegant flavour

HEINEKEN zero alcool - bt. 330ml - 0° -- **€5**

BIRRA MESSINA ai cristalli di sale - bt. 330ml - 5° -- **€ 6**

salt crystals



COCKTAIL

Aperol Spritz € 7
Campari Spritz € 9
Hugo € 10
Gin Tonic € 10
Gin Lemon € 10
Vodka Tonic € 10
Vodka Lemon € 10
Mojito € 12



SPIRITI E LIQUORI --- SPIRITS

AmarOttanta

Amaro 80 erbe €6

F.lli Vena

Liquore Liquirizia €8

Sambuca € 6

Asaka - Yumeko whisky € 14

Planteray - Barbados Rum - XO 20th Anniversary € 12

SOFT DRINK

Acqua tonica - Tonic water € 3
Coca Cola - Coca Cola zero € 3
Schweppes Limone - Schweppes Lemonade € 3

Succhi - Fruit juice:

Pesca / Peach

Ananas - 100% €4

Arancia Sicilia / Sicily orange

LISTA ALLERGENI - - - ALLERGEN LIST

- 1. Glutine** - - Gluten
- 2. Crostacei** - - Shellfish
- 3. Uova** - - Eggs
- 4. Pesce** - - Fish
- 5. Arachidi** - - Peanuts
- 6. Soia** - - Soy
- 7. Latticini** - - Dairy products
- 8. Frutta a guscio** - - Nuts
- 9. Sedano** - - Celery
- 10. Senape** - - Mustard
- 11. Semi di Sesamo** - - Sesame seeds
- 12. Anidride solforosa e solfiti** - - Sulphur dioxide and sulphites
- 13. Molluschi** - - Molluscs
- 14. Lupini** - - Lupins

