



MENU À LA CARTE

TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Tonnarelli cacio e pepe con pecorino buccianera <i>Tonnarelli pasta "Cacio e pepe" with pecorino Buccia Nera</i>	€ 16
Spaghetti alla carbonara con uova di galline allevate a terra, guanciale di Amatrice, pepe e pecorino buccianera <i>Spaghetti "Carbonara" with eggs, bacon, black pepper and pecorino Buccia Nera cheese</i>	€ 16
Rigatoni all'Amatriciana con guanciale di Amatrice <i>Rigatoni pasta "Amatriciana" with bacon from Amatrice village</i>	€ 16
Mezze maniche alla Gricia con guanciale di Amatrice <i>Mezze maniche pasta "Gricia" with bacon from Amatrice village</i>	€ 16
Saltimbocca di vitella alla romana con patate al forno e carciofi <i>Saltimbocca alla romana with baked potatoes with artichokes</i>	€ 21

ANTIPASTI STARTERS

Millefoglie di melanzane con bufala DOP e pomodoro, fonduta di Parmigiano e basilico cristallizzato <i>Millefeuille of aubergines with PDO buffalo mozzarella and tomato, Parmesan fondue and crystallized basil leaves</i>	€ 15
Soufflé di verdure, salsa al taleggio, aceto balsamico e radicchio brasato <i>Vegetable soufflé, Taleggio cheese sauce, balsamic vinegar and braised radish</i>	€ 15
Carpaccio di ombrina con puntarelle e mandarino <i>Stombass carpaccio with puntarelle and mandarin</i>	€ 26
Girello di vitello rosé cotto a 52°, pesto di pistacchio, caprino con tartufo nero <i>Rosé veal, round cooked at 52° C, pistachio pesto, goat cheese with black truffle</i>	€ 22

PRIMI PIATTI PASTA & RICE

Risotto Colosseo "by night" con zabaione allo zafferano, polvere di carbone, ristretto di guancia, tartufo e gocce di pecorino <i>"By night" Colosseum risotto with saffron zabaglione, charcoal powder, cheek sauce, truffle and drops of pecorino cheese</i>	€ 22
Tagliatelle con anatra, arancia, pisellini novelli e aneto <i>Tagliatelle with duck, orange, peas and dill</i>	€ 20
Paccheri ai tre pomodori con polvere di capperi burrata d'Andria e mandorle tostate <i>Paccheri with three kinds of tomatoes, burrata cheese from Andria, caper powder and toasted almonds</i>	€ 18
Linguine con vongole, friggittelli, lupini e bottarga di muggine <i>Linguine with clams, turkish pepper lupins and bottarga</i>	€ 21
Ravioli con capesante e gamberi con rana pescatrice <i>Ravioli with scallops and prawns, monkfish</i>	€ 20

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Rosa di triglia di scoglio al guazzetto <i>Red mullet rose with tomato fish set</i>	€ 26
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	€ 9,50 l'etto the hectogram
Guancia di manzo stufata alla vaccinara con parmantier alle erbe e purea di zucca <i>Beef cheek stewed alla vaccinara with parmantier with herbs and pumpkin puree</i>	€ 24
Millefoglie di manzo con robiola tre latti su radicchio brasato e demi-glacé al tartufo bianchetto <i>Fillet of beef with robiola cheese on braised radicchio, demi-glacé with truffle</i>	€ 29
Entrecôte di manzo con cipollotti patate e carciofi <i>Entrecôte of beef with spring onions, potatoes and artichokes</i>	€ 27

LE NOSTRE VERDURE FRESCHE OUR FRESH VEGETABLES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 7
Insalata caesar salad <i>Caesar salad</i>	€ 12
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 7
Cicoria fresca ripassata <i>Sauteed chicory</i>	€ 7
Verdure fresche grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 7
Puntarelle con insalata di stagione <i>Puntarelle with seasonal salad</i>	€ 7

DESSERT

Babà con crema allo zabaione e caramello salato fumé con con gelato di ricotta <i>Babà with eggnog cream and smoked salted caramel with ice cream</i>	€ 12
Tortino caldo al cioccolato Ruby con crema chantilly <i>Chocolate cake with warm chocolate heart and chantilly cream</i>	€ 11
La nostra cheesecake con salsa ai frutti rossi <i>Our cheesecake with red fruit sauce</i>	€ 11
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 10
Tagliata di frutta di stagione <i>Platter of sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 9