

Menù



**“Ma vale poi la pena de soffrì
lontano da ‘na tavola e ‘na sedia
pensanno che se deve da morì?**

**Nun è pe’ fa er fanatico romano;
però de fronte a ‘sto campà d’inedia,
mejo morì co’ la forchetta in mano!”**

(Aldo Fabrizi)

Iniziando

Le polpettine dei ricordi (1-7-9) **11,00 (3 pz.)**

Polpettine* di bollito servite con cicoria selvatica ripassata e Pecorino

Deep fried meatballs served with sautéed chicory and Pecorino*

Il crostino del contadino (1-7-8) **12,00 (4 pz.)**

Cubotti di polenta frita con crema di burrata al tartufo, spinaci saltati e nocciole tostate

Fried polenta cubes with truffle burrata sauce, sautéed spinach and toasted hazelnuts

I fiori di zucca di Angelino (1-4-7-9) **10,00 (2 pz.)**

Fiori di zucca* ripieni di mozzarella e alici, pastellati e fritti

Zucchini flowers filled with mozzarella and anchovies, battered and fried

La ciccia cruda (12) **14,00**

Tartare di manzo Marango con pomodori secchi, olive e salsa al prezzemolo

Marango beef tartare with sun-dried tomatoes, olives and parsley sauce

Polpette del Tribuno (1-3-7-12) **12,00 (3 pz.)**

Polpette di manzo in salsa di pomodoro e basilico

Beef meatballs in tomato sauce with fresh basil

Fagioli con le cotiche (9) **10,00**

Fagioli Borlotti cotti lentamente in salsa di pomodoro leggermente piccante con cotenna di guanciale

Little spicy tomato sauce, braised Borlotti beans with pork jowls skin

Trippa alla romana (7-9) **10,00**

Trippa di bue cotta lentamente in salsa di pomodoro con mentuccia romana e Pecorino

Tomato sauce braised pork trips with roman mint and Pecorino

Proseguendo

Carbonara (1-3-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, uova, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, eggs, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Cacio & Pepe (1-3-7) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all’uovo con Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Tonnarelli fresh egg pasta with DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Amatriciana (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, salsa di pomodoro, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, tomato sauce, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Gricia (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

AgroPontino (1-3-7-9) **15,00**

Fettuccine di pasta fresca all’uovo con ragù bianco di vitello ed erbe di campo

Fresh fettuccine egg pasta with veal white ragù and wild herbs

Tuscia (1-3-7-8-9) **15,00**

Fettuccine di pasta fresca all'uovo con funghi Cardoncelli, crema di burrata al tartufo, mandorle tostate e salsa al prezzemolo

Fresh fettuccine egg pasta with Cardoncelli mushrooms, truffle creamy burrata, roasted almonds and parsley sauce

Ajo, ojo e peperoncino (a modo nostro) (1-3) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con aglio nero fermentato, dressing al prezzemolo e fili di peperoncino

Tonnarelli fresh egg pasta with fermented black garlic, parsley dressing and hot pepper strings

Concludendo

Lo scottadito a modo mio (1-12) **21,00**

Bocconcini di agnello* CBT e arrostiti con riduzione di birra Pils e serviti con cicoria ripassata

Slow cooked and grilled lamb chunks seasoned with Pils beer reduction and sautéed chicory

Saltimbocca all'Angelino (1-7-12) **21,00**

Medaglioni di vitello* al vino bianco con prosciutto crudo di Parma fritto e salvia croccante serviti con patate arrosto

White wine sautéed veal medallions with fried Parma prosciutto and crunchy sage, served with roasted potatoes

Pollo alla cacciatora (4-12) **21,00**

Petto di pollo CBT in salsa alla cacciatora servito con cicoria ripassata

Slow cooked chicken breast in "cacciatora" sauce served with sautéed chicory

Il baccalà (4-7-12) **21,00**

Servito con crema di ceci al rosmarino e spinaci al burro

Salted cod served with creamy chickpeas and buttery spinach

Filetto come ce pare (9-12) **25,00**

Filetto di bufala laziale servito con verdure di stagione e salsa aromatica

Lazio buffalo filet served with seasonal veggies and aromatic sauce

Accompagnando

Patate arrostitite 5,00

Roasted potatoes

Cicoria ripassata 6,00

Sautéed chicory

Spinaci al burro (7) 5,00

Buttery spinach

Insalata romana di puntarelle (4-12) 7,00

Puntarelle condite con una salsa di olio extravergine di oliva, aglio, alici e aceto

Catolagna chicory tips salad seasoned with EVOO, garlic, anchovies and vinegar

Il nostro pane fatto in casa (1) 3,00

Homemade bread



Lieto fine

Tiramisù (1-3-7) **6,00**

Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere

Mascarpone cream, “drowned” savoiardi cookies in coffee and cocoa powder

Cheesecake de noantri (1-7-12) **6,00**

Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora, nocciole e salsa di cachi mela

As we like, ciambelline cookies crumble, creamy ricotta, hazelnuts and persimmons sauce

Mousse al cioccolato (3-7-12) **6,00**

Con mandorle e salsa di pere

With almonds and pears sauce

Ciambelline e vino (1-8-12) **5,00**

Ciambelline al vino rosso di nostra produzione accompagnate da un assaggio di vino rosato secco

Red wine ciambelline cookies served with a pour of rose wine

Caffetteria & Drinks

Caffè **2,00**

Cappuccino **4,00**

Acqua **3,00**

Coca cola/Zero/Fanta/Sprite **5,00**

Tè freddo limone/pesca **5,00**

Birra media alla spina **7,00**

Allergeni

- 1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
- 2. Crostacei/Crustaceans** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
- 3. Uova/Eggs** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi impanati, sformati, ecc.
- 4. Pesce/Fish** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi/Peanut** le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
- 6. Soia/Soy** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte/Milk and milk products or lactose** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.
- 8. Frutta a guscio/Nuts** ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
- 9. Sedano/Celery** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10. Senape/Mustard** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
- 11. Sesamo/Sesame** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
- 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol** solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13. Lupini/Lupine** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salumi, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14. Molluschi/Molluscs** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.