

Antipasti di terra

Meat, cheese & vegetable appetizers - Entrées, côté terre.

Tomino al forno con miele e tartufo nero ¹⁻⁷	€11
<i>Baked Italian cheese with honey and black truffle</i>	
<i>Fromage Italien au four avec miel et truffe noire</i>	
Carpaccio di anatra affumicata con rughetta e parmigiano, olio d'oliva ⁷	€ 8
<i>Smoked duck fillet drizzled with olive oil and slivers of parmigiano cheese</i>	
<i>Fines tranches de magret de canard fumé avec roquette et parmesan, huile d'olive</i>	
Millefoglie di zucchine, melanzane e mozzarella di bufala dop ⁷	€ 8
<i>Zucchini puff pastry, eggplant and buffalo's milk mozzarella</i>	
<i>Millefeuille de courgettes, aubergines et mozzarella « di bufala » AOP</i>	
Prosciutto di Parma 16 mesi e mozzarella di bufala dop ⁷	€ 11
<i>Ham of Parma 16 months & buffalo's milk mozzarella</i>	
<i>Jambon de Parme affiné 16 mois et mozzarella di bufala AOP</i>	

Antipasti di mare

Seafood appetizers - Entrées, côté mer

Tartare di tonno con avocado ⁴	€ 15
<i>Tuna tartare with avocado - Tartare de thon avec avocat</i>	
Insalata di polpo ⁴⁻¹⁴	€ 15
<i>Octopus salad - Salade de poulpe</i>	
Tartare di gamberi di Mazara del Vallo (Sicilia) ²⁻⁴	€ 15
<i>Mazara del Vallo (Sicily) Shrimps tartare</i>	
<i>Tartare de crevettes de Mazara del Vallo (Sicile)</i>	
Tris di mare ²⁻⁴⁻¹⁴	€18
<i>Mix of our seafood appetizers</i>	
<i>Trio de la mer (nos 3 sélections ci-dessus)</i>	

Primi piatti di terra

Pasta – Pâtes, côté terre

Gnocchetti al tartufo nero ³⁻⁷	€ 12
<i>Little gnocchi with black truffle - Petits gnocchi avec de la truffe noire</i>	
Bucatini all'Amatriciana ¹⁻⁷	€ 11
<i>Hollow spaghetti with spicy tomato sauce, rolled bacon and Roman sharp ewe's cheese</i>	
<i>Pâtes (longues) à la sauce tomate, piment, lard et Pecorino (fromage de brebis)</i>	
Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻³⁻⁷	€ 11
<i>Tonnarelli with Roman sharp ewe's cheese and black pepper</i>	
<i>Tonnarelli au fromage pecorino (brebis) et poivre noir</i>	
Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷	€ 11
<i>Spaghetti with egg, Roman sharp ewe's cheese, rolled bacon and pepper</i>	
<i>Spaghetti à la Carbonara</i>	
Ravioli alla gricia ripieni con cicoria e pecorino ¹⁻³⁻⁷	€ 12
<i>Ravioli "alla gricia" (bacon and pecorino) with chicory and pecorino (Roman sharp ewe's cheese)</i>	
<i>Ravioli "alla gricia" (lard et pecorino) farcis à la chicorée et pecorino (fromage de brebis)</i>	

Primi piatti di mare

Seafood first course / Pâtes, côté mer

Spaghetti alla pescatora ¹⁻²⁻¹⁴ € 12

Spaghetti with mixed seafood – Spaghetti aux fruits de mer

Spaghetti alle vongole ¹⁻¹⁴ € 12

Spaghetti with clams – Spaghetti aux palourdes

Pennette con spigola e zucchini ¹⁻⁴ € 12

Little penne with seabass and zucchini – Petites penne avec bar et courgettes

Secondi piatti di mare

Fish – Les poissons

Spigola al forno in crosta di patate e zucchini ⁴ €15

Seabass crusted with roast potatoes and zucchini

Bar au four en croûte de pommes de terre et courgettes

Tagliata di tonno “pinna gialla” con semi di sesamo ⁴⁻¹¹ €15

Tuna steak grilled with sesame seeds – Steak de thon jaune et graines de sésame

Calamari alla griglia ¹⁴ €15

Grilled squid – Calamars grillés

Alici fritte ¹⁻³⁻⁴ €10

Fried anchovies – Friture d’anchois

Baccalà alla Livornese ⁴ €15

Salt cod with tomatoes, olives, potatoes, olive, onions.

Morue salée à la Livournaise (tomates, olives, pommes-de-terre, oignons)

Secondi piatti di terra

Meat – Les viandes

Arrosticini abruzzesi € 9

Bite size pieces of roasted lamb on a stick

Petites brochettes de brebis des Abruzzes

Straccetti con rughetta e pomodorini €11

Thinly sliced beef sauted with porcini mushrooms

Lamelles de bœuf cuisinées avec roquette et petites tomates

Straccetti di pollo con radicchio €12

Thinly sliced beef sautéed with red chicory - Lamelles de poulet avec de la chicorée rouge

Lombata di vitello con patate al forno €15

Veal loin with roasted potatoes - Côte de veau et pommes de terre au four

“Saltimbocca” alla romana €12

Escalopes with smoked ham and sage

Spécialité de veau au jambon fumé et à la sauge

Tagliata di manzo con rughetta €15

Sliced beef steak with rocket (aragula)- “tagliata” d’entrecôte avec de la roquette

Filetto di manzo al pepe verde ⁷ €18

Fillet of beef – tenderloin, with a creamy green pepper sauce

Filet de bœuf au poivre vert

Carré d’agnello con cicoria €15

Spring lamb with chicory – Carré d’agneau et chicorée

Petto d’anatra con funghi di stagione €15

Duck breast with season mushrooms - Magret de canard et champignons de saison

I contorni

Vegetables and salads – Les légumes et salades

Verdure di stagione	€ 4
<i>Seasonal vegetables - Légumes de saison</i>	
Verdure alla griglia	€ 6
<i>Grilled vegetables – Légumes grillés</i>	
Insalata mista	€ 4
<i>Mixed salad – Salade composée</i>	
Patate al forno	€ 4
<i>Roasted potatoes – Pommes de terre au four</i>	
Patate fritte della casa	€ 5
<i>House French fries – Frites maison</i>	
Insalata Greca ⁷	€ 7
<i>Greek salad: feta cheese, cherry tomatoes, cucumbers, oregano, onion, lettuce with a vinaigrette dressing</i>	
<i>Salade grecque : feta, petites tomates, concombres, origan, oignons, laitue et sauce vinaigrette</i>	
Insalata di avocado ²	€ 7
<i>Avocado salad : avocado, shrimps, raisins, apples, lettuce with a pink sauce</i>	
<i>Salade d'avocat : avocat, crevettes, raisins secs, pommes, laitue et sauce cocktail</i>	

I dolci della casa

Home-made desserts – Les desserts maison

Tiramisù ³⁻⁷	€ 6,50
<i>Tiramisù: layers of coffee-soaked lady fingers, zabaglione (Italian custard), mascarpone cheese and cocoa</i>	
Fondente al cioccolato ³	€ 6,50
<i>Chocolate fondant – Fondant au chocolat</i>	
Crème brûlée ³⁻⁷	€ 6,50
Panna cotta ai frutti di bosco ⁷	€ 6,50
<i>Panna cotta with berries – Panna cotta aux fruits des bois</i>	

Gelati e frutta

Ice cream and fruits – Glaces et fruits

Semifreddo della casa al pistacchio o mandorle ³⁻⁷⁻⁸	€ 6,50
<i>Parfait/semifreddo with pistachio or almond – Crème glacée à la pistache ou aux amandes</i>	
Sorbetto al limone o al mandarino	€ 6,50
<i>Lemon or mandarine sorbet – Sorbet citron ou mandarine</i>	
Tartufo di Pizzo Calabro ³⁻⁷	€ 6,50
<i>Pizzo Calabro chocolate ice cream – Glace au chocolat de Pizzo Calabro</i>	
Tagliata di frutta esotica	€ 6
<i>Tropical fruits plate – Planche de fruits exotiques</i>	
Fragoline di bosco con gelato alla vaniglia	€ 7
<i>Wild strawberries with vanilla ice cream – Fraises des bois et boule de glace à la vanille</i>	
Frutta di stagione	€ 5
<i>Season's fruits – Fruits de saison</i>	

Le bibite

Drinks – Les boissons

Caffè	€ 1,50
<i>Coffee – Café</i>	
Tè	€ 2
<i>Tea – Thé</i>	
Liquore	€ 4
<i>Liqueur</i>	
Acqua minerale $\frac{3}{4}$ Lt.	€ 2
<i>Mineral water $\frac{3}{4}$ Lt – Eau minérale $\frac{3}{4}$ Lt</i>	
Acqua minerale San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt	€ 2,50
<i>Mineral water San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt – Eau minérale San Pellegrino $\frac{3}{4}$ Lt</i>	
Vino della casa 1Lt	€ 10
<i>House wine 1 Lt – Vin de la maison 1Lt</i>	
Birra in bottiglia $\frac{3}{4}$ Lt	€ 5
<i>Beer bottle $\frac{3}{4}$ Lt – Bière bouteille $\frac{3}{4}$ Lt</i>	
Birra in bottiglia $\frac{1}{3}$ Lt	€ 3
<i>Beer bottle $\frac{1}{3}$ Lt – Bière bouteille $\frac{1}{3}$ Lt</i>	
Coca, Fanta, Sprite	€ 2