



Antipasti – Appetizers

Focaccina calda al Patè d'Olive

Focaccia with olive patè

Bruschetta con Pomodori Datterino

Toasted bread with tomatoes

Misticanza con Avocado, Mango e Papaya

Mixed Salad with Avocado, Mango and Papaya

Insalatina di Radicchio, Avocado, Parmigiano e Noci

Red chicory salad with avocado, parmesan cheese and walnuts

Insalatina di Carciofi, Avocado, Parmigiano e Noci

Salad of raw artichokes with avocado, parmesan cheese and walnuts

Insalatina di Spinaci, Mela, Parmigiano e Nocciole

Spinach salad with apple, parmesan cheese and hazelnuts

Caprese con Mozzarella di Bufala

Tomato and buffalo mozzarella cheese

Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella di Bufala

Raw ham and buffalo mozzarella cheese

Carpaccio di Bresaola con Rucola e Parmigiano

Dried salt beef with rucola and parmesan cheese

Speck, Radicchio, Avocado con Aceto Balsamico

Smoked ham, red chicory, avocado and balsamic vinegar

Mini Tartare di “Feroci” con Salsa Bernese

Mini tartare in Bearnaise Sauce

Culatello di Zibello con Olio, Limone e semi di Zucca

Raw Ham with Lemon oil and pumpkin seeds

Cestino di pane (a persona)

Bread (per person)

Dolci e Frutta – Dessert and Fruit

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisù

Tortino caldo al Cioccolato

Hot chocolate cake

Crostata del Vicino con Freddo di Cannella

Tart with jam and cinnamon ice cream

Gelato di Pistacchio con Cioccolato fuso

Pistacchio ice cream with hot chocolate sauce

Semifreddo di Castagne o Nocciole

Chestnut ice-cream or hazelnut ice-cream

Tre Sorbetti al Limone, Pompelmo Rosa e Mandarino

Lemon, pink grapefruit, tangerine sorbet

Croccantino con Cioccolato fuso

Crunchy ice cream with hot chocolate

Abbiamo freddato la Sacher

Ice cream Sacher cake

Kiwi e Fragole al Cointreau

Kiwi and strawberries with Cointreau

Ananas alla Fiamma

Pineapple flamed

Misto di Bosco con Fragole, Lamponi e Mirtilli

Strawberries, raspberries and blueberries

Papaya e Mango al Limone

Papaya and Mango with Lemon juice

Primi Piatti – First Course

Zuppa di Verdure

Vegetable soup

Tagliolini Cacio e Pepe

Long fresh pasta with roman cheese and black pepper

Tagliolini alla “Checca”

Long fresh pasta with fresh tomato and buffalo mozzarella

Mezzi Rigatoni all’Amatriciana

Short pasta with Tomato sauce, onion and bacon

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with eggs, bacon and black pepper

Fusilli con Broccoli e Guanciale croccante

Fusilli pasta with broccoli and bacon

Fusilli all’Arrabbiata con Melanzane e Pecorino

Fusilli pasta in tomato sauce with eggplant, pecorino cheese and spice

Tagliolini con Funghi Porcini

Long fresh pasta with porcini mushrooms

Ravioli Pomodoro e Basilico

Home-made stuffed pasta with Tomatotoes sauce and Basil

Riso saltato con Carciofo Croccante

Rice with Artichokes Crisp

Tagliolini al Tartufo Nero

Long fresh pasta with Black Truffles

Secondi piatti – Second Course

Filetto di Manzo alla griglia Macelleria “Feroci”

Grilled beef fillet

Bistecca di Manzo alla griglia Macelleria “Feroci”

Grilled beef steak

Lombatina di Vitella alla griglia Macelleria “Feroci”

Grilled veal chop

Abbacchio al Forno con Patate

Roast Lamb with roasted potatoes

Straccetti con Carciofi o Rughetta e Parmigiano

Thin sliced beef with artichokes or rucola and parmesan cheese

Saltimbocca alla Romana con Patate

Sliced veal with ham and sage with potatoes

Pollo alla Cacciatora con Patate

Chicken in white wine and vinegar sauce with roasted potatoes

Girello di Maialino al profumo di Rosmarino

Pork Loin roast with Rosemary

Melanzane alla Parmigiana

Eggplant with buffalo mozzarella and tomato sauce

Vitello caldo in Salsa Tonnata

Veal in Tuna Sauce

2 Uova al Tartufo Nero

Two eggs with black truffles

Contorni – Side Dish

Insalata mista

Mixed salad

Pomodori e Rucola

Rucola and Tomatoes

Spinaci all’agro

Spinach with olive oil and lemon juice

Cicoriotta Romana saltata

Chicory sauteed with garlic and hot red peppers

Fagioli con Sedano e Cipolla

Beans with onion and celery

Ceci al Rosmarino

Chick-peas with rosemary and hot red peppers

Puntarelle in Salsa di Alici

Roman salad of chicory hearts with anchiovy sauce

Carciofo alla Romana

Artichoke roman style

Formaggi – Cheese

Scamorzina grigliata al profumo di Pancetta

Grilled cheese with bacon

Tomino grigliato al Tartufo nero

Grilled cheese with black truffles

Selezione di formaggi

Cheese selection