



Antipasti Mare

Saute di Cozze e Vongole

Cozze e Vongole locali in SautÃ© di Vino Bianco Limone e Prezzemolo

Polpo Patate

Polpo Locale con Patate Novelle su Letto di Rucola e Piccadilly

Tartare di Tonno

Tonno Pinne Gialle Abbattuto Lime Olio Extra Rucola Sfoglia di Cipolla di Tropea

Selezione Vecchie Maniere

Selezione di 5 assaggi dei nostri Antipasti di mare a secondo del pescato giornaliero

Degustazione Completa per 2 Pesone

Per 2 Persone tutto il nostro Antipasto di Crudi , Cotti , Marinati e Fritti

Saute di Cozze

Cozze Locali in SautÃ© di Vino Bianco Limone e Prezzemolo

Antipasti Terra

Agro Pontino

Crudo di Bassiano Salsiccia di Fondi Ricotta di Pecora Pontina con Miele del Vivaro

Degustazione di tutto l'antipasto PappaPapa per 2 Person

Tagliere di Salumi con Ricotta e Miele Pecorino e Composta Prosciutto
Crudo di Bassiano accompagnato da Fagioli con Cotiche Frittini Bruschettine

Fritto Vegetale

Verdure Fresche di Stagione in Pastella di Birra e Farina Fritte al Momento



Primi Piatti Mare

Alici e Pecorino

Spaghettone di Semola battuto di Alici locali Pomodoro Piccadilly Basilico
Olio Extravergine Pecorino Romano DOP

Fettuccine Gambero e Bottarga

Fettuccina Stretta fresca Gamberoni Piccadilly Olio Extravergine Bottarga
Ponzese grattugiata al momento

Pacchero allo Scoglio

Pacchero Acqua e Semola Fresco Cozze Vongole Cannolicchi Gamberone
Mazzancolle Calamaro Seppia Pomodoro Olio Extravergine Prezzemolo
Peperoncino

Risotto in Crema di Scampi

Riso Carnaroli Brillato in crema di Scampi Locali con Pochissimo Pomodoro

Spaghetti e Vongole

Spaghettone di Semola Vongole Veraci Olio Extravergine Prezzemolo
pochissimo Peperoncino

Primi Piatti Cucina Romana

Cacio e Pepe

Spaghettone Acqua e Farina di Semola Pecorino Romano DOP Pepe Nero

Carbonara

Mezza Manica di Semola Guanciale Uovo Pecorino Romano DOP Grattatina
di pepe Nero

Amatriciana

Vera Amatriciana Certificata Spaghettone Acqua e Farina di Semola
Guanciale Pomodoro Fresco Peperoncino Pecorino Romano DOP Grattatina
di pepe Nero



Secondi di Mare

Frittura solo Calamari

Calamari Infarinati e Fritti

Filetto di Tonno al Pepe Verde

Tonno Pinne Gialle Scottato alla Griglia con Salsa al Pepe Verde su letto di Verdure e Piccadilly

Arrosto di Gamberoni

5 Gamberoni Arrosto con Insalatina e Pomodorini

Calamaro Arrosto

Calamaro Arrostito con Insalatina Rucola Pomodorini

Arrosto di Mare

3 Gamberoni 1 Scampo 1 Calamaro 1 Pesce del Giorno Sfilettato (Spigola Orata) Rucola Insalata Patate

Spigola o Orata al Forno con Patate

Spigola o Orata circa 300gr al forno con Patate Olio Extra e Sale

Frittura Calamari e Gamberi

Calamari e Gamberi Infarinati e Fritti

Secondi Cucina Romana

Cotoletta Panata

Petto di Pollo Battuto Impanato e Fritto tutto al momento come da foto (non Ã la cotoletta congelata) servito con insalata e Limone

Contorni

Verdura di Stagione all'Agro o Ripassata

Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca di Pollo con crudo di Bassiano Salvia infarinato e saltato nel burro fuso sfumato con vino Bianco

Entrcote

Entrecote di Manzo Brasiliano 100% cotto alla Griglia e Servito su un letto di Rucola e Pomodorini Piccadilly



Dolci

Dolci del Giorno

Scelta tra i Nostri dolci del Giorno

Sorbetto al Limone

Sorbetto Artigianale nostra Produzione Succo di Limone Zucchero Acqua

Sorbetto alla Grappa

Base del Nostro sorbetto con Grappa Bianca Trevigiana

Tiramisù

In Tazza di Vetro eseguito al momento con caffè espresso savoiardi e nostra crema al mascarpone

Sbriciolata

Sfoglia Crema Chantilly Zucchero a Velo

Zuppa Inglese

In Tazza di Vetro eseguita al momento con Savoiardi bagnati In Alkermes e strato crema Chantilly e strato crema al Cioccolato Rifinito con Polvere di Meringa e Zucchero a Velo