CUCINA Rosti

I FRITTI

- Fritto misto € 12,00
  Supplì, arancino broccoli e 'nduja, crocchetta di patate e 8 mozzarelline fritte
- Crocchetta di patate € 2,50
- Supplì € 2,50
- Supplì al ragù € 3,00
- Supplì all'Amatriciana € 3,50
- Arancino broccoli e 'nduja € 3,00
- Timballo di bucatini con mozzarella e prosciutto cotto € 4,00
- Filetto di baccalà € 4,50
- Fiore di zucca € 3,50
- Ⓥ Cipolla fritta € 4,00
- Montanara € 5,50
- Mozzarelline fritte (10 pezzi) € 7,00
- Polpetta di ceci con maionese al rosmarino € 2,00
- Ali di pollo fritte con salsa BBQ € 10,00
- Nuggets di pollo* con tre salse € 8,00
- Ⓥ Patatine fritte* € 4,50
- Ⓥ Chips € 5,00
- Chips cacio e pepe € 6,00

DALLA CUCINA

- Prosciutto e mozzarella di latte di bufala € 16,00
- Ⓥ Il Rosti € 5,50
- Patata al cartoccio con crema di zucca, panna acida e crumble al timo € 6,00
- Flan di zucca con crema al gorgonzola e crumble al rosmarino € 8,00
- Parmigiana di melanzane* € 8,50
- Trippa alla romana € 6,50
- Tartare di manzo (140 gr) con pomodori secchi, capperi fritti e burrata € 15,00
- Pastrami di manzo € 15,00
  160 gr di manzo speziato, insalata iceberg, sottaceti, pane di segale e mostarda
- Polpette di pollo al curry con riso integrale € 14,00
- Polpette di manzo e funghi in salsa cacio e pepe € 13,00
- Reale di vitella con purè di patate e salsa ai porcini € 17,50

INSALATE E CONTORNI

- Ⓥ Insalata mista € 5,00
- Caesar salad € 11,00
  con insalata icerberg, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante e salsa caesar
- Ⓥ Insalata di baby spinaci € 10,00
  con castagne, pere, noci e maionese vegana allo zenzero
- Purè di patate € 5,00
- Ⓥ Patate al forno € 5,00
- Ⓥ Verdure di stagione € 5,00
- Ⓥ Scarola con olive e capperi € 5,00
- Ⓥ Caponata di verdure € 5,00

LE BRUSCHETTE

- Ⓥ Aglio e olio € 2,50
- Ⓥ Pomodoro e basilico € 3,00
- Stracciatella e alici € 5,50

PIZZE ROSSE

- Ⓥ Marinara € 6,50
  Pomodoro, aglio, olio e origano
- Ⓥ Marinera € 7,50
  Pomodoro, aglio nero, olio e crumble all'origano
- Margherita € 7,00
  Pomodoro, fior di latte e basilico
- Margherita gialla e rossa € 8,50
  Pomodoro, fior di latte, pomodorino giallo e dressing al basilico
- Funghi € 8,00
  Pomodoro, fior di latte e funghi champignon
- Napoli € 8,00
  Pomodoro, fior di latte e alici
- Reginella € 9,50
  Pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico
- Bufalina € 10,50
  Pomodoro, pachino, mozzarella di latte di bufala a crudo e basilico
- Capricciosa € 10,00
  Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto crudo, uovo e olive
- Diavola € 9,00
  Pomodoro, fior di latte e salame piccante
- Andria € 11,00
  Pomodoro, pachino, alici, stracciatella di burrata, olive e origano
- Tonno e cipolla € 8,50
  Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa
- Calzone romano € 10,00
  Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, provola affumicata e Grana
- Calzone alla parmigiana € 10,00
  Pomodoro, fior di latte e parmigiana di melanzane

PIZZE BIANCHE

- Ⓥ Focaccia € 5,00
  Olio e rosmarino
- Focaccia con crudo € 9,00
  Olio e prosciutto crudo di Bassiano
- Affumicata € 10,00
  Fior di latte, provola affumicata e speck
- Quattro formaggi € 9,00
  Fior di latte, provola, dressing al gorgonzola e Grana
- Ortolana € 8,00
  Fior di latte, zucchine, melanzane, pomodorini e cicoria
- Boscaiola € 8,00
  Fior di latte, funghi e salsiccia
- Pachino € 10,00
  Pomodori pachino e mozzarella di latte di bufala
- Fiori € 9,00
  Fior di latte, fiori di zucca e alici
- Radicchio e gorgonzola € 9,50
  Fior di latte, radicchio rosso, noci e dressing al gorgonzola
- Cime di rapa € 9,00
  Fior di latte, salsiccia e cime di rapa
- Norma € 9,50
  Pachino, fior di latte, melanzane fritte, ricotta infornata e basilico
- Rosti € 9,00
  Fior di latte, patate, pancetta e fontina
- Pigneto € 10,00
  Fior di latte, provola affumicata, pomodori secchi, mandorle e basilico

Ⓥ Piatti Vegani

*Alcuni ingredienti, se non disponibili freschi, potrebbero essere abbattuti o congelati

I PRIMI

I nostri primi sono realizzati con pasta fresca

Ⓥ *Vellutata di ceci con cicoria e crostini alla paprika* ..... € 9,50
Tonnarelli cacio, pepe, nocciole e miele di castagno ..... € 9,00
Mezze maniche alla Carbonara ..... € 9,50
Fettuccine con ragù bianco e funghi porcini ..... € 12,00
Rigatoni all'Amatriciana ..... € 9,50

DALLA GRIGLIA

I nostri burger vengono serviti al sangue e accompagnati da patatine fritte

Hamburger ..... € 12,00
190 gr di manzo, lattuga, pomodoro
Pulled pork ..... € 14,00
Carne di maiale sfilacciata, salsa BBQ e insalata di cavolo
Bacon Cheese Burger ..... € 13,50
190 gr di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata e pancetta
Rosti burger ..... € 13,00
190 gr di manzo, lattuga, pomodoro, rosti di patate e silano affumicato
Bismarck burger ..... € 14,00
Hamburger due carni (manzo e maiale) 190 gr, lattuga, pomodoro, uovo alla Bismarck, Pecorino e guanciale
Burger di pollo alla cacciatora ..... € 14,00
180 gr di pollo grigliato con pane al pomodoro, olive taggiasche, pomodori confit e maionese al rosmarino
Ⓥ *Veggie Burger* ..... € 12,00
Burger affumicato di verdure con pane al pomodoro, baby spinaci, pomodori confit e maionese allo zenzero
Arrosticini di pecora (6 pezzi) ..... € 9,00
Tagliata di pollo con patate al forno ..... € 16,00
Tagliata di manzo (300 gr) con patate al forno ..... € 18,00
Bistecca di manzo (350 gr) con patate al forno ..... € 21,00
Ribs di maiale ..... € 15,00
con salsa BBQ e patatine fritte
Scamorza con speck e patate al forno ..... € 9,50

MENU BIMBI

Baby pizza o baby hamburger, patatine fritte, pallina di gelato, bibita o succo ..... € 10,00

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento ue 1169/2011. pertanto è disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in essi contenuti.

I COCKTAIL

Spritz ..... € 6,00
Aperol (o Campari, Rabarbaro, Cynar) & Prosecco
Hugo ..... € 8,00
Fiore di sambuco, Prosecco, foglie di menta e limone
Negroni ..... € 7,00
Campari, Vermouth Rosso, Gin
Fiordaliso ..... € 7,00
Vermouth ambrato, bitter Monin, Cherry Heering, Fernet, Angostura e lime
Americano ..... € 7,00
Vermouth Rosso, Campari
Sbagliato ..... € 7,00
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco
Priscilla ..... € 7,00
Bourbon, Americano Cocchi, cordial, cioccolato, Angostura e albume
Milano, Torino ..... € 7,00
Vermouth Rosso, Campari
Daiquiri ..... € 7,00
Rum, lime, zucchero
Susanna ..... € 7,00
Rum Flor de Caña, Angostura, rosmarino, salvia, basilico, zucchero di canna e lime
Moscow Mule ..... € 7,00
Vodka, lime, Ginger Beer
Bloody Mary ..... € 7,00
Vodka, pomodoro, limone, sale, pepe,tabasco, Worcestershire Sauce
Old Fashioned ..... € 8,00
Bourbon, Bitter, zucchero, acqua
Sour ..... € 8,00
Con il distillato che preferisci. Con albume o senza?
Mojito ..... € 7,00
Rum, lime, zucchero, menta, soda

MOCKTAIL

Virgin Mojito ..... € 6,00
Succo di mela, lime, zucchero, soda, menta
Virgin Mary ..... € 6,00
Pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire Sauce
Combo ..... € 6,00
Cranberry, lime, Ginger Beer

LE CARAFFE

1,5 l

Aperol Spritz ..... € 25,00
Moscow Mule ..... € 28,00
Hugo ..... € 28,00

Cestino di pane fatto in casa ..... € 1,50

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo

Ⓥ Piatti Vegani