

Cucina tipica romana



Traditional Roman cuisine

Antipasti

Antipasto all'italiana	€ 12,00
Prosciutto, salami, olive, formaggi e carciofini	
Prosciutto e melone	€ 12,00
Prosciutto di Parma	€ 9,00
Antipasto della casa (prod.propria)	€ 5,00
Bruschetta al pomodoro (pane, olio di oliva, prezzemolo)	
Croccette di mozzarella (2 tipi di prosciutto, uova, mozzarella, pan grattato)	
Fiori di zucca fritti (alice, pastella di farina e lievito, mozzarella)	
Supplì (riso, mozzarella, pomodoro, olio, carne di manzo)	
*Antipasto di mare	€ 12,00
Seppia, polpo, gamberi, cozze, vongole, olio, sedano, carote e limone	
Bruschetta al pomodoro	€ 1,60
Pane, olio di oliva, pomodoro	
Mozzarella di bufala	€ 5,00
Sauté di cozze fresche	€ 12,00
Cozze, olio, vino, aglio, prezzemolo	
Sauté di vongole fresche	€ 13,00
Vongole, olio, vino, aglio	
Scamorza ai ferri	€ 10,00

Appetizer

Italian	€ 12,00
Ham, cuts, olives, cheeses and artichokes	
Ham and melon	€ 12,00
Parma's ham	€ 9,00
Home made hours d'oeuvre	€ 5,00
④ Bruschetta with tomato (bread, olive oil, parsley)	
③ Mozzarella croquettes (2 types of ham, eggs, mozzarella, bread crumbs)	
② Fried pumpkin flowers (alice, batter of flour and leavened, mozzarella)	
⑤ Rice balls (rice, mozzarella, tomato, oil, beef)	
*Seafood hors d'oeuvre	€ 12,00
② ⑧ ⑫ Cuttlefish, octopus, shrimp, mussels, clams, oil, celery, carrots and lemon	
④ Bruschetta with tomato	€ 1,60
Bread, tomato, olive oil	
⑤ Mozzarella di bufala	€ 5,00
⑫ Sauté of fresh mussels	€ 12,00
Mussels, oil, wine, garlic, parsley	
⑫ Sauté of fresh clams	€ 13,00
Clams, oil, wine, garlic	
⑤ Scamorza cheese grilled	€ 10,00

* Surgelato

* Frozen food