

1 Arachidi 2 Pesce 3 Uova 4 Glutine 5 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 6 Crostacei 7 Frutta a guscio 8 Sedano 9 Senape 10 Semi di sesamo 11 Anidride solforica 12 Molluschi 13 Soia 14 Lupino 15 Senza glutine
 16 Peanuts 17 Fish 18 Eggs 19 Milk and milk-based products (including lactose) 20 Crustaceans 21 Nuts 22 Celery 23 Sesame 24 Sulphur dioxide (sulphites) 25 Mollusc 26 Soya 27 Lupin 28 Gluten-free

Cucina tipica romana



Traditional Roman cuisine

Primi Piatti

Ravioli ricotta e spinaci € 11,00

Bucatini all'amatriciana € 11,00

Pomodoro, pancetta, formaggio pecorino, olio, vino bianco

Spaghetti alla gricia € 11,00

Pancetta, formaggio pecorino, olio, vino bianco

Spaghetti alle vongole € 12,00

Vongole, aglio, prezzemolo, olio, vino bianco

*Linguine agli scampi € 12,00

Scampi, pomodoro, prezzemolo, aglio, olio, vino bianco

*Risotto alla pescatora € 12,00

Seppia, polpo, gamberi, cozze, vongole, olio, pomodoro, prezzemolo

Spaghetti alla carbonara € 11,00

Uova, pancetta, formaggio pecorino, olio, pepe

Tonnarelli cacio e pepe € 10,00

Pasta fresca, formaggio cacio, olio, pepe

Lasagne € 10,00

Ragù, besciamella, pomodoro, formaggio parmigiano, olio, mozzarella

Primi Piatti

Ricotta cheese & spinach ravioli € 11,00

Bucatini all'amatriciana € 11,00

Pasta with tomato sauce, cheese pecorino, bacon, oil and white wine

Spaghetti alla gricia € 11,00

Pasta with bacon, cheese pecorino, oil and white wine

Spaghetti with clams € 12,00

Clams, garlic, parsley, oil, white wine

*Linguine with scampi € 12,00

Species of lobster, tomato, garlic, parsley, oil, white wine

*Risotto with seafood € 12,00

Cuttlefish, octopus, shrimp, mussels, clams, oil, tomato, parsley

Spaghetti alla carbonara € 11,00

Spaghetti with eggs, bacon, pecorino cheese, olive oil, salt, pepper

Tonnarelli cacio e pepe € 10,00

Pasta with roman cheese, oil, black pepper

Lasagne € 10,00

Meat sauce, bechamel sauce, tomato, parmesan cheese, oil, mozzarella

* Surgelato

* Frozen food