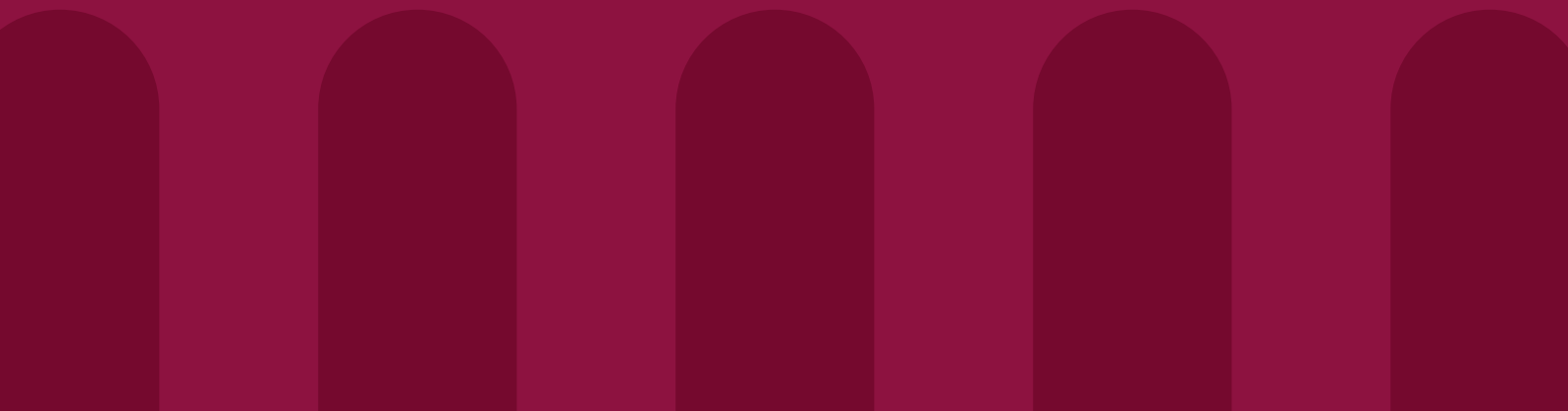




MENÙ



PIATTO DEL MESE

TONNARELLO CON
SUGO ALLA VACCINARA

18€



QUANDO C'È DA FA' FESTA, 'A TAVOLA NOSTRA È SEMPRE PRONTA!

Che sia una cena tra colleghi o un'occasione speciale,
abbiamo il menù giusto per voi!

MENÙ AZIENDALI

COPERTO
INCLUSO

Antipasto a scelta, primo a scelta, acqua, caffè,
1/4 di vino a persona, dolce e amaro

SONO ESCLUSI DA QUESTO MENÙ

ANTIPASTI

Baccalà alla scrocchiarella
Tagliere di formaggi

PRIMI

Zozzona a modo mio

39

MENÙ COMPLEANNO DELL'IMPERATORE

Antipasto a scelta, primo a scelta, acqua, caffè,
1/4 di vino a persona e amari

TAGLIO
TORTA
GRATUITO

35

AHÒ! HAI GIÀ PROVATO I NOSTRI menù SPECIALI?

Per usufruire di una delle tre proposte tutti i commensali del tavolo dovranno scegliere lo stesso menù speciale

ER CENTURIONE

Un antipasto a scelta, un primo a scelta, acqua, dolce e caffè

SONO ESCLUSI DA QUESTO MENÙ

ANTIPASTI

Baccalà alla scrocchiarella
Tagliere di formaggi

PRIMI

Primo del mese
Risotto con carciofi
Zozzona a modo mio

AGGIUNGI 1/4
DI VINO A SOLI
6€

29

ER CONSOLE

2 antipasti, un primo, 2 calici di vino,
acqua, caffè e amaro

PUOI SCEGLIERE CIÒ CHE VUOI DAL MENÙ

43

L'IMPERATORE

Degustazione di due antipasti, un primo,
un secondo con contorno, 3 calici di vino,
acqua, caffè e amaro

PUOI SCEGLIERE CIÒ CHE VUOI DAL MENÙ

59



ANTIPASTI

SUPPLÌ AL TELEFONO 2 PZ

Ragù di carne, riso, mozzarella e Pecorino. ^(1,3,7) **7**

CARCIOFO ALLA GIUDIA

NOVITÀ

Carciofi fritti e limone ⁽⁷⁾ **9**

CARCIOFO ALLA ROMANA

NOVITÀ

Carciofi, acciughe, peperoncino e menta ^(4,7) **12**



BOCCONCINI DI BACCALÀ ALLA SCROCCHIARELLA

Baccalà, pastella e maionese ^(1,3,4) **14**

TAGLIERE DI SALUMI CON GNOCCHO FRITTO

PER 2 PERSONE

Mortadella con pistacchio, capocollo e porchetta di Ariccia 18 mesi ^(1,7,8) **16**

TAGLIERE DI FORMAGGI

Selezione di Pecorino Romano DOP e miele **22**

TRIS DEL GOLOSO 11

1 supplì cacio e pepe, 1 supplì al telefono, 1 supplì alla carbonara ^(1,3,7)

CACIO E PEPE

Riso carnaroli, burro, Parmigiano 18 mesi e Pecorino DOP

AL TELEFONO

Ragù di carne, riso, mozzarella, burro e Pecorino

CARBONARA

Riso carnaroli, Pecorino, guanciale, carbo crema e pepe

**APPROVATO
DAR CAPITANO**



PRIMI

GNOCCHI ALLA ROMANA CON CACIO E GUANCIALE

Semolino, latte, burro, Pecorino e guanciale DOP ^(1,7) **14**

GNOCCHI ALLA ROMANA

Semolino, latte, burro e Pecorino ^(1,7) **12**

**ZOZZONA A
MODO MIO**

^(1,3,7) **18**

**FIDATE! È
DA PROVARE**

RISOTTO CACIO E PEPE (GLUTEN FREE)

Riso carnaroli, brodo vegetale, Pecorino Romano DOP, pepe, Parmigiano Reggiano, vino bianco, burro, olio EVO ^(7,14) **16**

RISOTTO CON CARCIOFI **NOVITÀ**

Riso carnaroli, cipolla, carciofi, acciughe, panna, Pecorino, burro e menta ^(3,4) **18**

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Guanciale DOP, pelati S. Marzano, Pecorino ^(1,7) **14**

TONNARELLI CACIO E PEPE

Pasta fresca all'uovo, Pecorino e pepe ^(1,7) **14**

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

Pasta, guanciale, Pecorino e pepe ^(1,7) **14**

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

Pasta, carbo crema, guanciale DOP, Pecorino e pepe ^(1,3,7) **14**



**TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO ABBONDANTI,
COME DA TRADIZIONE ROMANA**

MA SE SEI CORAGGIOSO

PUOI PROVARE LA VERSIONE XXL

A SOLI +3€



SECONDI

TARTARE ALLA CARBONARA

Carne di manzo scelta, olio, sale, pepe, carbo crema, guanciale, polvere di guanciale, semi di mostarda ^(1, 3, 7, 10) **16**



Servito con:

Crostone di pane ⁽¹⁾

POLPETTE IN UMIDO

(5 POLPETTE)

Carne mista, uova, pane e pomodoro ^(1, 3) **14**



Servito con:

Crostone di pane ⁽¹⁾

CODA ALLA VACCINARA **NOVITÀ**

Chiedici la ricetta! ⁽⁸⁾ **24**



Servito con:

Crostone di pane ⁽¹⁾

TAGLIATA DI SIRLOIN FLAP

Bavetta di manzo, olio EVO, rosmarino e sale Maldon **24**



Servito con:

Patate al forno

SCOTTADITO AI FERRI

Costolette di agnello da latte, olio EVO, aglio e rosmarino **23**



Servito con:

Cicorielle ripassate ⁽⁴⁾

SALTIMBOCCA

Noce di vitello, crudo di Parma 18 mesi, salvia, burro, vino bianco e farina ⁽¹⁾ **19**



Servito con:

Purè di patate ⁽⁷⁾

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Patate, aromi, olio EVO, aglio, sale e pepe nero **6**

PURÈ DI PATATE

Patate, latte, burro, Grana Padano grattugiato, sale e pepe ⁽⁷⁾ **6**

PATATE FRITTE ⁽¹⁾ **6**

PATATE E CARCIOFO

Patate, carciofi, acciughe, peperoncino, sale e olio EVO ⁽⁴⁾ **8**

VERDURE GRIGLIATE

Peperoni, melanzane, zucchine, sale, olio EVO e pepe **6**

CICORIELLE RIPASSATE

Cicoriella, acciughe, peperoncino, sale e olio EVO ⁽⁴⁾ **6**



'O HAI GIÀ PROVATO?



DOLCI

SCRIGNO AL CIOCCOLATO

Cioccolato fondente, burro, uova, farina 00, zucchero, gelato alla vaniglia ^(1, 3, 7) **8**

ALTROCHÈ TIRAMISÙ

Tiramisù rivisitato con sfere di crema al mascarpone con al suo interno biscotto savoiardo e caffè ^(1, 3, 7) **7**

CROSTATA VISCIOLE E RICOTTA

Frolla, marmellata di visciole e ricotta ^(1, 3, 7) **8**

BOMBA DEL CAPITANO

Farina, zucchero, uova, latte, aromi e burro ^(1, 3, 7)

8

NOVITÀ



FRUTTA DEL MESE **5**

SORBETTO DELLA CASA

⁽³⁾ **6**

i maritozzi

ALLA PANNA CREMA

Farina, zucchero, uova, latte, burro e panna ^(1, 3, 7) **8**

NUTELLA +1
PISTACCHIO +1



**A DOLCEZZA
DE ROMA**

MENÙ BIMBI

PRIMO DEL LUPACCHIOTTO

A SCELTA TRA:

AMATRICIANA ^(1, 7)

CARBONARA ^(1, 3, 7)

9

PASTA AL POMODORO ⁽¹⁾ **6**

COTOLETTA IMPANATA
E PATATINE FRITTE ^(1, 3, 6, 7) **9**

I PIATTI DEL MENÙ SONO VALIDI
PER I BAMBINI FINO AI 12 ANNI

COPERTO INCLUSO

COPERTO **2**



ALLERGENI



01. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, ibridi derivati e prodotti derivati.



02. CROSTACEI

Molluschi d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



03. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono: maionese, creme, prodotti da forno e alimenti impanati.



04. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.



05. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti arachidi o derivati.



06. SOIA

Prodotti derivati come farina di soia, tofu, bevande e simili.



07. LATTE E DERIVATI

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



08. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi e pistacchi.



09. SEDANO

Sia in pezzi sia come ingrediente di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



10. SENAPE

Condimenti e salse preparate con semi di senape, spesso nelle mostarde.



11. SESAMO

Semi interi usati in pane, grissini e prodotti da forno, o come olio nei piatti pronti.



12. LUPINI

Presenti in cibi vegani e in sostituti della carne.



13. MOLLUSCHI

Cozze, vongole, ostriche, capesante, lumache, seppie, calamari e polpi, presenti in prodotti a base di pesce.



14. SOLFITI

Oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, come conservanti in bevande, succhi, prodotti sotto aceto e funghi.

