

ANTIPASTI

APPETIZERS

Prosciutto “Culaccia Rossi” e Mozzarella di Bufala Campana (7)	18
Culaccia Rossi Ham and Buffalo Mozzarella	
Tagliere di Salumi (1-5-7-8-12)	20
Culaccia di Prosciutto Crudo, Capocollo, Culatta arrosto di Suino Nero, Mortadella Suino Nero Cured Meats Platter	
La Nostra Selezione di Formaggi (1-5-7-8-12)	20
Selection of Cheeses	
Bruschetta Baccalà mantecato, Cipolla caramellata	10
Bottarga e Prezzemolo Riccio (1-2-3-4-7-8-9-12-14)	
Bruschetta with Salted Cod, Caramelized Onions and Mullet Bottarga	
Bruschetta Stracciatella ed Alici del Cantabrico (1-7-4)	10
Bruschetta with Stracciatella and Cantabrian Anchovies	
Melanzane alla Parmigiana (1-3-7-8-9)	14
Eggplant Parmesan	
Insalata dello Chef (1-3-5-7-8-9-11-12)	14
Lattuga, Songino, Pachino, Melograno, Feta e Scaglie di Mandorle Chef's Salad	
Polpette di Manzo fritte su crema di Patate Tartufata (1-3-5-6-7-8-12)	12
Fried Meatballs on Truffled Potato cream	
Carpaccio di Manzo Rucola e Grana (7)	18
Beef Carpaccio with Rucola and Grana	
Tartare di Manzo e Stracciatella di Burrata (7-9)	18
con Pomodorini Confit e Cipolla Caramellata	
Beef Tartare and Burrata Stracciatella with Confit Cherry Tomatoes and Caramelized Onions	

PRIMI TRADIZIONALI

FIRST COURSES

Pappardelle Ragù Bianco di Cinta Senese DOP (1-3-7-9-12)	18
e Ricotta Affumicata	
Pappardelle with White Cinta Senese/Pig Ragù and Smoked Ricotta	
Fettuccine con funghi porcini* (1-3-7)	20
Fettuccine with Porcini Mushrooms	
Rigatoni Pastificio Mancini con Coda alla Vaccinara (1-7-9)	16
Rigatoni with Oxtail Stew	
Spaghetti Pastificio Mancini alla Carbonara (1-3-7)	14
Spaghetti with Eggs and Parmesan with Special Pork Guanciale	
Rigatoni Pastificio Mancini all'Amatriciana (1-7)	14
Rigatoni with Special Pork Guanciale, Pecorino cheese, Tomato sauce	
Tonnarelli cacio e pepe (1-3-7)	14
Tonnarelli with Pecorino cheese and pepper	
Fettuccine alla Bolognese (1-3-7-9)	15
Fettuccine with Mix Meats sauce	
Lasagna (1-3-7-9)	15
Traditional Lasagna with Meat sauce	
Linguine all'Aragostella* (1-2-4-9-14)	30
Lobster Linguine	
Tonnarelli ai Frutti di Mare* (1-2-4-7-9-14)	20
Mixed Seafood Tonnarelli	
Spaghetti alle "Vongole Lupini" del Mar Adriatico (1-4-14)	18
con aggiunta di Bottarga di Mugine	20
Spaghetti with Clams Lupini	
with the addition of Mullet Bottarga	

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will be used

SECONDI

SECOND COURSES

Coda alla Vaccinara (1-7-9)		18
Oxtail Stew		
Guancia di Manzo brasata al Chianti (1-5-8-9-11-12)		26
Braised Beef Cheek with Chianti		
Saltimbocca alla Romana (1-3-8)		18
Sliced Veal Topped with Ham over a bed of Sage Butter		
Pescato del giorno e il suo fondo su Sedano Rapa (1-4-7-8-9)		28
Catch of the day with Fish broth and Sedano Rapa		
Frittura di Calamari* (1-2-4-14)		20
Fried Calamari		
Pesce Fresco del Giorno alla Brace (4)	100 gr	8,00
Grilled Fresh Fish of the day		

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will be used

ALLA BRACE

ON THE GRILL CHARCOAL

Fiorentina T-Bone Steak	100 gr	8,50
Costata Beef Rib	100gr	7,50
T-Bone del giorno T-Bone of the day	100gr	10
Tagliata di Black Angus con Rucola, Grana e Pachino (7) Black Angus Sliced Beef with Rocked Salad, Grana and Cherry Tomatoes		32
Taglio “ Aldone” (chiedere allo staff) Special cut of the day		n.d.
Filetto alla Griglia Grilled Fillet Steak		30
Controfiletto Black Angus Black Angus Sirloin Steak		30
Costine di Maiale glassate con BBQ al Mosto Cotto (1-2-3-4-7-8-9-12-14) Glazed Pork Ribs		22
Costine di Agnello New Zealand* New Zealand Lamb Ribs		18

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will items be used

CONTORNI

SIDES

Patate al Forno	7
Roasted Rosemary potatoes	
Cicoria Aglio, Olio e Peperoncino	7
Sautéed Chicory	
Broccolo Siciliano “saltato” (1)	7
Sautéed Sicilian Broccoli	
Patatine Fritte*⁽¹⁻¹⁴⁾	7
French Fries	
Insalata Mista (8)	8
Mixed Salad	

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will be used

DOLCI

SWEETS

Sfoglia croccante Cocco e Passion Fruit ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ Puff Pastry with Coconut and Passion Fruit	10
Tartella di Pasta Frolla, Crema Pasticcera e Frutti di Bosco ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Shortcrust pastry tartlet, Custard and Berries	10
Tortino al Cioccolato ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Chocolate Sponge Cake	10
Fruttini Gelato ⁽⁷⁾ Frozen Fruit	10
Tiramisù ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ Homemade Tiramisù	8
Brioscia co' Tuppero con Gelato ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ Brioche with Ice Cream	10
Tagliata Di Frutta Sliced Fruit	8

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will be used

Lo chef consiglia

The chef recommends

Prosciutto d' Anatra affumicata, Frutti Rossi, Mosto cotto e Crumble di Oive Taggiasche (6-812) Smoked Duck Ham, Red Fruits and cooked Grapes Must	20
Carpaccio di Manzo con Tartufo Nero Pregiato (7) Beef Carpaccio with Prestigious Black Truffle	26
Fettuccine Burro, Parmigiano & Tartufo Nero (1-3-7) Fettuccine with Butter, Parmesan Cheese & black Truffle	30
Polpettine di Vitella alla Cacciatora (1-3-5-7-8-9-12) Homemade Veal Cacciatora Meatballs	18

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati

*If fresh products are not available, frozen items will be used