



MENÙ

CAFFETTERIA- PRANZO-APERITIVO

dalle 11:30 - 19.00



SECONDI PIATTI

MEAT AND FISH

Vitello Tonnato. € 22

Roasted veal with tuna souce

Roast beef di manzo. € 22

Sliced beef

Piatto del Giorno

Daily special

CONTORNI

SIDE DISHES

Cicoria ripassata €8

Chicory with garlic,oil,chily

Verdura di stagione €8

Seasonal vegetables

ALLERGENI
ALLERGENS

uova ,latte,glutine,
frutta secca



HOMEMADE BREAD

Cestino su richiesta
we serve bread upon request

€ 4

Olio Evo bio extra vergine su richiesta
Extravergin bio oil upon request €4



DRINKS

GIN AND TONIC €9

APEROL SPRITZ € 8

FRENCH SPRITZ € 9

CAMPARI SPRITZ €9

HUGO SPRITZ €9

LIMONCELLO SPRITZ €9

NEGRONI €9

AMERICANO €9

MOJITO €9

ANALCOLICO €7

LONDON MULE €9

MOSCOW MULE €9

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERT

Tiramisù classico € 8

Cheesecake € 8

Dolce del giorno € 8

Dessert of the day

ALLERGENI
ALLERGENS

tutti i dolci contengono : glutine, uova, latte

CAFFETTERIA

Caffè espresso €3

Cappuccino. €4

Caffelatte. €4

BEVANDE /SOFT DRINK

Acqua alla spina ½ litro € 1,5

L'acqua naturale e frizzante è alla spina microfiltrata.

Acqua alla spina 1 litro €3

Aranciata e Limonata Paoletti €4

Coca Cola. €4

Birra artigianale Plurale alla spina 0,33

(Golden Ale o IPA). €7

Birra analcolica - no alcool beer €6

Vini alla mescita prezzo in lavagna

Wines by the glass - price on blackboard

STUZZICHINI

Taralli €3

Olive €4

Noccioline €3

Focaccia €4



MENÙ

CAFFETTERIA- PRANZO-APERITIVO

dalle 11:30 - 19.00

LUNCH - COFFEE- SMALL BITES

11:30 - -19:00



ANTIPASTI

Tagliere misto di selezione salumi e formaggi

€ 24

1/2 Tagliere

€ 12

Mixed selection of cold cuts and cheeses

Bruschetta con pomodoro del Piennolo e basilico

€9

Bruschetta with Piennolo tomato and basil

glutine

Bufala con pomodoro/ o prosciutto.

€ 14

Buffalo Mozzarella with tomatoes or ham

latte, frutta secca

Polpette di pane e cicoria su crema di Pecorino

€ 12

Veggie balls of bread and chicory on pecorino cream

glutine, uova, latte

Polpette di melanzane fritte

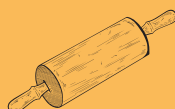
€ 12

Eggplant croquettes

ALLERGENI
ALLERGENS

glutine, uova, latte

PRIMI PIATTI



Spaghetti freschi alla Carbonara classica o vegetariana

€ 17

Fresh spaghetti with eggs cream , guanciale and pecorino cheese

or vegetarian

glutine, latte, uovo

Pici acqua e farina all'Amatriciana

€ 17

Fresh pasta with tomato, guanciale and pecorino cheese

glutine , latte

Tonnarelli cacio e pepe

€ 17

fresh pasta with pecorino cheese and black pepper

Pappardelle con pomodoro del Piennolo

€ 17

Fresh pasta with Piennolo tomato , basil and pecorino cheese

glutine latte, uovo

Primo del Giorno o Zuppa del giorno

Daily special

LAVORIAMO TUTTI I NOSTRI PIATTI CON MATERIE PRIME SELEZIONATE COME
IL GUANCIALE DI AMATRICE, IL PECORINO "CIBARIA" STAGIONATO 36 MESI SENZA
LATTOSIO, LE UOVA BIO "PEPPOVO" E L'OLIO EVO "FLAMINIO"