

FIRST COURSES

Spaghetti in salsa di pomodorini e basilico — 14.00

Spaghetti with cherry tomato and basil sauce

Spaghetti al pesto e pomodorini confit— 12.00

Spaghetti with pesto and confit cherry tomatoes

Spaghetti aglio, olio e peperoncino — 12

Traditional spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper.

Spaghetti alla carbonara— 14.00

Classic pasta with egg, cured pork, and pecorino cheese.

Penne all'arrabbiata— 13.00

Penne with spicy tomato and chili sauce

Penne al salmone e pomodorini — 13.00

Pasta with salmon and cherry tomatoes in a light sauce.

Penne allo zola— 13.00

Pasta with Gorgonzola cheese sauce.

Penne a 4 formaggio — 14.90

Pasta in a creamy four-cheese sauce.

Penne zafferano e speck — 13.00

Pasta with saffron and smoked speck.

Paccheri alla Norma— 12.00

Traditional Sicilian pasta with eggplant, tomato sauce, ricotta salata, and basil.

Paccheri con calamari e pomodorini — 14.00

Pasta with calamari and cherry tomatoes.

FININFONDO

Tagliolini cacio e Pepe — 17.00

Traditional Roman pasta with pecorino cheese and black pepper.

Tagliolini alla gricia — 17.90

Pasta with cured pork cheek, pecorino cheese, and black pepper

Tagliolini al pesto — 17.00

Fresh pasta with basil pesto sauce.

Tagliolini alla carbonara— 12.00

Traditional Roman pasta with egg, pecorino cheese, guanciale, and black pepper.

Tagliatelle al ragu — 13.00

Fresh egg pasta with traditional Bolognese meat sauce.

Tagliatelle all'amatriciana — 17.00

Fresh baked bread, roast beef, cheddar cheese, lettuce, tomatoes and sauce

Tagliatelle all'arrabbiata — 17.00

Traditional Roman pasta with tomato sauce, guanciale, and pecorino cheese.

Tagliatelle allo scoglio — 25.00

Fresh pasta with mixed seafood in a light tomato sauce.

FIRST COURSES

Gnocchi di zucca e pomodorini — 17.00

Pumpkin gnocchi with cherry tomatoes.

Gnocchi di patate ai 4 formaggi — 14.00

Potato gnocchi with four-cheese cream sauce.

Gnocchi di zucca con crema ai quattro formaggi - 17.00

Pumpkin gnocchi with four-cheese cream sauce.

Gnocchi di patate al pesto — 13.00

Potato gnocchi with basil pesto sauce.

Gnocchi di Patate all' matriciana — 17.00

Potato gnocchi with tomato sauce, guanciale, and pecorino cheese.

Linguine al pesto di zucchine -12.00

Linguine with zucchini pesto sauce.

Gnocchi di Patate al ragù— 13.00

Potato gnocchi with traditional meat sauce.

Linguine alle vongole - 14.00

Linguine with clams, garlic, white wine, and parsley.

Gnocchi di patate alla sorrentina — 13.00

Potato gnocchi baked with tomato sauce, mozzarella, and basil.

Linguine al frutti di mare — 15.00

Linguine with mixed seafood in a light tomato and white wine sauce.

FININFONDO

Risotto con Ossobuco alla Milanese — 27.00

Traditional Milanese saffron risotto served with braised veal shank

Risotto allo zafferano — 14.00

Creamy saffron risotto in the traditional Milanese style.

Risotto al radicchio — 13.00

Creamy risotto with radicchio and parmesan cheese.

Risotto al funghi porcini — 13.00

Chicken breast, potatoes, tomatoes, balsamic vinegar, bacon and blue Cheese

Risotto alla Milanese con salsiccia — 13.00

Creamy risotto with porcini mushrooms.

Risotto con gamberetti e zucchine — 14.00

Creamy risotto with shrimp and zucchini.

Risotto alla parmigiana — 12.00

Creamy risotto with Parmigiano Reggiano cheese.

Risotto al frutti ai mare — 14.00

Seafood risotto with mussels, clams, shrimp, and calamari.

Risotto alla gorgonzola — 14.00

Creamy risotto with Gorgonzola cheese.