

Acqua 3 Pane e Coperto 2

Per Cominciare

<i>Uovo in bassa temperatura, crema di Reggiano, Guanciale Croccante</i>	(U+L)	11
<i>Melanzana Maleducata, mousse di bufala, concassè di pomodoro e dressing di basilico</i>	(G+L*)	11
<i>Carciofo Croccante, la sua salsa e ricotta affumicata in Osteria</i>	(G+I+L*)	11
<i>Battuta di Fassona a mo' dell'Osteria 150 gr</i>	(Se*)	16
<i>Crocchette di Baccalà su crema di cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi</i>	(L+G+P) (1)	11
<i>Polpo grigliato alla salsa di Soia (So*), su Gazpacho Andaluso</i>	(G+Sd) (M+As)	16
<i>Alici del Cantabrico, crostino di pane e burro montato</i>	(L*) (P+G*)	14

(1) Friggiamo esclusivamente in olio di semi di arachide



Butta che Bolle!

<i>Spaghettoni Cacio e Pepi</i>	(G+L)	12
<i>Spaghettoni alla Gricia</i>	(G+L*)	12
<i>Spaghettoni alla Carbonara</i>	(G+L+U)	12
<i>Spaghettoni alla Amatriciana</i>	(G+L*)	12
<u><i>I nostri spaghettoni di grano Senatore Cappelli hanno 16 minuti di cottura</i></u> (L)		
<i>Gnocchi alla Romana su crema di Cacio e Pepi e Guanciale Croccante</i>	(G+L+U)	13
<i>Mezza Manica Gambero Rosso e Zola</i>	(G+L+Kr+As+Sd)	14

previa comunicazione disponibile pasta senza glutine e senza uova
RICORDIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIGE L'OBBLIGO DI SCARPETTA



Forno, Padella e Pignatta

<i>Saltimbocca alla Romana e Caponata di Melanzane</i>	(G*+L*)	18
<i>Coscia di Abbacchio al forno, e patate al forno alla Paprika, BBQ^{SE} h.m.</i>		20
<i>Spalla di Maialino ai profumi della Porchetta, patate alla Paprika, BBQ^{SE} h.m.</i>		18
<i>Frittura Calamari & Alici Monterosso, Zucchine alla concia(Fs)</i>	(G+M+P+As) (1)	18
<i>Rana Pescatrice, Piselli e Menta</i>	(P+As)	18
<i>Filetto di San Pietro alla liquirizia in crosta di mandorle</i>	(P+As+Fs)	18
<i>Il QuintoQuarto</i>		
<i>Trippa alla Romana</i>	(Sd)	14
<i>Coda alla Vaccinara</i>	(Sd)	18
<i>Coratella d'Abbacchio</i>		14



Per concludere.....in dolcezza - All Home Made

<i>Tiramisù espresso (non è il solito tiramisù settepiacela crema è pette)</i>	(L+U+FSx)	8
<i>Panna Cotta e Coulis di Lamponi</i>	(L)	8
<i>Torta di Mele e Zenzero</i>	(G+L+U)	8
<i>Cre moso al Mango, croccantino alle nocciole</i>	(G+L+U+Fs)	8
<i>La Cassola al cioccolato, dolce della tradizione giudaico-romana a base di ricotta e cannella</i>	(L+U)	8
<i>Cheesecake al Passion fruit</i>	(L+G*)	8

COMUNICATECI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni. Comunicateci eventuali Intolleranze.

Tutte le preparazioni con pesce crudo subiscono l'abbattimento come da Regolamento CE 853/04

Lista allergeni:

*) in finitura x) possibili tracce

G) Glutine; U) Uova; Ar) Arachidi; So) Soia; L) Latte; FS) Frutta a Guscio; SD) Sedano; Se) Senape; SS) Semi di Sesamo; Lu) Lupini; Kr) Crostacei; P) Pesce; M) Molluschi; SO) Anidride Solforosa.; As) Prodotto abbattuto/surgelato all'origine; (1) fritto in olio semi arachide