

Per Cominciare

<i>Battuta di Fassona a mo' dell'Osteria</i>	(Se*)	16
<i>Polpo grigliato alla salsa di soia^(So*) su Puntarelle in salsa di acciuga^(P*)</i>	(M+As+So*)	16
<i>Crocchette di Baccalà su crema di cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperò</i>	(U+L+G+P) (1)	11
<i>Uovo in bassa temperatura, crema di Reggiano, Guanciaie Croccante</i>	(U+L)	11
<i>Carciofo Croccante, la sua salsa e ricotta affumicata in osteria</i>	(G+1+L)	11

1) Friggiamo esclusivamente in olio di semi di arachide



Butta che Bolle!

<i>Spaghettoni Cacio e Pepi</i>	(G)	12
<i>Spaghettoni alla Gricia</i>	(G)	12
<i>Spaghettoni alla Carbonara</i>	(G+U)	12
<i>Spaghettoni alla Amatriciana</i>	(G)	12
<i>Calamarata Zola e Gambero</i>	(G+Kr+As)	14

*I nostri spaghettoni di grano Senatore Cappelli hanno 16 minuti di cottura
previa comunicazione disponibile pasta senza glutine e senza uova*

RICORDIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIGE L'OBBLIGO DI SCARPETTA

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



Forno, Padella e Pignatta

<i>Petto d'Anatra</i>		20
<i>Puntarelle in salsa di alici</i>		
<i>Guanciola di Manzo brasata in b.t., salsa BBQ</i>		20
<i>patate al forno</i>		
<i>Costolette di Abbacchio alla Scottadito</i>	(As)	18
<i>Agretti in citronette</i>		
<i>Zuppetta Totano e Patate, con crostini di pane conciato</i>	(P+As+Fs)	20
<i>(Il pane è piccante, dosare con cautela)</i>		

Il Quinto Quarto della tradizione romana

<i>Coda alla Vaccinara</i>	(SD)	18
<i>Trippa alla Romana</i>	(SD)	15
<i>Coratella d'Abbacchio</i>		15

Può accompagnare, o...

<i>Asparagi al burro</i>	(L)	8
<i>Cicorie ripassate ajo, ojo e peperoncino</i>		6
<i>Patate al forno</i>		6
<i>Agretti (Barba di Frate) in citronette</i>	(P)	6



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

<i>Cheese cake alle Fragole</i>	(U+L+G*)	11
<i>Crema Catalana</i>	(U+L)	11
<i>Tiramisù espresso (non è il solito tiramisù settepiacela crema è parte)</i>	(L+U+FSx)	8
<i>Panna Cotta e Coulis di Lamponi</i>	(L)	8
<i>Cassola, dolce della tradizione romana, ricotta, uvetta e cannella</i>	(U+L)	8
<i>Cremoso al mango</i>	(U+L+G+Fs)	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