



## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo 11€  
(aggiunta di midollo alla brace 3€)  
Ciccioli di Manzo, erba cipollina, pan croccante  
aglio, olio e prezzemolo

Taglieri di salumi e formaggi 12€

Crostino di polenta alla brace, zucca alla cenere e  
funghi cardoncelli 9€

Baccalà mantecato al tartufo pregiato e  
guanciale amatriciano 11€

Ricciola alla scottadito, scarola alla brace e olive  
di Gaeta 10€

Trippa alla romana 8€

Coratella di abbacchio 8€

## PORTATE PRINCIPALI

### PRIMI

Fettuccina al ragù di agnello con pecorino e  
mentuccia 12€

Bottone di maialino nero, fonduta di grana  
funghi pioppini e demiglass 13€

Spaghettone burro affumicato, alici e erba  
cipollina 12€

Linguina di Gragnano aglio olio gambero rosso  
basilico e limone 14€

Primi della tradizione romana 9 €

## SECONDI

Fiorentina di manzo nostra selezione 4€/l'etto

Bistecca di controfiletto c.a 300 g 18€

Guancia di manzo al vino rosso e sedano rapa alla brace 18€

Abbacchio alla Scottadito 16€

Cotoletta alla milanese 16€

Polpo e patate alla brace con BBQ di mare 16€

## CONTORNI

Patate alla brace 5€

Cicorietta di campo 5€

Misticanza di campo 5€

Broccoletti 5€

Carciofo alla romana 7€

## BEVANDE

Acqua naturale 2,50€

Acqua frizzante 2,50 €

Calice bianco, rosso,  
prosecco 5,00€

Caffè 2,00€

Limoncello 3,50€

Amari 3,50€

Grappa barricata 4,00 €

## DOLCI

Finanziè al cioccolato,  
ricotta affumicata e visciole 6€

Tiramisù 6€

Tortino al cioccolato bianco  
e pere al whisky 6€

Crumble di mele alla cenere 6€

Frutta di stagione 6€

Mosto cotto, cremoso al fiordilatte e  
fragoline di Nemi (di bosco) 6€