

Coperto per persona (include cestino del pane)

€ 2

Antipasti

- Polpo grigliato con crema di zucchine romanesche e zafferano dell’Aquila DOP*
(Allergeni 1,14) SG

€ 19
- Poke con salmone marinato al lime, riso venere al vapore, edamame, pomodorini, avocado, uovo sodo marinato alla soia, wasabi maio, cipolla caramellata e semi di sesamo tostati*
(Allergeni 1,9,11,12) SG

€ 18
- Tartare di gamberi rosa con mousse di avocado, stracciatella e misticanza
(Allergeni 3,6) SG

€ 20
- Tagliere di salumi e formaggi laziali con mostarde di frutta e verdure
(Allergeni 3) SG

€ 18
- Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana
(Allergeni 3) SG

€ 16
- Caprese di tofu con pomodorini, olive taggiasche e foglie di cappero 🌿
(Allergeni 11) SG

€ 14

Cover per person (includes bread basket)

€ 2

Appetizers

- Grilled octopus with Roman zucchini cream and PDO saffron from L’Aquila*
(Allergens 1,14) GF

€ 19
- Poke with lime marinated salmon, steamed wild rice, edamame, cherry tomatoes, avocado, soy sauce marinated hard-boiled egg, wasabi mayonnaise, caramelized onions and toasted sesame seeds*
(Allergens 1,9,11,12) GF

€ 18
- Pink shrimp tartare with avocado mousse, stracciatella cheese and mixed salad
(Allergens 3,6) GF

€ 20
- Platter of cold cuts and cheeses from the Lazio region with fruit chutney and vegetables
(Allergens 3) GF

€ 18
- Parma ham with buffalo mozzarella from the Campania region
(Allergens 3) GF

€ 16
- Tofu and tomatoes salad with Taggiasca olives and capers’ leaves 🌿
(Allergens 11) GF

€ 14

Primi

Rigatoni alla Carbonara <i>(Allergeni 3,4,9)</i>	€ 15
Bucatini all'Amatriciana <i>(Allergeni 3,4)</i>	€ 15
Tonnarelli Cacio e Pepe  <i>(Allergeni 3,4,9)</i>	€ 15
Mezze maniche alla Gricia <i>(Allergeni 3,4)</i>	€ 15
Spaghetti di grano duro con pesto di rucola, mandorle e fonduta di pecorino  <i>(Allergeni 3,4,5)</i>	€ 15
Fettuccine all'uovo alla bolognese <i>(Allergeni 4,9,14)</i>	€ 15
Riso “Carnaroli” alla crema di scampi con fave e burrata <i>(Allergeni 3,6)</i> SG	€ 19
Ravioli di branzino profumato agli agrumi con battuto di pomodoro crudo e polvere di olive* <i>(Allergeni 1,4,9)</i>	€ 18
Minestra di verdure con spinaci novelli e cereali  <i>(Allergeni 4,14)</i>	€ 15

First Courses

Short pasta with egg sauce, pork cheek and aged pecorino cheese <i>(Allergens 3,4,9)</i>	€ 15
Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and aged pecorino cheese <i>(Allergens 3,4)</i>	€ 15
Home-made spaghetti with aged pecorino cheese and fresh pepper  <i>(Allergens 3,4,9)</i>	€ 15
Short pasta with pork cheek and pecorino cheese <i>(Allergens 3,4)</i>	€ 15
Durum wheat spaghetti with arugula pesto, almonds and pecorino cheese fondue  <i>(Allergens 3,4,5)</i>	€ 15
Home-made fettuccine with Bolognese sauce <i>(Allergens 4,9,14)</i>	€ 15
“Carnaroli” rice with prawns cream, broad beans and burrata cheese <i>(Allergens 3,6)</i> GF	€ 19
Ravioli filled with citrus fruits flavored sea bass, served with diced raw tomatoes and olive powder* <i>(Allergens 1,4,9)</i>	€ 18
Vegetable soup with new spinach and cereals  <i>(Allergens 4,14)</i>	€ 15

Secondi

Tagliata di manzo con funghi cardoncelli SG	€ 28
Saltimbocca alla Romana con carciofi alla menta SG	€ 22
Galletto alla diavola con crema di zucca e cous cous agli agrumi <i>(Allergeni 4)</i>	€ 22
Filetto di branzino alla griglia con caponata di verdure mediterranee <i>(Allergeni 1,5)</i> SG	€ 26
Trancio di tonno al pepe con asparagi e mostarda di albicocche* <i>(Allergeni 1,10,13)</i> SG	€ 22
Filetto di salmone profumato al curry con scarola all’uvetta e pinoli* <i>(Allergeni 1,4,5,13)</i>	€ 26
Scaloppa di seitan in salsa yakitori su insalatina di quinoa con verdure all’olio 🌿 <i>(Allergeni 4,5,11,12)</i>	€ 18

Contorni

Cicoria 🌿 SG	€ 8
Spinaci 🌿 SG	€ 8
Patate al forno 🌿 SG	€ 8
Verdure grigliate 🌿 SG	€ 8

Second Courses

Sliced beef with “cardoncelli” mushrooms GF	€ 28
Veal escalope with ham and sage, served with mint flavored artichokes GF	€ 22
Deviled cockerel with pumpkin cream and citrus fruits scented cous cous <i>(Allergens 4)</i>	€ 22
Grilled fillet of sea bass with sautéed mediterranean vegetables <i>(Allergens 1,5)</i> GF	€ 26
Tuna steak with pepper, asparagus and apricot chutney* <i>(Allergens 1,10,13)</i> GF	€ 22
Curry flavored fillet of salmon with endive, raisins and pinenuts* <i>(Allergens 1,4,5,13)</i>	€ 26
Seitan escalope with yakitori sauce on a quinoa salad with vegetables 🌿 <i>(Allergens 4,5,11,12)</i>	€ 18

Side Dishes

Chicory 🌿 GF	€ 8
Spinach 🌿 GF	€ 8
Roasted potatoes 🌿 GF	€ 8
Grilled vegetables 🌿 GF	€ 8

Snack

Hamburger	€ 15
Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte* (Allergeni 4,12)	
Cheeseburger	€ 16
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte* (Allergeni 3,4,12)	
Hamburger di pollo	€ 15
Pane al sesamo, petto di pollo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte* (Allergeni 4,12)	
Medaglione vegano* 	€ 15
Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte* (Allergeni 4,11,12)	
Sandwich al salmone*	€ 18
Pane al sesamo, salmone fresco, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte* (Allergeni 1,4,11,12)	
Club sandwich	€ 15
Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese. Servito con patatine fritte* (Allergeni 4,9,11)	
Caesar salad	€ 15
Lattuga, dadini di pollo, pancetta croccante, uova sode, scaglie di parmigiano e crostini di pane (Allergeni 4,9,11)	
Pinsa romana con pomodoro e mozzarella 	€ 14
(Allergeni 3,4,11)	
Insalata di ceci con feta, cetrioli, pomodorini ed avocado 	€ 16
(Allergeni 3) SG	

Snacks

Hamburger	€ 15
Sesame bread, beef burger, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries* (Allergens 4,12)	
Cheeseburger	€ 16
Sesame bread, beef burger, cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries* (Allergens 3,4,12)	
Chicken burger	€ 15
Sesame bread, chicken breast, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with french fries* (Allergens 4,12)	
Vegan burger* 	€ 15
Sesame bread, soy burger, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries* (Allergens 4,11,12)	
Salmon sandwich*	€ 18
Sesame bread, fresh salmon, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries* (Allergens 1,4,11,12)	
Club sandwich	€ 15
White bread, chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise. Served with French fries* (Allergens 4,9,11)	
Caesar salad	€ 15
Lettuce, diced chicken, crispy bacon, hard-boiled eggs, parmesan flakes and croutons (Allergens 4,9,11)	
Roman pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese 	€ 14
(Allergens 3,4,11)	
Chickpeas salad with feta cheese, cucumber, tomatoes and avocado 	€ 16
(Allergens 3) GF	

Dolci

Tiramisù “Gentilini” <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Tartelletta al limone con meringa flambè <i>(Allergeni 3,4,9)</i>	€ 9
Mousse al cioccolato con crema alla pera e crunch alla nocciola <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Cheese cake lampone e fragola con crumble al burro <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Creme brulè profumata all’arancia con frutti rossi <i>(Allergeni 3,9)</i> SG	€ 9
Panna cotta con coulis di mango e crumble al cioccolato bianco <i>(Allergeni 1,3,4,5)</i>	€ 9
Gelato alle creme e sorbetti* <i>(Allergeni 3,9)</i> SG	€ 8
Tagliata di frutta fresca SG	€ 9

Desserts

Tiramisu “Gentilini” <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Lemon tartlet with flambé meringue <i>(Allergens 3,4,9)</i>	€ 9
Chocolate mousse with pear cream and hazelnut crunchy biscuit <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Raspberry and strawberry cheese cake with butter crumble <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Orange scented creme brulè with red berries <i>(Allergens 3,9)</i> GF	€ 9
Panna cotta with mango coulis and white chocolate crumble <i>(Allergens 1,3,4,5)</i>	€ 9
Ice cream and sorbets* <i>(Allergens 3,9)</i> GF	€ 8
Fresh fruit platter GF	€ 9

Allergeni

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Latte e prodotti a base di latte
4. Cereali contenenti glutine e derivati
5. Frutta a guscio
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Lupino e prodotti a base di lupino
9. Uova e prodotti a base di uova
10. Anidride solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di sesamo
13. Senape e prodotti a base di senape
14. Sedano e prodotti a base di sedano

 Piatto vegetariano

 Piatto vegano

SG Piatto senza glutine

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e/o surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

Allergens

1. Fish and products thereof
2. Molluscs and products thereof
3. Milk and products thereof
4. Cereals containing gluten
5. Nuts
6. Crustaceans and products thereof
7. Peanuts and products thereof
8. Lupine and products thereof
9. Eggs and products thereof
10. Sulfuric anhydrite and sulphites
11. Soy and products thereof
12. Sesame and products thereof
13. Mustard and products thereof
14. Celery and products thereof

 Vegetarian dish

 Vegan dish

GF Gluten free dish

*Some products may be blast chilled and/or frozen depending on availability and season.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.