

## Caffetteria

Espresso	3
Caffè Americano	4
Decaffeinato	3
Caffè d'orzo	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte scremato o intero	3
Latte di soia	3
Latte senza lattosio	3
Cioccolata	6
Camomilla	5
Tè e infusi	5
Irish Coffee	15



## Bevande Analcoliche

Succhi di frutta	6
Spremuta d'arancia	8
Fanta	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Sprite	6
Schweppes Lemon	6
Tè freddo alla pesca Cortese	6
Tè freddo al limone Cortese	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Succo di pomodoro	6
Ginger Ale Cortese	6
Ginger Beer Cortese	6

## Birra

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa non filtrata	8
Menabrea	8
Corona	8
Artigianale	10

## Acqua

Acqua San Benedetto (naturale e frizzante)	5
Acqua Nepi (leggermente frizzante)	5
Acqua San Pellegrino (frizzante)	5
Acqua Panna (naturale)	5

## Toniche

Fever Tree Mediterranean	6
Fever Tree Indian	6
Cortese	6

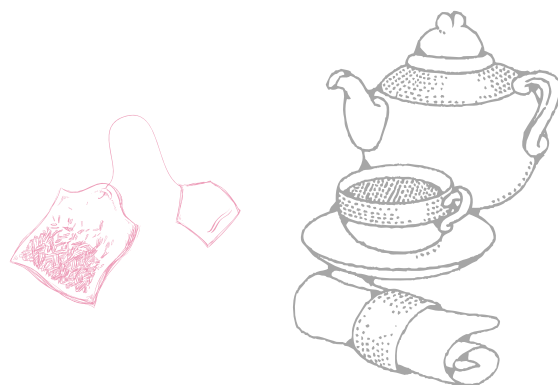
## L'ora del tè a Roma

Tè e infusi Dammann\* 10

Scelta tra 8 diverse miscele, servite con una selezione di delizie dolci e salate:

- **selezione dolce:** pasticceria secca, pasticceria mignon, muffin e selezione di torte
- **selezione salata:** mini sandwich e qua bao.

\* **Tè e infusi Dammann:** Dammann Frères è oggi una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale. La prima azienda a realizzare tè con aromatizzazioni naturali, le sue esclusive miscele di tè, di singole origini e aromatizzati, sono riconosciute tra le più pregiate.



## Cocktails

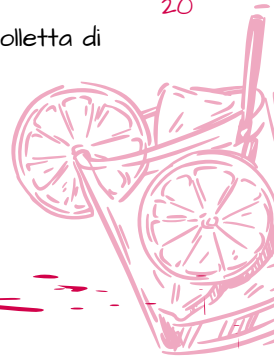
- Aperol Spritz**  
(Aperol, Prosecco, Soda)
- Americano**  
(Campari, Punt e Mes e Soda)
- Negroni**  
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)
- Manhattan**  
(Maker's Mark, Punt e Mes, Angostura)
- Dry Martini**  
(Gin Elephant Navy Strength, Noilly Prat)
- Espresso Martini**  
(Vodka Stolichnaya, Kahlua, Espresso)
- Daiquiri**  
(Rum Veritas, Succo di lime, Sciroppo di zucchero di canna)
- Margarita**  
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di lime, Cointreau)
- Old Fashioned**  
(Maker's Mark, Knob Creek Rye, Zolletta di zucchero, Angostura)
- Zubrowka Mule**  
(Zubrowka Vodka, Succo di lime, Ginger beer)
- Mojito**  
(Havana 3, lime, menta, soda)
- Hugo Spritz**  
(Liquore fiori di sambuco, prosecco, menta, lime)

## Cocktails Analcolici

- 15 **Esotico** 13  
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di cocco)
- 15 **Agrumato** 13  
(Sciroppo di pompelmo rosa, Succo di mirtillo, Ginger Ale, Lime)
- 15 **Estivo** 13  
(sciroppo di pesca, succo di arancia, Schweppes Lemon)
- 15 **Floreale** 13  
(Sciroppo di rosa, Succo di pompelmo, Schweppes Lemon)

## Speciali estivi

- 15 **Afrodite's Kiss** 20  
(Vodka Reyka, maraschino, sciroppo di rosa, sciroppo di cetriolo, cranberry, succo di limone)
- 15 **Sunset in paradise** 20  
(Brandy Torres, Whisky Black Label, succo di albicocca, cointreau, sciroppo di cannella, limone)
- 15 **Indigo rum fashioned** 20  
(Rum Damoiseau, Rum Abuelo7, zolletta di zucchero, chocolate bitter)



## Cocktails Speciali

- Indigo Spritz** 17  
(Mirto, Franciacorta)
- Roman Lady** 17  
(Malfy Gin, Succo di lime, Liquore ai fiori di sambuco)
- Pink Fizz** 17  
(Gin Tanqueray n. 10, Sciroppo di pompelmo rosa, Succo di lime, Elephant Sloe Gin)
- Irish Boulevardier** 18  
(Whiskey Teeling Single Grain, Carpano Antica Formula, Bitter Gagliardo)
- Yellow Parrot** 18  
(Rum Clairin Sajous, Havana 3, Cointreau, Galliano, Succo di limone)
- Smooky Habanero** 18  
(Mezcal Momento Verde, Tequila Jose Cuervo Silver, Lime, Sciroppo al habanero, Ginger Beer, Sale Maldon)
- Green Sour** 17  
(Zubrowka, Liquore di mela verde, Succo di mela verde, lime, sciroppo di rosa)
- Zombie** 20  
(Plantation over proof, Appleton estate, Veritas, Pernod, Falernum, Lime, Granatina, Sciroppo di cannella, Succo di pompelmo e Angostura)

## Brandy, Cognac, Calvados

Torres 15	12
Stravecchio Branca	12
Lepanto	14
Courvasier VSOP	18
Hennessy	14
Calvados Morin	12
Pierre Ferrand	15
Martell Cordon Bleu	35

## Gin & Tonic

Tanqueray N° 10	15
Vii Hills	15
Elephant Gin	18
Gin Mare	15
Gin Arte	15
Hendrick's	15
Sabatini	15
Elephant Navy Strength	18
Martin Miller's	15
Whitley Neill	15
Plymouth Navy Strength	15
Bombay Sapphire	15
Gordon's	15
Malfy	15
Monkey 47	18



## Rum

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	18
Zacapa 23	20
Zacapa XO	30
Don Q Vermouth cask finish	17
Doorly's XO	15
Appleton Reserve	12
Kraken Spiced Rum	12
Damoiseau VSOP	18
Clairin Sajous	18
Veritas	12
J. Bally	15

## Tequila e Mezcal

Patron Anejo	18
Jose Cuervo Silver	12
Mezcal Momento Verde	13
Don Julio Reposado	15



## Amari

Amaro del Capo	8
Jefferson	10
Mirto	8
Di Saronno	8
Formidabile	10
Brancamenta	8
Fernet Branca	8
Rabarbaro Zucca	8
Cynar	8
Unicum	8
Jägermeister	8
Montenegro	8
Lucano	8
Averna	8



## Single Malt Scotch Whisky

Talisker Skye	15
Lagavulin 16	18
Oban 14	17
Caol Ila 12	17
Laphroaig 10	15
Glenfiddich 15	18
Ardbeg	18



## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12	12

## Vodka

Belvedere	15
Reyka	18
Grey Goose	15
Stolichnaya	12
Zubrowka	15

## Vermouth & Porto

Martini Ambrato	8
Carpano Antica Formula	10
Bitter Gagliardo	8
Punt e Mes	8
Noilly Prat Original Dry	8
Porto Sandeman	8

## Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	13
---------------	----

## Irish Whiskey

Jameson	12
Teeling Single Grain	15

## Indian Whisky

Paul John Brilliance	18
----------------------	----

## Japanese Whisky

Nikka From the Barrel	20
Nikka Yoichi	25
Nikka Coffey Malt	20

## Rye Whiskey

Knob Creek Rye	17
----------------	----

## Bourbon Whiskey

Bulleit	14
Woodford Reserve	18
Maker's Mark	16
Jim Beam	12

## Liquori

Frangelico	8
Genziana	8
Kahlúa	8
Galliano	8
Passoã	8
Pernod	8
Cointreau	8
Benedictine	8
Maraschino Luxardo	8
Baileys	8
Sambuca	8
Limoncello	8

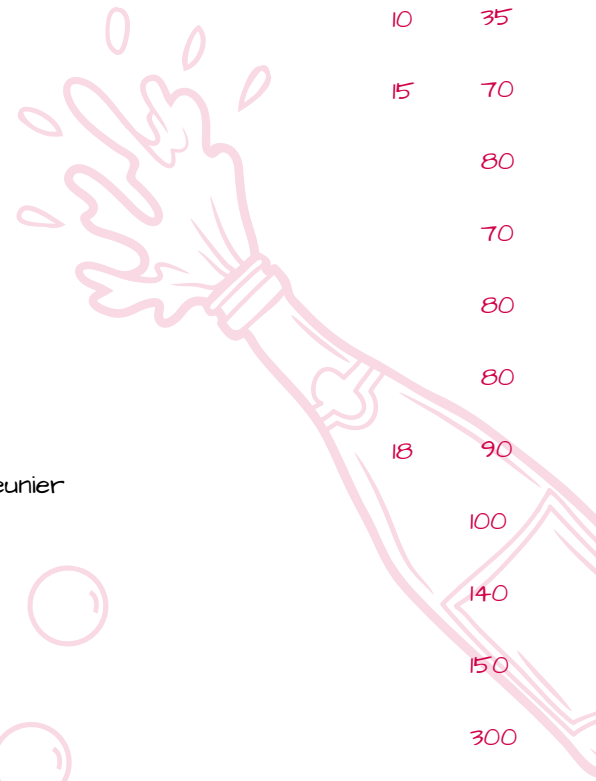


## Grappe

Shiraz Casale del Giglio	10
Prosecco Castagner Leon	10
Moscato Poli	12
Amarone Marolo	14
Castagner Leon Riserva	12
Petit Verdot Casale del Giglio	12
Berta Bric del Gaian invecchiata	20

## Bollicine

	Calice	Bott.
<i>Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna</i>	10	35
Regione: Veneto. Vitigno: Glera		
<i>Spumante Duca Rosè Brut</i>	10	35
Regione: Sicilia. Vitigno: Frappato		
<i>Franciacorta Brut Barone Pizzini</i>	15	70
Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini</i>		80
Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Satèn Barone Pizzini</i>		70
Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco</i>		80
Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco		
<i>Ferrari Perlè Trento DOC</i>		80
Regione: Trentino. Vitigno: Chardonnay		
<i>Champagne Philippe Gonet Brut</i>	18	90
Regione: Francia. Vitigno: 60% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier		
<i>Champagne Lanson Black Label Brut</i>		100
Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier		
<i>Champagne Veuve Cliquot Ponsardin</i>		140
Regione: Francia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier		
<i>Champagne B. Pitois Brut Rosè</i>		150
Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		
<i>Champagne Cristal Louis Roederer</i>		300
Regione: Francia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Champagne Dom Perignon Vintage</i>		300
Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		



## Vini Bianchi

	Calice	Bott.
<i>Anthium Bellone Casale del Giglio</i>	12	40
Regione: Lazio. Vitigno: Bellone		
<i>Chardonnay Terre del Barolo</i>	10	30
Regione: Piemonte. Vitigno: Chardonnay		
<i>Sauvignon Alturis</i>	10	30
Regione: Friuli. Vitigno: Sauvignon Blanc		

## Vini Rossi

	Calice	Bott.
<i>Cesanese di Olevano sup. "silene" Ciolli</i>	10	30
Regione: Lazio. Vitigno: Cesanese		
<i>Valpolicella Classico Bonacosta Masi</i>	10	35
Regione: Veneto. Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara		
<i>Rosso di Montalcino Campogiovanni</i>	12	45
Regione: Toscana. Vitigno: Sangiovese grosso		

## Vini Rosati

	Calice	Bott.
<i>Tellus rosato Falesco</i>	10	30
Regione: Lazio. Vitigno: Sirah		

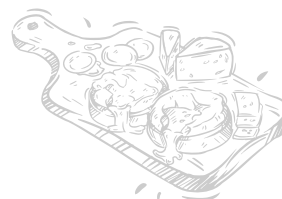
## Vini da dessert

	Calice
<i>Aphrodisium Casale del Giglio</i>	10
Regione: Lazio.	
Vitigno: Petit Manseng/Viognier/Greco/Fiano	
<i>Zibibbo Florio</i>	10
Regione: Sicilia. Vitigno: Uva Zibibbo	
<i>Passito di Pantelleria Florio</i>	10
Regione: Sicilia. Vitigno: Moscato d'Alessandria	



### I Classici

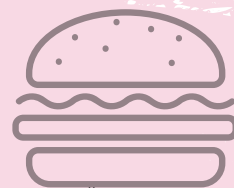
<b>Caprese (3)</b> 	16
Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi	
<b>Insalata "i Sofà" (4-5)</b> 	17
Misticanza, erbe aromatiche, riso nero, frutti esotici, pistacchio, crema di avocado e scaglie di grano saraceno	
<b>Insalata Caesar (3-4-9-10)</b>	16
Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa	
<b>Prosciutto e mozzarella (3)</b>	18
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	
<b>Pinsa Romana (1-3-4)</b>	15
Pinsa composta da mix di farine, lievitazione 72 ore condita con <b>rugghetta, mozzarella, salmone</b>	
Pinsa composta da mix di farine, lievitazione 72 ore condita con <b>pomodoro, mozzarella</b>	12
<b>Il Tagliere (3-5)</b>	25
Rarità gastronomiche del Lazio, selezione d.o.l. Salumi e formaggi laziali con mostarda, marmellatina e miele	
<b>Salmone affumicato con crostini (1-3-4-13)</b>	19
<b>Lasagna al ragù (3-4-9-14)</b>	16
Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano.	
<b>Parmigiana di melanzane (3-4)</b> 	16
Melanzane del territorio, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano	
<b>Mezze maniche della tradizione</b>	19
A scelta tra:	
• <b>Amatriciana:</b> guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino (3-4)	
• <b>Carbonara:</b> guanciale, uova, pecorino, pepe (3-4-9)	
• <b>Gricia:</b> guanciale, pecorino, pepe (3-4)	
• <b>Cacio e Pepe:</b> pecorino, pepe (3-4) 	
<b>Filetto di manzo (SL)</b>	33
con spinaci saltati, patate novelle alle erbe	
<b>Dorso di orata (1-SL)</b>	25
con verdure alla griglia	



### I Panini

dalle 12:30 alle 22:00

<b>Club Sandwich (3-4-9-10)</b>	20
Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese. Servito con patate fritte (*).	
<b>Classic Beef Burger (3-4-5-9-10-12)</b>	19
Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, maionese. Servito con patate fritte (*).	
<b>Cheese Burger (3-4-5-9-10-12)</b>	20
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate fritte (*).	



### I Tramezzini

dalle 12:30 alle 24:00

Cotto e Formaggio | Tonno e Pomodoro (1-3-4-9)

## Gli Aperitivi

### Lo Sfizioso (3-4-9)

Scelta di un drink dal menù servito con:

Patatine, noccioline, olive, pizzette sfoglia mignon, rustici, nachos con salse Guacamole, De Queso e Mexican

### Il Delizioso (3-4-5-9-11-12-14)

Scelta di un drink dal menù servito con:

2 pz alette di pollo speziate, 2 pz di bocconcini al formaggio, 2 pz di involtini di pasta fillo con verdure, patatine, noccioline, olive

### Alette di pollo speziate (5pz) (3-4-5-9)

### Involentini di pasta fillo con verdure e aromi (5pz) (3-4-5-9-11-12-14)

### Bocconcini al formaggio (6pz) (3-4-5-9)

**HAPPY HOUR**

20

22

8

7

7



## I Dolci e la Frutta

### Tiramisù (3-4-5-9)

Crema al mascarpone, caffè, biscotto Osvego Gentilini

### Brownies con gelato alla crema (3-4-5-9-11)

### Torta alle mele (1-3-4-5-9)

### Tagliata di frutta fresca di stagione

### Gelato (3-4-5-9) Tre palline di gelato a scelta...

Cioccolato | Fragola | Nocciola | Limone | Crema | Pistacchio

### Sorbetti (3-4-9)

Fragola | Limone

12

10



12

12

9

9



Piatto vegetariano  Piatto vegano  Senza lattosio (SL)

Senza Glutine 

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento). Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

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

## Hot Drinks

Espresso	3
American Coffee	4
Decaffeinated	3
Barley Coffee	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Milk	3
Soy Milk	3
Lactose-free Milk	3
Hot Chocolate	6
Chamomile Tea	5
Tea and Infusions	5
Irish Coffee	15



## Soft Drinks

Fruit Juices	6
Fresh Orange Juice	8
Orange Soda	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Sprite	6
Lemon Soda	6
Peach Iced Tea	6
Lemon Iced Tea	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Tomato Juice	6
Ginger Ale Cortese	6
Ginger Beer Cortese	6

## Beer

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa unfiltered	8
Menabrea	8
Corona	8
Craft Beer	10

## Water

San Benedetto (still and sparkling)	5
Nepi (lightly sparkling)	5
San Pellegrino (sparkling)	5
Panna (still)	5

## Tonic Water

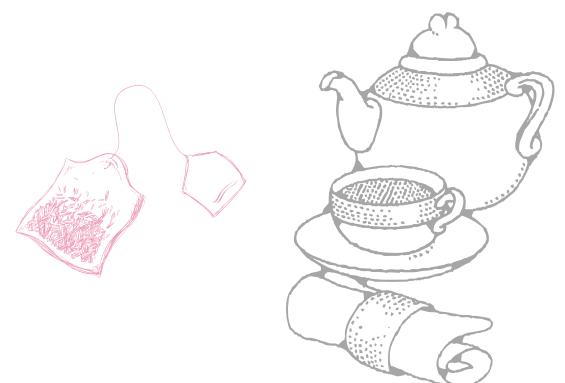
Fever Tree Mediterranean	6
Fever Tree Indian	6
Cortese	6

## Roman Afternoon Tea

**Dammann teas and infusions\*** 10  
Choose from 8 different blends, served with a sweet and savory selection of delights:

- **sweet selection:** tea pastries, mignon pastries, muffins and cakes
- **savory selection:** mini sandwiches and qua bao.

\* **Dammann teas and infusions** : Dammann Frères is today one of the most important producers of French tea at an international level. The first company to produce teas with natural flavors, its exclusive tea blends, of unique origins, are recognized among the most valuable.





## Cocktails

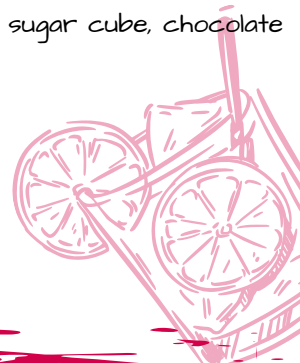
- Aperol Spritz**  
(Aperol, Prosecco, Soda)
- Americano**  
(Campari, Punt e Mes and Soda)
- Negroni**  
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)
- Manhattan**  
(Maker's Mark, Punt e Mes, Angostura)
- Dry Martini**  
(Gin Elephant Navy Strength, Noilly Prat)
- Espresso Martini**  
(Vodka Stolichnaya, Kahlua, Espresso)
- Daiquiri**  
(Rum Veritas, Lime juice, cane sugar syrup)
- Margarita**  
(Tequila Jose Cuervo Silver, Lime juice, Cointreau)
- Old Fashioned**  
(Maker's Mark, Knob Creek Rye, Lump sugar, Angostura)
- Zubrowka Mule**  
(Zubrowka Vodka, Lime juice, Ginger beer)
- Mojito**  
(Havana 3, lime, mint, soda)
- Hugo Spritz**  
(Liquor elderflower, prosecco, mint, lime)

## Non-alcoholic Cocktails

- 15 **Esotico** 13  
(Pineapple juice, Passion Fruit, Coconut syrup)
- 15 **Agrumato** 13  
(Pink Grapefruit syrup, Cranberries Juice, Ginger Ale, Lime)
- 15 **Estivo** 13  
(Peach syrup, Orange juice, Schweppes Lemon)
- 15 **Floreale** 13  
(Rose Syrup, Grapefruit Juice, Schweppes Lemon)

## Summer Specials

- 15 **Afrodite's Kiss** 20  
(Vodka Reyka, Maraschino, rose syrup, cucumber syrup, cranberry, lemon juice)
- 15 **Sunset in paradise** 20  
(Brandy Torres, Whisky Black Label, apricot juice, cointreau, cinnamon syrup, lemon)
- 15 **Indigo rum fashioned** 20  
(Rum Damoiseau, Rum Abuelo7, sugar cube, chocolate bitter)



## Special Cocktails

- 17 **Indigo Spritz** 17  
(Mirto, Franciacorta)
- 17 **Roman Lady** 17  
(Malfy Gin, Lime juice, Elderflower liqueur)
- 17 **Pink Fizz** 17  
(Gin Tanqueray n. 10, Pink Grapefruit syrup, Lime juice, Elephant Sloe Gin)
- 18 **Irish Boulevardier** 18  
(Teeling Single Grain, Carpano Antica Formula, Bitter Gagliardo)
- 18 **Yellow Parrot** 18  
(Rum Clairin Sajous, Havana 3, Cointreau, Galliano, Lemon juice)
- 18 **Smokey Habanero** 18  
(Mezcal Momento Verde, Tequila Jose Cuervo Silver, Lime, Habanero syrup, Ginger Beer, Maldon Salt)
- 17 **Green Sour** 17  
(Zubrowka, Green Apple Liqueur, Green Apple Juice, Lime, Rose Syrup)
- 20 **Zombie** 20  
(Plantation overproof, Appleton estate, Veritas, Pernod, Falernum, Lime, Grenadine, Cinnamon syrup, Grapefruit juice and Angostura)

## Brandy, Cognac, Calvados

Torres 15	12
Stravecchio Branca	12
Lepanto	14
Courvasier VSOP	18
Hennessy	14
Calvados Morin	12
Pierre Ferrand	15
Martell Cordon Bleu	35

## Gin & Tonic

Tanqueray N° 10	15
Vii Hills	15
Elephant Gin	18
Gin Mare	15
Gin Arte	15
Hendrick's	15
Sabatini	15
Elephant Navy Strength	18
Martin Miller's	15
Whitley Neill	15
Plymouth Navy Strength	15
Bombay Sapphire	15
Gordon's	15
Malfy	15
Monkey 47	18



## Rum

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	18
Zacapa 23	20
Zacapa XO	30
Don Q Vermouth cask finish	17
Doorly's XO	15
Appleton Reserve	12
Kraken Spiced Rum	12
Damoiseau VSOP	18
Clairin Sajous	18
Veritas	12
J. Bally	15

## Tequila and Mezcal

Patron Anejo	18
Jose Cuervo Silver	12
Mezcal Momento Verde	13
Don Julio Reposado	15



## Amari

Amaro del Capo	8
Jefferson	10
Mirto	8
Di Saronno	8
Formidabile	10
Brancamenta	8
Fernet Branca	8
Rabarbaro Zucca	8
Cynar	8
Unicum	8
Jägermeister	8
Montenegro	8
Lucano	8
Averna	8



## Single Malt Scotch Whisky

Talisker Skye	15
Lagavulin 16	18
Oban 14	17
Caol Ila 12	17
Laphroaig 10	15
Glenfiddich 15	18
Ardbeg	18



## Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	13
---------------	----

## Irish Whiskey

Jameson	12
Teeling Single Grain	15

## Indian Whisky

Paul John Brilliance	18
----------------------	----

## Japanese Whisky

Nikka From the Barrel	20
Nikka Yoichi	25
Nikka Coffey Malt	20

## Rye Whiskey

Knob Creek Rye	17
----------------	----

## Bourbon Whiskey

Bulleit	14
Woodford Reserve	18
Maker's Mark	16
Jim Beam	12

## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12	12

## Vodka

Belvedere	15
Reyka	18
Grey Goose	15
Stolichnaya	12
Zubrowka	15

## Vermouth & Porto

Martini Ambrato	8
Carpano Antica Formula	10
Bitter Gagliardo	8
Punt e Mes	8
Noilly Prat Original Dry	8
Porto Sandeman	8

## Liqueurs

Frangelico	8
Genziana	8
Kahlúa	8
Galliano	8
Passoã	8
Pernod	8
Cointreau	8
Benedectine	8
Maraschino Luxardo	8
Baileys	8
Sambuca	8
Limoncello	8

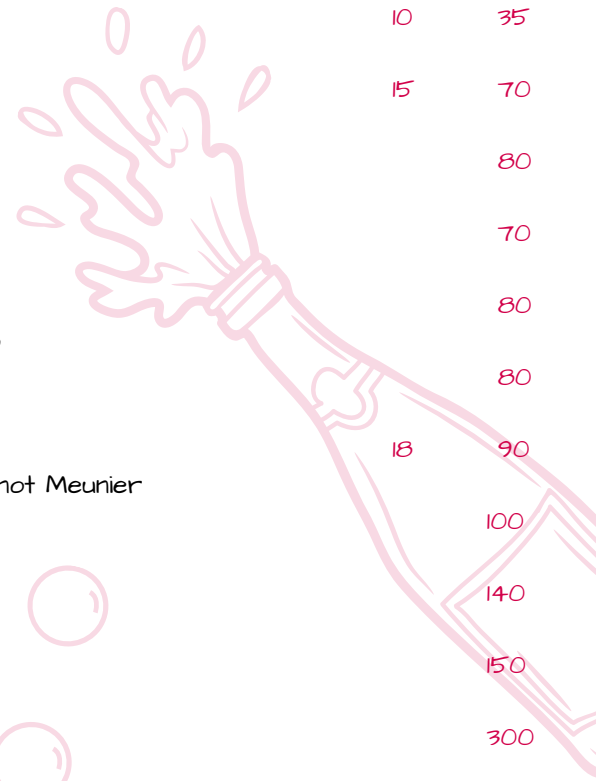


## Grappe

Shiraz Casale del Giglio	10
Prosecco Castagner Leon	10
Moscato Poli	12
Amarone Marolo	14
Castagner Leon Riserva	12
Petit Verdot Casale del Giglio	12
Berta Bric del Gaian aged	20

## Bubble

	Glass	Bottle
<i>Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna</i>	10	35
Region: Veneto. Grape variety: Glera		
<i>Spumante Duca Rosè Brut</i>	10	35
Region: Sicily. Grape variety: Frappato		
<i>Franciacorta Brut Barone Pizzini</i>	15	70
Region: Lombardia. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini</i>		80
Region: Lombardia. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Satèn Barone Pizzini</i>		70
Region: Lombardia. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco</i>		80
Region: Lombardia. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco		
<i>Ferrari Perlè Trento DOC</i>		80
Region: Trentino. Grape variety: Chardonnay		
<i>Champagne Philippe Gonet Brut</i>	18	90
Region: France. Grape variety: 60% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier		
<i>Champagne Lanson Black Label Brut</i>		100
Region: France. Grape variety: Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier		
<i>Champagne Veuve Cliquot Ponsardin</i>		140
Region: France. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier		
<i>Champagne B. Pitois Brut Rosè</i>		150
Region: France. Grape variety: Pinot Nero/Chardonnay		
<i>Champagne Cristal Louis Roederer</i>		300
Region: France. Grape variety: Chardonnay/Pinot Nero		
<i>Champagne Dom Perignon Vintage</i>		300
Region: France. Grape variety: Pinot Nero/Chardonnay		



## White Wines

	Glass	Bottle
<i>Anthium Bellone Casale del Giglio</i>	12	40
Region: Lazio. Grape variety: Bellone		
<i>Chardonnay Terre del Barolo</i>	10	30
Region: Piemonte. Grape variety: Chardonnay		
<i>Sauvignon Alturis</i>	10	30
Region: Friuli. Grape variety: Sauvignon Blanc		

## Red Wines

	Glass	Bottle
<i>Cesanese di Olevano sup. "Silene" Ciolli</i>	10	30
Region: Lazio. Grape variety: Cesanese.		
<i>Valpolicella Classico Bonacosta Masi</i>	10	35
Region: Veneto.		
Grape variety: Corvina/Rondinella/Molinara		
<i>Rosso di Montalcino Campogiovanni</i>	12	45
Region: Tuscany. Grape variety: Sangiovese grosso		

## Rosè Wines

	Glass	Bottle
<i>Tellus rosato Falesco</i>	10	30
Region: Lazio. Grape variety: Sirah		

## Dessert Wines

	Glass
<i>Aphrodisium Casale del Giglio</i>	10
Region: Lazio.	
Grape variety: Petit Manseng/ Viognier/ Greco/Fiano	
<i>Zibibbo Florio</i>	10
Region: Sicily. Grape variety: Uva Zibibbo	
<i>Passito di Pantelleria Florio</i>	10
Region: Sicily.	
Grape variety: Moscato d'Alessandria	



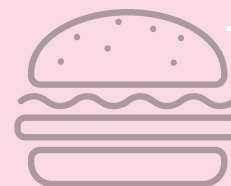
## The Classics

<b>Caprese (3)</b> 🌿	16
Buffalo mozzarella, yellow and red datterino tomatoes	
<b>I Sofà salad (4-5)</b> 🌿	17
Mixed leaves, aromatic herbs, black rice, exotic fruit, pistachio, avocado cream and buckwheat wafers	
<b>Caesar salad (3-4-9-10)</b>	16
Browned chicken dice, iceberg salad, croutons, crunchy bacon, Parmigiano Reggiano flakes and its dressing	
<b>Raw ham and mozzarella (3)</b>	18
Raw ham and buffalo mozzarella	
<b>Roman Pinsa (1-3-4)</b>	15
Mixed flours dough, leavened for 72 hours, served with <b>rocket, mozzarella, smoked salmon</b>	12
Mixed flours dough, leavened for 72 hours, served with <b>tomato and mozzarella</b>	
<b>Platter (3-5)</b>	25
Gastronomic specialties from the Lazio region	
Cold cuts and cheeses from Lazio region with chutney, jam and honey	
<b>Smoked salmon with croutons (1-3-4-13)</b>	19
<b>Lasagna with meat sauce (3-4-9-14)</b>	16
Artisanal rough dough, meat sauce, bechamel, Parmigiano Reggiano cheese.	
<b>Aubergine Parmigiana (3-4)</b> 🌿	16
Local aubergines, tomato and fresh basil sauce, Italian mozzarella, Parmigiano Reggiano	
<b>Mezze maniche pasta from our tradition</b>	19
To choose amongst:	
• <b>Amatriciana:</b> pork cheek, tomato, pepper, chili pepper, pecorino cheese (3-4)	
• <b>Carbonara:</b> pork cheek, eggs, pecorino cheese, pepper (3-4-9)	
• <b>Gricia:</b> pork cheek, pecorino cheese, pepper (3-4)	
• <b>Cacio e Pepe:</b> pecorino cheese, pepper (3-4) 🌿	
<b>Fillet of beef (LF)</b>	33
with sautéed spinach, herbed new potatoes	
<b>Sea bream (1-LF)</b>	25
with grilled vegetables	



## The Sandwiches

<b>Club Sandwich (3-4-9-10)</b>	20
White bread, grilled chicken, smoked bacon, egg, tomato, lettuce, mayo. Served with french fries (*).	
<b>Classic Beef Burger (3-4-5-9-10-12)</b>	19
Sesame bread, beef burger, lettuce, tomato, red onion, mayo. Served with french fries (*).	
<b>Cheese Burger (3-4-5-9-10-12)</b>	20
Sesame bread, beef burger, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, cucumber. Served with french fries (*).	



## Tramezzini - Soft white loaf

Ham and Cheese   Tuna and Tomatoes (1-3-4-9)	9
--	---

from 12.30pm to 10pm

from 12.30pm to 12am

## The Aperitif

### The Tasty (3-4-9) 🌱

Choice of one drink from the menu served with:

Crisps, nuts, olives, mini pizzas, puff pastries, nachos with Guacamole sauce, sauce De Queso and Mexican sauce

### The Delicious (3-4-5-9-11-12-14)

Choice of one drink from the menu served with:

2 pc spicy chicken wings, 2 pc fried cheese croquettes, 2 pc vegetable stuffed puff pastry, crisps, nuts, olives

### Spicy chicken wings (5pc) (3-4-5-9)

### Vegetable stuffed puff pastry (5pc) (3-4-5-9-11-12-14) 🌱

### Fried cheese croquettes (6pc) (3-4-5-9) 🌱

HAPPY HOUR

20

22

8

7

7



## The Desserts and the Fruit

### Tiramisù (3-4-5-9) 🌱

Mascarpone cream, coffee, Osvego Gentilini biscuit

### Brownies with vanilla ice cream (3-4-5-9-11) 🌱

### Apple tart (1-3-4-5-9) 🌱

### Fresh season fruit platter 🌱

### Ice cream (3-4-5-9) 🌱 Three scoops of your choice...

Chocolate | Strawberry | Hazelnut | Lemon | Vanilla | Pistachio

### Sorbet (3-4-9) 🌱

Strawberry | Lemon

12

10

12

12

9

9



Vegetarian dish 🌱 Vegan dish 🌱 Lactose free (LF)

Gluten free ☒

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

Some products may be frozen depending on the availability and season.

The dishes served in this menu may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Regulation No. UE 1169/2011 such as:

1	Fish and products thereof	8	Lupin and products thereof
2	Molluscs and products thereof	9	Eggs and egg-based products
3	Milk and products thereof (including lactose)	10	Sulphur dioxide and sulphites
4	Cereals containing gluten or derivatives thereof	11	Soybeans and products thereof
5	Nuts and products thereof	12	Sesame seeds and products thereof
6	Crustaceans and products thereof	13	Mustard and products thereof
7	Peanuts and products thereof	14	Celery or celery based products