

ANTIPASTI



BRUSCHETTE

zucca e pecorino | 5
pane Otto Tondo bio alla brace con zucca
e Pecorino Romano D.O.P. "Cibaria" a scegliere

BACCALÀ MANTECATO | 6
pane Otto Tondo bio alla brace con baccalà
mantecato e pomodorini semi-secchi

ventricina e menta | 6,80
pane Otto Tondo bio alla brace con ventricina
"Fraccasa" e pesto di menta

FRITTI

polpette di melanzane | 6,80
polpette di melanzane, menta
e pecorino con salsa all'arrabbiata

pollo | 7
stracotti di pollo in panatura croccante
leggermente speziata con salsa barbecue

baccalà | 8
filetti di baccalà in panatura
croccante leggermente speziata

CARTOCCI

COZZE | 8,80
cartoccio di cozze cotto sulla brace
con pomodorini e basilico

COZZE, VONGOLE E CECI | 9,80
cartoccio di cozze, vongole e ceci
cotto sulla brace con aglio e rosmarino

VONGOLE | 10,80
cartoccio di vongole cotto sulla brace
con rosmarino e vino bianco

INSALATE DI MARE

MARE CLASSICA | 7,80
insalata di mare con calamari, polpo,
gamberi e verdure croccanti

POLPO E PATATE | 7,80
insalata di polpo e patate con olive
taggiasche, sedano e prezzemolo

CALAMARI, POMODORI SECCHI E CAPPERI | 7,80
insalata di calamari con pomodori secchi,
basilico e capperi

LA GRIGLIA



stampa n.
000000001

DALLA MACELLERIA

HAMBURGER 220 GR | 12,80
di Fassona Piemontese de "La Granda"
con uovo bio al tegame e pancetta
piccante

GALLETTO | 13,80
allevato a terra alla diavola

PANNICOLO | 14
taglio di diaphragma di Fassona Piemontese
de "La Granda"

Tagliata | 14,80
di Fassona Piemontese de "La Granda"

FRACOSTA | 17
di Fassona Piemontese de "La Granda"

Agnello | 17,80
costine di agnello IGP



OGNI GIORNO SELEZIONIAMO I MIGLIORI TAGLI DALLA NOSTRA MACELLERIA ED IL MIGLIOR
PESCATO DEI MERCATI DI ANZIO, FIUMICINO, CIVITAVECCHIA E DEL MAR MEDITERRANEO.
TE LI SERVIAMO A PREZZO DI BANCO - €5 A PERSONA CON CONTORNO

I piatti di carne e pesce vengono serviti con le verdure a scelta

DALLA PESCHERIA

calamaro | 15,80
calamaro pescato marinato con erbe aromatiche
e limone

OMBRINA | 15,80
trancio di ombra del Mar Mediterraneo

PESCE SPADA | 16
trancio di pesce spada del Mar Mediterraneo

Rombo | 17,80
trancio di rombo in crosta di sale di Guérande

Ricciola | 18
trancio di ricciola del Mar Mediterraneo

DALL'ORTO

INSALATA d'Autunno | 9,80
con carote alla brace, pinimonio di verdure,
pesto di menta e pinoli tostati

ZUCCA MANTOVANA | 9,80
con aglio, menta, mandorle tostate e Pecorino
Romano D.O.P. "Cibaria"

FUNGHI CARDONCELLI | 10,80
con crema di patate arrosto e chips di patate viola

UOVO IN CAMICIA E TARTUFO NERO | 16
uovo bio "Oliviero Claudio" in camicia
con spinacini saltati, cremoso al Parmigiano Reggiano
e tartufo nero di stagione "Urban"

Le verdure sono fornite dall'orto bio
del nostro produttore "Agricola"

Ci sono voluti 5 mesi per costruire la
nostra griglia, realizzata interamente
a mano seguendo la tradizione spagnola.
Abbiamo scelto il carbone vergine di
leccio dalla Calabria che conferisce
profumi ed aromi unici.

PASTA

FETTUCCINE AL RAGÙ DI CINGHIALE | 12,80
fettucine rustiche all'uovo
del pastificio "Secondi" con ragù
di cinghiale cacciato "Zivieri"

SPAGHETTO ALLE VONGOLE | 13
pasta di Gregnano IGP trafilata al bronzo
"Afeltra" con vongole versci affumicate,
pomodori confit e olio extra vergine "Roi"

Ravioli di Baccalà, cedi e rosmarino | 14,80
ravioli del pastificio "Secondi" ripieni
di baccalà con passatina di cedi,
pesto di erbe aromatiche e rosmarino



VERDURE

insalata verde | 4,80
Purè DI PATATE | 4,80
PATATE arrosto | 4,80
INSALATA di Pomodori, cipolla e basilico | 5
INSALATA di Finocchi, arance e olive | 5,80
Cicoria ripassata | 6
VERDURE ALLA GRIGLIA | 6



IL PANE A VOLONTÀ COTTO NEL NOSTRO FORNO A LEGNA
E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 1,50

abbiamo scelto
AFELTRA PASTIFICIO SECONDI la Grande «ROI»
TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO E PER LA PASTA VIENE ABBIATTITO A -20° AL CUORE
DEL PRODOTTO PER ALMENO DA ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N° 10 DEL
VIGORARIO E SUCCESSIVO. IL POLPO (GAMBERI) E CALAMARI DELLE RICETTE SONO
PRODOTTI CONSERVATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LE MATERIE PRIME SONO
REPETITE OGNI GIORNO FRESCHESSIME DA SANCY DI EATALY E DA NOSTRI
PRODUTTORI. SE VOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLEGRETI CONTENUTI NEI
PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA CHEI IN NOSTRI RAGAZZI DOTE E POSSIDONATA.

COCKTAILS

APERITIVO ...da sorseggiare prima di iniziare

spritz APEROL O CAMPARI | 5
Aperol oppure Bitter "Campari", Bollicina di Prosecco
"Serafini & Vidotto", Bolle "Lurisia", fettina d'arancia

spritz ZEN/GINGER | 6
Sciroppo di zenzero "Wini", Bollicina di Prosecco
"Serafini & Vidotto", Bolle "Lurisia", spicchio di lime
e scaglie di zenzero

NEGRONI | 8
Bitter "Campari", Vermouth rosso "Montanaro", Gin
"Gine" biologico, fettina d'arancia

SBAGLIATO | 8
Bitter "Campari", Vermouth rosso "Montanaro", Bollicina
di Prosecco "Serafini & Vidotto", fettina d'arancia

MIXOLOGY

Basil Green | 8
Vodka Zubovka, Vermouth bianco
Fidel Ernesto, mezzo lime, zucchero liquido,
foglie di basilico

strega | 8
Vodka Zubovka, liquore strega,
succo di lime, zucchero liquido, angostura,
tonica mediterranea Fever tree

PISCO FUME | 8
Ricar "Cabrera", Cachaça, succo di lime, zucchero liquido,
albume pastorizzato

Smoked Margarita | 8
Mezcal, triple sec luxardo, succo di limone,
zucchero liquido



UN AMERICANO A ROMA

"Il nome di questo cocktail ha origine negli anni
Trenta, per celebrare il successo di Primo
Carnesi, pugile italiano così, soprannominato a
seguito di una vittoria conseguita a New York."



AMERICANO | 7
Bitter "Campari", Bolle "Lurisia",
una spruzzata di Angostura,
scorze d'arancia e limone
abbinato al Vermouth
che preferisci, scegli tra:
Rosso "Campari"
Bianco "La Canellese"
Rosso "del Professore"
Rosso Riserva "Carlo Alberto"

VERMOUTH & TONIC | 6

Vermouth rosso "Montanaro"
abbinato all'acqua tonica
che preferisci, scegli tra:
"Lurisia" | "Niasca Portofino"
"Fever Tree" Classic
"Fever Tree" Mediterranea
"Gascos"



IL VINO CONTIENE SOGLIATI | LA BIRRA CONTIENE GLIUTINE

VINI

BOLLICINE

ALTA LANGA BRUT "BRANDINI"
Pinot Nero 85% | Chardonnay 15% | Piemonte
FRANCIAORTA ROSE FLAMINGO "MONTEROSSA"
Chardonnay 60% | Pinot Nero 40% | Lombardia
MAXIMUM BRUT "FERRARI"
Chardonnay 100% | Trentino Alto Adige
PROSECCO D.O.C. "RONCO BELVEDERE"
Glera 100% | Veneto
VINO BRUT "MARCO CARPINETI"
Bellone 100% | Lazio
CHAMPAGNE BRUT "AUBRY"
Pinot Meunier 60% | Pinot Noir 20% | Chardonnay 20% | Francia

BIANCHI

GAVI DI GAVI "FONTANAFREDDA"
Cortese 100% | Piemonte
GEWURZTRAMINER BESS "EREDI DI COBELLI ALDO"
Gewurztraminer 100% | Trentino Alto Adige
pighaigle el bianco "SERAFINI & VIDOTTO"
Sauvignon 70% | Pinot Bianco 20% | Riesling 10% | Veneto
RAPHAEL BIANCO PASSERINA DEL FRUSINATE IGT "MARIA ERNESTA BERUCCI"
Passerina 100% | Lazio
TREBBIANO D'ABRUZZO "PODERI MARCHESI MIGLIORATI"
Trebbiano d'Abruzzo 100% | Abruzzo
biancolella "feudi di san gregorio"
Biancolella 100% | Campania

ROSATI

solerose "FONTANAFREDDA"
Barbera | Freisa | Nebbiolo | Piemonte

ROSSI

BAROLO SERRALUNGA "FONTANAFREDDA"
Nebbiolo 100% | Piemonte
barbera d'asti - VALLE ASINARI
Barbera 100% | Piemonte
terre san leonardo "TENUTA SAN LEONARDO"
Merlot 50% | Cabernet Sauvignon 25% | Cabernet Franc 25% | Trentino
CHIANTI CLASSICO MONTELODI "CERTOSA DI BELRIGUARDO"
Sangiovese 100% | Toscana
CASTIGLIONE TUSCIA VIOLENE DOP "TREBOTTI"
Violeone 100% | Lazio
TENUTA DELLA IORIA CESANESE DEL PIGLIO DOP "CASALE DELLA IORIA"
Cesane 100% | Lazio
ETNA ROSSO PIETRARIZZO "FRANCESCO TORNATORE"
Nerello Mascalese 100% | Sicilia



BIRRE

ALLA SPINA

GOLDEN eataly "BIRReria di EATALY"
Dorata, facile beva, al palato si percepiscono agrumi
4,8° | Golden Ale 300 ml 4
80 Schilling
Scura, affumicata e tostata | 6° | Dubbel 5
gran riserva red "PERONI"
Ambrata, maltata e caramellata | 5,2° | Vienna 4

IN BOTTIGLIA

SPECIALE "LURISIA"
Ambrata, fresca e luppolata | 6° | Amber Ale 330 ml 4
NORMALE "LURISIA"
Chiara, note maltate e amaro bilanciato | 5° | Golden Ale 330 ml 4
super "BALADIN"
Ambrata, fruttata e speziata | 6° | Belgian Strong Ale 750 ml 13
wayan "BIRRADEL BORGO"
Chiara, rinfrescante con note pepate e agrumate | 5,6° | Saison 13



BEVANDE



"LURISIA" | 3

la GAZZOSA
con limone sfusato di Anafi

il CHINOTTO
con chinotto di Savona

l'ARANCIA
con arance del Gargano IGP

l'ACQUA TONICA
con chinotto di Savona

"BALADIN" | 3

cedrata
ginger
cola

con noci di Kenema
presidio Slow Food

limonata "NIASCA PORTOFINO" | 3

con limoni del Golfo del Tigullio e fiori di sambuco

"MOLECOLA" | 3

la cola dal gusto italiano

classica
SENZA ZUCCHERO
BIMBO SENZA CAFFEINA | 2,50 / 250 ml

LURISIA



ACQUA LINEA ALLUMINIUM

NATURALE - STILE "LURISIA" 500 ml 2 2,50
FRIZZANTE - BOLLE "LURISIA" 2 2,50

L'ACQUA SERPHE E SOLO IN VETRO PERCHÉ È PIÙ BUONA, PIÙ SANA E RECA MENO DANNO ALL'AMBIENTE

CAFFETTERIA



ESPRESSO | 1,50 DOPPIO | 2,50

CAFFÈ DECAFFEINATO | 1,50



PRENOTAZIONI > 349.9357311



ORARI >

APERTI TUTTI I GIORNI

12:00/15:30 19:00/23:00