

# Weekly

## Mercoledì

Fritto di Calamari e Gamberi\*

25,00 € (per due persone)

## Giovedì

Gnocchi\*

Degustazione di 3 Portate

15,00 €

## Pranzo della Domenica

Autunno "coi Funghi" \*

Portobello Ripieno di Scamorza Filante

Porcini Fritti

Strozzapreti alla Gricia "coi Funghi"

Ganassino di Vitello Cotto a Bassa Temperatura  
su Patata Soffice e Funghi Trifolati

Panna Cotta con Caramello Salato

Piccola Pasticceria

30,00 € vino della nostra riserva incluso

Bambini fino a 5 anni 0,00 €, fino a 10 anni 10€

**\*Solo su prenotazione**

*Chef Deborah*

Carciofi alla Romana (in assenza di prodotto fresco verranno serviti in conserva)	12 €
Tagliere dei Re de Roma (Consigliato per 2 persone)	15 €
Battuta di Manzo, Maionese all'Erba Cipollina e Pane Nero	14 €
Gamberi Cotti e Crudi "in Salsa Cocktail"	14 €
Tonnarelli alla Gricia	12 €
Rigatoni all'Amatriciana	12 €
Fusilloni alla Carbonara	12 €
Gnocchi alle Vongole Veraci su Crema di Spinaci Freschi, Pomodorini Confit e Lime	14 €
Abbacchio alla Cacciatore con Cicoria Ripassata	15 €
Hamburger di Fassona con Fagioli Neri e Salsa Ceddar	15 €
"Cochinillo de Segovia" Croccante con Asparagi Saltati	16 €
Calamari alla Puttanesca	15 €
La Fiorentina	5 €/hg
Fave e Pecorino	5€
Tiramisù	6 €
CheeseCake al Cioccolato e Caramello Salato	6 €
Pannacotta con le Fragole	6 €
Crostata di Crema e Mandorle	6 €

ACQUA E COPERTO INCLUSI  
BAMBINI FINO A 5 ANNI 0 €

*Chef Deborah*

Tagliere dei Re de Roma

Rigatoni all'Amatriciana

Abbacchio alla Cacciatora con Cicoria Ripassata

Fave e Pecorino Romano D.O.P.

Mini DolcisSIMO

Tiramisù

Piccola Pasticceria

29 €

(VINI ESCLUSI)

Spiedino di Sashimi di Salmone con Salsa Teriaky

Gamberi Cotti e Crudi "in Salsa Cocktail"

Gnocchi alle Vongole Veraci su Crema di Spinaci Freschi, Pomodorini Confit e Lime

Calamari alla Puttanesca

Mini DolcisSIMO

Crostata di Crema e Mandorle

Piccola Pasticceria

35 €

(VINI ESCLUSI)

*Chef Deborah*

# LE PIZZE

## FACCIO IO

*Ingredienti a Seconda di Come Me Gira*

10 €

## MARINARA

*Pomodoro, Aglio, Origano, Olio EVO*

5 €

## MARGHERITA

*Pomodoro, Mozzarella, Basilico*

6 €

## NAPOLI

*Pomodoro, Mozzarella, Alici, Origano*

7 €

## CAPRICCIOSA

*Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive, Uovo Sodo*

8€

## 4 STAGIONI

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Carciofi, Funghi, Olive*

8€

## 5 FORMAGGI

*Mozzarella, Zola, Pecorino, Taleggio, Scamorza*

8€

## NORCINA

*Mozzarella, Scamorza, Funghi, Salsiccia*

8€

## NERONE

*Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Olive Nere*

8€

## TROPEA

*Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea*

8€

## MONTEVERDE

*Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pomodorini Pachino, Carciofi*

8€

## CAMPANIA

*Pomodorini Pachino, Mozzarella di Bufala Stracciata*

8€

## CAMPO DE' FIORI

*Mozzarella, Fiori di Zucca, Bufala, Acciughe*

9€

<b>MILANOROMA</b>	9€
<i>Pomodoro, Mozzarella, Zola, Guanciale, Pecorino</i>	
<b>GAETANA</b>	9 €
<i>Mozzarella, Olive di Gaeta, Pomodoro Pachino, Alici Marinate, Scamorza, Cicoria</i>	
<b>PARIOLINA</b>	11 €
<i>Mozzarella, Salmone Marinato, Misticanza, Crema al Formaggio</i>	
<b>ARICCIAROLA</b>	11 €
<i>Mozzarella, Porchetta di Ariccia, Melanzane, Mozzarella di Bufala Stracciata, Olio al Tartufo</i>	
<b>PORCINI</b>	11 €
<i>Mozzarella, Taleggio, Porcini</i>	
<b>GIULIO CESARE (focaccia)</b>	13 €
<i>Carne Cruda Battuta a Coltello, Misticanza, Patate, Crema all'Uovo</i>	
<b>LE ROMANE</b>	
<b>CACIO &amp; PEPE</b>	6€
<i>Mozzarella, Pecorino Romano, Pepe</i>	
<b>GRICIA</b>	7€
<i>Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano</i>	
<b>GRICIA COI FUNGHI</b>	8€
<i>Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano, Funghi</i>	
<b>CARBONARA</b>	8€
<i>Mozzarella, Guanciale, Pecorino, Crema all'Uovo</i>	
<b>AMATRICIANA</b>	8€
<i>Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano</i>	
<b>AMATRICIANA 2.0</b>	9€
<i>Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Pecorino Romano, Funghi</i>	
<b>PIZZA BABY</b>	5€

\*Proponiamo la Pizza tutte le sere, escluso il sabato. Venerdì è consigliata la prenotazione.