

MENU'


ANTIPASTI/FRITTI

HUMMUS DI CECI CON CROSTINI DI PANE	6	V
GRAN FRITTO SUBURRA: tempura di verdure - crocchette di baccalà*, patate e finocchietto selvatico - polpette fritte di olive e carne (manzo e maiale)	13	
TEMPURA DI VERDURE	8	V
CROCCHETTE DI BACCALÀ**, PATATE E FINOCCHIETTO SELVATICO	13	
POLPETTE FRITTE DI OLIVE E CARNE (manzo e maiale)	13	
MOSCARDINI* ALLA LUCIANA SU FRISELLA	11	

PRIMI

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	11	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	11	
SPAGHETTI CACIO E PEPE	11	
PACCHERI ALLO SCARPARELLO con pomodoro, basilico, pecorino, parmigiano, caciocavallo	12	V
BOTTONI DI PORCHETTA E CICORIA su crema di fave e finocchietto selvatico	13	
PAPPARDELLE AL RAGU' DI COSCIO DI AGNELLO CON CARCIOFI E PARMIGIANO	13	
GNOCCHI ACQUA E FARINA CON CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO	13	

SECONDI

SUBURGER: 180gr di manzo, formaggio, datterini confit, hummus di ceci, guanciale e origano – servito in panino con chips di patate homemade e insalata	16	
COTOLETTA DI VITELLA con vignarola invernale	14	
PULLED PORK: spalla di maiale leggermente affumicata cotta a bassa temperatura con spezie, insalata - servito su piadina	17	
TARTARE DI MANZO AI PROFUMI DEL MONDO, con noci macadamia, tandoori e i suoi classici condimenti	17	SG 
FISH & CHIPS ALLA ROMANA: baccalà* fritto in pastella con chips di patate fatte in casa e salsa di peperoni	16	
FILETTO DI BACCALÀ** ALLA MEDITERRANEA, con pomodorini, olive, capperi, basilico, origano	16	SG
TRANCIO DI BACCALÀ** GRATINATO con vermicelli di riso e composta di cipolle rosse	16	SG
POLPETTE DI POLPO ALLA LUCIANA	15	

CONTORNI

VIGNAROLA INVERNALE	6	V	SG
INSALATA MISTA con julienne di verdure	5	V	SG
CHIPS DI PATATE fatte in casa	4	V	SG

DESSERT

TIRAMISU'	6	V	SG
CHEESECAKE CON MARMELLATA DI VISCIOLE	6	V	
MILLEFOGLIE	6	V	
BISCOTTI DELLO CHEF	5	V	



= Piccante

V = vegetariano

SG = senza glutine

**In base alla stagionalità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.*

***Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti, ai sensi del Re. CE 853/2004*

Nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale di sala (Reg CE 1169/2011)

