



ENTREES

- Houmous de pois chiches et tapenade d'olives** avec ses croûtons de pain 11€
- Gran Fritto Suburra 1930 - spécialité frite:** Légumes émincés frits - Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage - Boulettes frites de viande et olives (viande de boeuf et de porc) pour 2 personnes 22€
- Tempura de légumes (légumes émincés frits)** 13€[∇]
- Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage** 13€
- Boulettes frites de viande et olives** (viande de boeuf et de porc) 13€
- Poulpe à la catalane** avec pommes de terre, céleri, tomates cerises, basilic et jus de citron 14€ ✂
- Tris de bruschette** (pain croustillant): tomate espagnole - burrata et anchois - artichauts sautés et menthe 13€
- Salade de fenouil, oranges et olives** 12€[∇] ✂
- Plateau de charcuterie mixte italienne** avec corbeille à pain pour 2 personnes 20€
- Puntarelle (chicorée à la romaine)** avec sa sauce aux anchois 12€ ✂

PÂTES

- Rigatoni frais Amatriciana** (sauce tomate, lardons épicés, pécorino et poivre) 14€
- Rigatoni frais Gricia** (lardons épicés, pécorino et poivre) 14€
- Rigatoni frais Carbonara** (sauce crémeuse oeuf, lardons, pécorino et poivre) 14€
- Spaghettoni** (spaghetti épais) **Cacio e Pepe** (sauce crémeuse pécorino et poivre) 13€[∇]
- Scarpariello** - Paccheris aux tomates fraîches, basilic et trois fromages (pécorino, parmesan, caciocavallo) 14€[∇]
- Melanzane alla parmigiana** - gratin d'aubergines, sauce tomate et parmesan 13€[∇] ✂
- Pappardelle** avec ragoût de pintade et artichauts 14€
- Gnocchi Sorrentina** (sauce tomate, fromage, basilic), cuits au four 13€[∇]
- Ravioli ricotta et épinards** avec sauce tomate 13€[∇]
- Ravioli farcis à la porchetta et chicorée** sur crème de fèves et crumble de fenouil, pécorino et farine de maïs 14€
- Gnocchis d'eau** au loup de mer, pesto de brocoli, pignons de pin et tomates cerises déshydratées 15€
- Corbeille à pain** 2€

[∇] = végétarien ✂ = naturellement sans gluten ✂ = épicé

* produit surgelé à l'origine

Sur la base de la saisonnalité et de la disponibilité des produits, certain d'entre eux pourraient être surgelés à l'origine.

Le poisson que nous servons cru doit être abattu afin d'en garantir la totale intégrité alimentaire (conformément au Règlement CE 853/2004).

Certains des produits que nous achetons frais pourraient être abattus, selon le Règlement CE 853/2004. Pour nos plats frits nous utilisons l'huile d'arachides.

Dans notre activité sont présents des allergènes; nous invitons les personnes allergiques, intolérantes, végétariennes ou végétaliennes à s'informer auprès de notre staff (Reg. CE 1169/2011).





Viande

- Boulettes de bœuf et de veau** façon grand-mère (tomate et basilic) 15€
- Saltimbocca à la romaine** - filets de bœuf enroulés avec jambon et feuilles de sauge 16€
- Filet de bœuf grillé** assaisonné à l'huile d'herbes méditerranéennes 20€ ✂
- Lapin préparé selon la recette de l'île de Ischia** avec tomates, ail, citron, vin, vinaigre, romarin et aromes divers 17€ ✂
- Poulet façon 'cacciatora' en cocotte** (ail, vinaigre, vin blanc, romarin) avec pommes de terre et croûte de maïs 15€ ✂
- Pulled Pork** - épaule de porc légèrement fumée cuite à basse température avec épices, sauce BBQ, servi en sandwich avec ses choux rouges, avec chips de pommes de terre maison et salade 17€

Poisson

- Filet de cabillaud façon méditerranéenne** avec tomates, olives, câpres, basilic et origan 17€ ✂
- Fish & Chips à la romaine** - filets de cabillaud frits, servis avec chips de pommes de terre maison et sauce aux poivrons 17€
- Loup de mer au four sur crème de brocoli façon 'scapece'** (brocolis romains frais frits, vinaigre, menthe) 20€ ✂
- Anchois frits avec un coeur de burrata** (fromage frais) 16€

Nos spécialités crues

- Tartare de bœuf couteau** avec puntarelle (chicorée), hareng fumé et gel de sésame 20€ ✂
- Tartare de thon et sauce de coco Thai** (champignons, galangal, citronnelle, gingembre, sauce de poisson, jus de citron vert) 20€ ✂ ✂

Végétarien

- Palloccche cacio e ova** - boulettes oeufs et fromages avec sauce tomate et basilic 13€ ✓

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade mixte** avec assortiment de graines (sésame, lin, tournesol) 6€ ✓ ✂
- Choux-fleurs aigre-doux** 7€ ✓
- Chips de pommes de terre maison** 5€ ✓ ✂
- Légumes mixtes de saison cuits** 6€ ✓ ✂

DESSERT

- Tiramisù** 6€ ✓ ✂
- Cheesecake** avec confiture de griottes 6€ ✓
- Millefeuille** avec chantilly et caramel salé 6€ ✓
- Pavlova** avec chantilly et crème au fruit de bois 7€ ✓
- Gateau 'nocino'** avec chantilly (amaretti, amandes, chocolat, liqueur de nocino) 7€ ✓
- Ananas** 6€ ✓ ✂
- Sorbet au citron** 5€ ✓

