

ANTIPASTI

- Hummus di ceci e tapenade di olive con crostini di pane 11
- Gran Fritto Suburra: Tempura di verdure - Polpette di olive e carne (manzo, maiale) - Crocchette di baccalà, patate e finocchietto selvatico (per due persone) 22
- Tempura di verdure 12,5 ✓
- Crocchette di baccalà, patate e finocchietto selvatico 12,5
- Polpette fritte di olive e carne (manzo, maiale) 12,5
- Bruschette: Pomodoro e prosciutto - Burrata e friarielli - Crema di carciofi e pomodori secchi 13
- Tagliere di salumi e formaggi italiani con cestino di pane (per due persone) 22
- Polpo e patate 13 ✂
- Ricotta infornata e Caponata con cialda di lenticchie 12 ✓ ✂

PRIMI

- Rigatoni freschi all'Amatriciana 13
- Rigatoni freschi alla Gricia 13
- Rigatoni freschi alla Carbonara 13
- Spaghettoni Cacio e Pepe 13 ✓
- Lasagna con ragù di manzo, mozzarella e besciamella 14
- Melanzane alla parmigiana 14 ✓ ✂
- Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e basilico 14 ✓
- Paccheri allo Scarpariello con pomodoro, basilico, parmigiano, pecorino, caciocavallo 14 ✓
- Spaghettoni alla luciana con ragù di polpo, pomodoro e olive 15
- Riso alla Sorrentina con pomodoro, mozzarella, parmigiano, pecorino 14 ✓ ✂

Coperto 1,5

✓ = vegetariano ✂ = naturalmente privo di glutine

* Prodotto surgelato all'origine.

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine. Il nostro pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004). Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti, ai sensi del Reg. CE 853/2004. Per le frittture viene utilizzato olio di arachidi. 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)

SECONDI

CARNE

- Polpette della nonna (manzo e vitella) con salsa di pomodoro e basilico 17
- Saltimbocca alla romana (vitella, prosciutto e salvia) 18 ✂
- Filetto di manzo alla griglia, con olio alle erbe del mediterraneo 22 ✂
- Pollo alla Romana in coccio - pollo e peperoni in cialda di mais 17 ✂
- Tartare di manzo a coltello con friarielli, aringa affumicata e gel di sesamo 22 ✂
- Vitello tonnato - girello di vitello con salsa di tonno (uovo sodo, tonno, yogurt, alici e capperi) 17 ✂

PESCE

- Baccalà alla mediterranea con pomodorini, olive, capperi, basilico 19 ✂
- Fish & Chips alla romana - baccalà fritto in pastella con salsa di peperoni e chips di patate fatte in casa 19
- Baccalà alla Catalana con patate, cipolla, sedano, pomodoro, succo di limone, paprika dolce affumicata 19 ✂
- Orata al forno alla Scapece, con ripieno di zucchine fritte, aceto e menta 22 ✂

VEGETARIANO

- Pallocche cacio & ova, con salsa di pomodoro e basilico 14 ✓

CONTORNI

- Insalata mista con semi di sesamo, lino e girasole 6 ✓ ✂
- Chips di patate fatte in casa 5 ✓ ✂
- Verdure cotte miste (bieta, broccoletti, cicoria, scarola) 6,5 ✓ ✂
- Patate al forno 6 ✓ ✂
- Caponata 7 ✓ ✂

DESSERT FATTI IN CASA

- Tiramisù 6,5 ✓ ✂
- Millefoglie con chantilly e caramello salato 6 ✓
- Pavlova con chantilly e crema ai frutti di bosco 7 ✓
- Torta al nocino con crema chantilly 7 ✓
- Cheesecake al contrario con marmellata di visciole e crumble di tozzetti 7 ✓
- Frutta di stagione 6 ✓