

Fast Lunch

Spaghetti pomodoro fresco e basilico

Mezzi rigatoni cacio e pepe

Mezzi rigatoni alla carbonara

Mezzi rigatoni all'Amatriciana

Mezzi rigatoni alla gricia

Pollo alla piastra con wok di verdure alla soya

Scamorza al forno con wok di verdure

€12

1 piatto a scelta

Sfizi e Delizie

Suppli alla romana € 2 (1pz)

Branda Cujun alla ligure, baccalà, scorza di arancio candita e crumble di olive € 12

Polpette di melanzane alla parmigiana € 3 (2pz)

Uovo croccante cotto a bassa temperatura, crema di patate al tartufo e filangè di peperoncino € 12

Carciofo alla giudia € 6

Tartare di tonno rosso, pomodoro bruciato e burrata € 14

Tartare di fassona, salsa al gorgonzola e sedano "ghiaccio" € 13

Le Bruschette con il pane di Roscioli

Ajo e ojo "Le Ferre", burrata e cicoria € 3 (1pz)

Bufala, colatura di alici e pomodorini confit € 4 (1pz)

Prosciutto S. Daniele 24 mesi e composta di fichi € 4 (1pz)

Crema di carciofi dello chef e guancia croccante € 5 (1pz)

Secondi... a nessuno

Petto d'anatra con chutney di mela, curcuma e mandorle tostate € 16

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con salsa moresco, cavolo viola marinato all'aceto di lamponi € 14

Tagliata di manzo "Galli" con cicoria ripassata € 16

Cuore di baccalà, crema di ceci e porro croccante € 16

Tonno tataki marinato alla soia con cipolla in agrodolce e clorofilla di prezzemolo € 16

Guancia di manzo affumicata con cremoso di patate al cardamomo € 16

Paste e tradizione

Gnocchi fatti in casa con broccolo romanesco e vongole veraci € 14

Paccheri ripieni di baccalà, uova di salmone e finissima di carciofi € 16

Risotto con zucca, amaretto croccante e fonduta di taleggio € 16

Tonnarelli alla barbabietola, fonduta di pecorino e guancia croccante € 13

Crema di ceci, baccalà e crostini di pane € 13

Rigatoni alla gricia /alla carbonara /all'amatriciana € 12

Tonnarelli cacio e pepe € 12

(senza glutine + € 2)

Contorni

Wok di verdure € 6

Patate al rosmarino € 6

Verdura di stagione saltata/all'agro € 6

Chips di patate cacio e pepe € 7

Insalata di finocchi, arance, semi di zucca e olive Taggiasche € 10

Burgers

IL ROYALE

150 gr hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, pancetta, fontina, patatine fritte, ketchup e maionese € 14

IL VEGGY

Burger di ceci, tofu alla plancha, pomodoro, lattuga, contorno di wok di verdure, maionese alla soia e rapa rossa € 14

DAL NORD AL SUD

150 gr hamburger di manzo, cime di rapa, gorgonzola, patatine fritte, ketchup e maionese € 14

Dall'angolo dei salumi e formaggi

TAGLIERE MISTO

Dal Salumificio Santoro di Martina Franca: € 13

Capocollo e Santorella (Mortadella).

Speck di Sauris, Prosciutto di S. Daniele DOP,

Ubriaco in Caldera Veneto, Fiore sardo DOP,

Ricotta di bufala, Blu di capra Lombardia

TAGLIERE DEL CASARO € 13

Ubriaco in Caldera Veneto, ricotta di bufala,

Blu di capra Lombardia, Burratina Bio,

Mozzarella di bufala, Fiore sardo DOP

TAGLIERE SALUMI € 12

Dal Salumificio Santoro di Martina Franca:

Capocollo e Santorella (Mortadella).

Speck di Sauris, Prosciutto S. Daniele DOP

Le insalate

Caesar salad, pollo grigliato, crostini di pane, lattuga, parmigiano e Caesar dressing € 12

Salmone affumicato, avocado, mandorle tostate e spinaci baby € 12

Finocchi Julienne, arance, olive Taggiasche e semi di zucca € 10

Caprese con bufala DOP e olio EVO "Le Ferre" € 10

Acqua 1lt € 2

(potabile e trattata corrispondente ai requisiti del D.L. 174/04 D.M.25/12 addizionata con CO2)

Caffè € 2

Caffè decaffeinato € 2,50

Servizio p.p € 1

Il nostro pane, dell'Antico Forno Roscioli
La nostra carne, del Gruppo Galli
Il nostro pesce, di Ittica Urbano

Le nostre dolcizie fatte in casa

	assaggio	piatto
Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>		€ 7
New York cheesecake ai lamponi <i>Strawberry New York cheesecake</i>	€ 4	€ 7
Tiramisù dello Chef	€ 4	€ 7
Crostata di visciole della tradizione <i>Wild cherry tart</i>	€ 3	€ 6
Brownie con gelato	€ 4	€ 7
Gelato alla crema	€ 3	€ 6

Abbinamento consigliato Suggestion

Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia / Apple crumble with vanilla ice cream & Calvilla liquore alla mela AB Selezione		€ 11
Tiramisu homemade/ tiramisu & Ananda liquore al cacao dell'Ecuador AB Selezione		€ 11

Liquori e vini da dessert

AB Selezione Calvilla liquore alla mela	€ 6
AB Selezione Ananda liquore al cacao	€ 6
Moscato di Pantelleria Tanit	€ 5
Amaro	€ 4

Grappe

AB Selezione Trentino Moscato	€ 7
AB Selezione Pantelleria Moscato	€ 7
AB Selezione Barolo	€ 8
AB Selezione I Millesimi 2000	€ 10
Poli Morbida Moscato	€ 7
Berta Monprà	€ 6
Bottega Amarone bianca	€ 6
Zanin Barrique	€ 5
Zanin Bianca	€ 5

Whiskey

Nikka Yoichi, Japan	€ 10
Lagavulin, Islay	€ 10
Benriach, Speyside	€ 10
Bullet, Bourbon	€ 8
Talisker, Skye	€ 8
Oban, Scotch	€ 8
Jameson, Irish	€ 8

Rum

Zacapa, Guatemala	€ 12
Matusalem, Repubblica Dominicana	€ 8
El Dorado, Guyana	€ 7