

## Il Menù della Tradizione

La Pinsa romana tradizionale  
*olio evo e rosmarino* <sup>A</sup> 8

Crostini con provola affumicata e  
friarielli di campo <sup>A, G</sup> 10

Le Polpette tradizionali <sup>A, C, G, M</sup> 12  
*al sugo di pomodoro del Gargano, basilico,  
Parmigiano Reggiano e crostini di pane*

Stick di Pollo dorato <sup>A, C</sup> 14  
*con la nostra maionese e  
chips di patate di Avezzano*

Le paste della tradizione romana <sup>A, C, G</sup> 16

*...Cacio e Pepe  
...Amatriciana  
...Carbonara*

Vellutata di Cavolfiori, porro e patate  
*Con mandorle tostate* <sup>G</sup> 12

Entrecote di Manzo selezionato 22  
*con fiocchi di sale nero e rosmarino*

- pane e servizio 3 euro per persona;
- tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per avere informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.
- Tutti i prodotti giungono al nostro locale seguendo la catena del freddo; carpacci e tartare serviti crudi sono sottoposti a processo di sanificazione con abattimento della temperatura come da regolamento EC 853/2004;
- In mancanza di reperibilità del fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
- L'acqua di servizio viene depurata e microbiologicamente filtrata;

Di seguito riportata la tabella degli allergeni:

A Glutine;  
B Crostacei;  
C Uova;  
D Pesce;  
E Arachidi;  
F Soia;  
G Latte;  
H Sedano;  
I Senape;  
L Anidride Solforosa;  
M Sesamo;  
N Lupini;  
O Frutta a Guscio;  
P Molluschi.