

Il Menù della Tradizione

La Pinsa romana tradizionale
olio evo e rosmarino ^A 8

Crostini con provola affumicata e
friarielli di campo ^{A, G} 10

Le Polpette tradizionali ^{A, C, G, M} 12
*al sugo di pomodoro del Gargano, basilico,
Parmigiano Reggiano e crostini di pane*

Stick di Pollo dorato ^{A, C} 14
*con la nostra maionese e
chips di patate di Avezzano*

Le paste della tradizione romana ^{A, C, G} 16

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

Vellutata di Cavolfiori, porro e patate
Con mandorle tostate 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 abbattimento 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.