



DAY LIST

12.30 || 15.30



LE INSALATE

SALADS

SALMON POKE BOWL €12

*Salmone marinato alla soia, riso, mango, spinacino, edamame
Marinated salmon with soy, sushi rice, mango, spinacino, edamame
beans*

INSALATA AL SALMONE €12

*Salmone affumicato, misticanze, cetrioli, salsa tzatziki, olive nere
Smoked salmon, mix salad, cucumber, tzatziki sauce and black olive*

MODO SALAD €11

*Pollo croccante, salsa caesar, guanciale, parmigiano
Fried chicken, mix salad, bacon, parmesan cheese and caesar sauce*

INSALATA CAPRICCIOSA €10

*Tonno in olio, misticanze, pomodorini, mais, olive e mozzarella
Tuna, fresh tomatoes, corn, mix salad, olives and mozzarella*

I PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

TONNARELLI POMODORO E BASILICO CON BURRATA €11

Homemade pasta with burrata

PRIMI DELLA CUCINA ROMANA €11

*A scelta tra amatriciana, carbonara o cacio e pepe
Traditional roman dishes*

PRIMO DEL GIORNO €11

*A scelta tra pasta e fagioli, ceci o lenticchie
Dish of the day to choose between pasta with beans, chickpeas or lentils*

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €11

Gnocchi fresh pasta with tomatoes sauce and mozzarella

LASAGNA AL FORNO €11

*Con ragù di manzo e mozzarella
Lasagna with beef ragù and mozzarella*

PARMIGIANA DI MELANZANE €10

*Con pomodoro, mozzarella e basilico
Eggplant with tomato, mozzarella and basil*

RISO CON VERDURE WOK €9

Basmati rice with wok vegetable

I DOLCI DI MODO

DESSERTS

SACHER CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE €5

Sacher cake

SACHER CON NUTELLA E PRALINATO DI NOCCIOLE €5

Sacher with nutella

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO €5

Cheesecake with berries

CHEESECAKE AL PISTACCHIO €5

Cheesecake with pistachio

CROSTATA ARTIGIANALE ALLE ALBICOCCHIE €5

Apricot pie

CROSTATA ARTIGIANALE ALLE VISCIOLE €5

Sour Cherry pie

MAGNIFICA COPPA GELATO ALLE CREME €7

Ice cream cup

SFERA DI FONDENTE SU MOUSSE AL PISTACCHIO €7

Dark chocolate sphere on pistachio mousse

TIRAMISU' €7

Traditional tiramisù

DALLA GASTRONOMIA

SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI €18

Great selection of italian salami and cheese

MOZZARELLA DI BUFALA E SALMONE AFFUMICATO €12

Buffalo mozzarella and smoked salmon

MOZZARELLA DI BUFALA E SAN DANIELE €12

Buffalo mozzarella with St. Daniele ham

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI €8

Buffalo mozzarella and cherry tomatoes

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI €8

Courgette owers with mozzarella and anchovies

SFIZI A MODO €8

*Selezione di suppli' e arancini mignon
Suppli and arancini selection*

FOCACCIA CALDA €5

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

SALMONE ALLA PIASTRA €16

*Con ketchup al peperone rosso e wok di verdure
Grilled salmon fillet with sweet pepper ketchup and vegetables with soy sauce*

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE €16

*Scamorza affumicata, guanciale croccante, misticanze e patatine fritte
Supreme beef burger with salad, smoked scamorza cheese and crispy bacon*

BURGER DI MELANZANE €12

*Bun al sesamo, spinacino, gocce di tabasco, salsa allo yogurt, pomodoro, patatine fritte
Vegetable eggplant burger with tabasco, yogurt sauce, fresh tomatoes, baby spinach*

CROCCHETTE DI BACCALA' MANTECATO €12

*Con crema di zucca e zenzero
Cod croquettes with pumpkin cream and ginger*

STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA, PACHINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO €11

Straccetti with rocket salad, tomatoes pachino and parmesan

COTOLETTA DI POLLO PANATA CON PATATINE €10

Fried chicken with french fries

I CONTORNI

SIDE DISHES

CAPONATINA SICILIANA €6

*Melanzane, olive verdi, capperi e sedano
Sicilian caponata with eggplant, green olive, capers and celery*

PUNTARELLE ALLA ROMANA €6

*Ripassate in padella con alici
Puntarelle with anchovies*

PATATE AL FORNO €5

Roasted potatoes

CICORIA RIPASSATA €5

Roman chicory

WOK DI VERDURE €5

Vegetables wok with soya

PATATINE FRITTE €5

French fries

LE PINSE

TYPICAL ROMAN PIZZA

ORTOLANA €12

*Mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, datterini e basilico
Mozzarella, eggplant, pepper, zucchini, cherry tomatoes and basil*

FIORI DI ZUCCA E ALICI €12

*Fior di latte, alici del cantabrico, pomodorini, pesto basilico e menta
Mozzarella, cantabrian anchovies, cherry tomatoes and pesto basil and mint*

BUFALA E CRUDO €12

*Mozzarella di bufala dop, crudo San Daniele
Buffalo mozzarella, St. Daniel's ham*

BUFALINA €11

*Mozzarella di bufala dop, pomodoro, basilico e olio extravergine
Buffalo mozzarella, tomato sauce with basil and olive oil*



DAY LIST



LA CAFFETTERIA COFFEE

CAFFÈ	
ESPRESSO	€ 1,5
ESPRESSO MACCHIATO	€ 1,5
ESPRESSO SCHIUMATO	€ 1,5
ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 1,7
MAROCCHINO	€ 1,7
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,5
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,5
GINSENG	
PICCOLO	€ 1,7
GRANDE	€ 2,0
ORZO	
PICCOLO	€ 1,7
GRANDE	€ 2,0
CAPPUCCINI	
CAPPUCCINO	€ 1,9
CAPPUCCINO SENZA LATTOSIO	€ 1,9
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2,3
CAPPUCCINO FREDDO	€ 1,9
CAPPUCCINO D'ORZO	€ 2,0
CAPPUCCINO DECA	€ 2,0
LATTE	
CAFFELATTE	€ 2,0
CAFFELATTE DECA	€ 2,3
CAFFELATTE SENZA LATTOSIO	€ 2,0
CAFFELATTE DI SOIA	€ 2,3
LATTE MACCHIATO	€ 2,0
LATTE MACCHIATO DI SOIA	€ 2,3
LATTE MACCHIATO SENZA LATTOSIO	€ 2,0
INFUSI E CIOCCOLATE	
THE	€ 3,5
TISANA	€ 3,5
CIOCCOLATA CALDA	€ 4,0
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 4,5

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

 ICHNUSA cl.33 Lager 4,7% - ITALIA	€6
 MESSINA Cristalli di Sale cl.33 Lager 5% - ITALIA	€6
 THERESIANER cl.33 Weiss bier 5,1% - ITALIA	€6
 GOOSE ISLAND cl.33 American Pale Ale 5,6% - USA	€6
 BIRRA DELBORGO MY ANTONIA cl.33 Imperial Pils 7,5% - ITALIA	€6,5
 BIRRA DELBORGO MALEDETTA cl.33 Golden Ale 6,2% - ITALIA	€6,5

LIEVITI E DOLCI CROISSANTS AND DESSERT

CORNETTI	
SEMPLICE	€ 1,7
FARCITO	€ 1,9
VEGANO	€ 2,0
CROSTATE & DOLCI	
ALBICOCHE	€ 5,0
VISCIOLE	€ 5,0
SACHER ALLA NUTELLA	€ 5,0
SACHER ALL'ALBICOCCA	€ 5,0
BISCOTTINI ASSORTITI/AL PZ	€ 0,6

CENTRIFUGHE EXTRACTED JUICE

CLASSICA	€ 5,0
ARANCIA, CAROTA, MELA	
DETOX	€ 5,0
MELA, SEDANO, LIMONE E ZENZERO	
VITA-C	€ 5,0
KIWI, ARANCIA E LIMONE	
ACE	€ 5,0
ARANCIA, LIMONE E CAROTA	
DRENANTE	€ 5,0
ANANAS, MELA, CETRIOLO E SEDANO	
GUSTOSA	€ 5,0
CANNELLA, ANANAS, ARANCIA E MELA	
SPREMUTA DI ARANCIA	€ 4,0

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

 BLANCHE DENAMUR cl.33 Abbazia 4,5% - BELGIO	€6
 CORONA EXTRA cl.33 Lager 4,6% - MESSICO	€6
 MENABREA cl.33 Lager 4,8% - ITALIA	€6
 ICHNUSA NON FILTRATA cl.33 Lager 4,9% - ITALIA	€6
 FRANZISCANER cl.50 Weiss 5% - GERMANIA	€6
 GUINNESS cl.33 Stout 5% - IRLANDA	€6,5
 HOFBRAUN ORIGINAL cl.50 Lager 5,1% - GERMANIA	€6
 PUNK IPA cl.33 Brewdog American Pale Ale 5,6% - SCOZIA	€6,5
 DAURA DAMM cl.33 Gluten free - SPAGNA	€6

LE BIBITE SOFT DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,0
ACE, ALBICOCCA, ANANAS, ARANCIA, ARANCIA ROSSA, MELA VERDE, PERA, PESCA, MELOGRANO, MIRTILLO, POMODORO, POMPELMO	
BIBITE	
COCA COLA / ZERO	€ 3,5
FANTA	€ 3,5
SPRITE	€ 3,5
CHINOTTO NERI	€ 3,5
CEDRATA TASSONI	€ 3,5
ORGANICS TONIC / LEMON	€ 3,5
GINGER BEER / GINGER ALE	€ 3,5
REDBULL	€ 3,5
ACQUA NAT/GAS 0,5 LT.	€ 1,5

APERITIVI E SPRITZ

CRODINO	€ 4,5
CAMPARI SPRITZ	€ 8,0
CAMPARI SODA	€ 4,5
APEROL SPRITZ	€ 8,0
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 4,5

VINI AL CALICE WINE GLASS

BIANCHI WHITE WINES	
CHARDONNAY	€ 6,0
PECORINO	€ 6,0
RIBOLLA GIALLA	€ 6,5
TRAMINER AROMATICO	€ 6,5
ROSSI RED WINES	
SYRAH	€ 6,0
PRIMITIVO DEL SALENTO	€ 6,0
MONTEPULCIANO BIO	€ 6,0
MORELLINO DI SCANSANO	€ 6,5
BOLLICINE SPARKLING WINES	€ 6,5
PROSECCO BRUT MIONETTO	
VINI DOLCI SWEET WINES	
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5
MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE	€ 6
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	€ 6
BAROLO CHINATO	€ 7
PORTO ROSSO	€ 5