



**ANTIPASTI**  
STARTERS

**GRAN PLATEAU DI MARE x 2 € 40**

*Tartare di tonno, polpo rosticcato, crocchette di baccalà, gamberi al panko e frittura di calamari*  
*Tuna tartare, roasted octopus, cod croquettes, panko shrimps and crispy fried squid*

**CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 13**

*Con maionese al lime*  
*Crispy fried squid with lime mayonnaise*

**TARTARE DI TONNO ROSSO € 13**

*Con alici del Cantabrico, datterino rosso, fiore di capperi, cipolla rossa di Tropea, olio EVO de Carlo e pane guttiau*  
*Red tuna with anchovies, bread crumbs, tomatoes, caper, red Tropea's onion and olive oil*

**POLPO ROSTICCIATO € 13**

*Servito su hummus di ceci con pomodorini confit e olio al prezzemolo*  
*Roasted octopus with hummus, confit tomatoes and parsley oil*

**GAMBERI AL PANKO E GUACAMOLE € 13**

*Panko shrimps and guacamole*

**CROCCHETTE DI BACCALA' MANTECATO € 12**

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

**PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA € 11**

*Eggplant parmigiana, mozzarella and tomato*

**SFIZIA MODO € 9**

*Selezione di suppli e arancini mignon 8pz.*  
*Suppli and arancini selection.*

**FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI € 9**

*Courgette flowers with mozzarella and anchovies 2pz.*

**CARCIOFO ALLA GIUDIA € 7**

*Carciofo fritto con crema di yogurt e menta*  
*Fried artichokes with cream of yogurt and mint*

**DALLA GASTRONOMIA**

SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

**GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x 2 € 29 | x 1 € 18**

*Great Selection of italian salami and cheese*  
*Prosciutto crudo San Daniele/ Filetto affinato all'aceto balsamico/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali/ Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino semi stagionato/ Salva cremasco DOP/ Ubriaco di raboso*

**TAGLIERE DI PATANEGRA € 25**

*Jamón de bellota 100% Iberico*

**SELEZIONE DI SALUMI € 17**

*Salami Selection*  
*San Daniele 24 mesi/ Filetto affinato all'aceto balsamico/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali*

**SELEZIONE DI FORMAGGI € 16**

*Cheese selection*  
*Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino semi stagionato/ Ubriaco di raboso/ Salva cremasco*

**MOZZARELLA DI BUFALA E CRUDO S. DANIELE € 14**

*Buffalo mozzarella with St. Daniele ham*

**MOZZARELLA DI BUFALA E SALMONE AFFUMICATO € 14**

*Buffalo mozzarella with smoked salmon*

**FOCACCIA BIANCA € 5**

**MENÙ**  
**RISTORANTE**



**PRIMI PIATTI**  
FIRST DISHES



**TONNARELLI AI GAMBERI ROSSI € 18**

*Bisque di gamberi, prezzemolo, olio EVO, peperoncino e crudo di gamberi*  
*Homemade pasta with red prawns from Sicily*

**SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* CON VONGOLE VERACI € 16**

*Traditional pasta with clams*

**PACCHERI *Benedetto Cavalieri* AL RAGU' DI SPIGOLA € 15**

*Aglia, olio Evo, peperoncino e datterini*  
*Paccheri with ragu' of seabass, chilli pepper and tomatoes*

**FETTUCCINE CASARECCE AI FUNGHI PORCINI € 16**

*Homemade pasta with porcini mushrooms*

**RISOTTO CARNAROLI *Riserva San Massimo* € 15**

*Castelmagno, prosciutto crudo San Daniele, zucca e riduzione di vino rosso Montepulciano*  
*Risotto with Castelmagno cheese, San Daniele's ham, pumpkin and Montepulciano red wine*

**TONNARELLI CACIO E PEPE € 14**

*Homemade pasta with roman pecorino and black peppe*

**SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* A MODO € 13**

*Datterini, parmigiano, pecorino, aglio, olio evo, basilico e peperoncino*  
*Pasta with cherry tomatoes, parmesan, pecorino cheese, garlic, olive oil, basil and chilli*

**RIGATONI *Benedetto Cavalieri* ALL' AMATRICIANA € 13**

*Traditional pasta with tomato sauce, pecorino cheese and crispy bacon*

**SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* ALLA CARBONARA € 13**

*Traditional pasta with eggs sauce, pecorino cheese and crispy bacon*

**SECONDI PIATTI**

MAIN COURSES

**FILETTO DI MANZO DANESE € 29**

*Con funghi porcini*  
*Danish beef fillet with mushrooms*

**TAGLIATA DI MANZO SELEZIONATO DANESE € 24**

*Con senape e patate*  
*Cut meat of Danish selection with potatoes and mustard sauce*

**BRASATO DI MANZO ITALIANO € 22**

*Al vino rosso e purea di patate*  
*Braised beef in red wine and mashed potatoes*

**PICANHA € 19**

*Sottofesa di manzo accompagnata da salsa chimichurri*  
*Picanha with chimichurri sauce*

**GALLETTO AL FORNO CROCCANTE € 16**

*All'aroma di peperone rosso e spezie mediterranee*  
*Roasted chicken with aroma of pepper and Mediterranean spices*

**TATAKI DI TONNO AL SESAMO € 21**

*Con purea di topinambur e salsa di soia*  
*Sesame tuna tataki with artichoke purea and soy sauce*

**TRANCIO DI SPIGOLA € 21**

*Su purea di patate, cialda di riso, olive taggiasche e yogurt*  
*Seabass with potatoes purea, rice wafer, olives and yogurt*

**SALMONE ALLA PIASTRA € 18**

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

Pane e servizio €2 a persona || Acqua minerale "Filette" 75 cl €3  
Service tax €2 per person || "Filette" Water 75 cl €3



Tempo di cottura 20 minuti.  
Cooking time 20 minutes.

Il pesce, rigorosamente fresco, viene sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP, ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.



# MENÙ RISTORANTE



## LE PINSE

**FARINE *Di Marco* DAL 1981**  
*Typical roman pizza*

### PATANEGRA € 29

*Jamón de bellota 100% Iberico su focaccia bianca*

### FUNGHI PORCINI E SALSICCIA € 15

*Mozzarella fior di latte, funghi porcini e olio al tartufo*  
*Mozzarella, sausage, porcini mushrooms and truffle oil*

### SAN DANIELE € 14

*Scamorza, San Daniele, pomodori soleggiati e rucola*  
*Smoked scamorza cheese, St. Daniel's Ham, dried tomatoes and rocket salad*

### POLPO E PATATE € 14

*Mozzarella fior di latte, purea di patate aromatizzato e polpo rosticcato*  
*Mozzarella, flavored smashed potatoes and roasted octopus*

### FIORI DI ZUCCA E ALICI € 13

*Mozzarella fior di latte, alici del cantabrico e pomodorini*  
*Mozzarella, cantabrian anchovies and cherry tomatoes*

### ORTOLANA € 12

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

### BUFALINA € 12

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

## LE INSALATONE

SALADS

### MODO SALAD € 12

*Pollo croccante con salsa caesar, guanciale e scaglie di parmigiano*  
*Fried chicken salad with caesar sauce, bacon and parmesan cheese*

### SALMON SALAD € 12

*Salmone affumicato, misticanza, cetrioli, salsa tzatziki e olive nere*  
*Smoked salmon, mixed salad, cucumber, greek sauce, black olives*

### GREEK SALAD € 10

*Misticanza, olive nere, feta greca, cetrioli, pomodori, salsa tzatziki e cipolla*  
*Mixed salad, black olives, feta cheese, cucumber, tomatoes, sauce tzatziki and onion*

## DOLCI A MODO

DESSERT

### MAGNIFICA COPPA GELATO ALLE CREME € 10

*Magnificent cup of ice cream*

### LA SPUDORATA € 8

*Crema di ricotta, canditi di arancia, granella di pistacchio e cioccolato fondente*  
*Cream cheese, candied orange, pistachio and dark chocolate*

### CRUMBLE DI MELE CON GELATO ALLA CREMA € 8

*Apple crumble with ice-cream*

### SEMIFREDDO AMARENA E MANDORLE € 7

*Con cialda croccante alle mandorle*  
*Almond and sour cherry semifreddo on crunchy almond wafer*

### SFERA DI FONDENTE SU MOUSSE AL PISTACCHIO € 7 <sup>vegan</sup>

*Dark chocolate sphere on pistachio mousse*

### TIRAMISU' A MODO € 7

*Traditional tiramisù*

### TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO € 7

*A hot chocolate heart cake*

## BURGER A MODO

*SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSE A RICHIESTA*

*Hamburger, french fries and sauce on request*

### SUPREMO BURGER DI MANZO PIEMONTESE € 16

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

### PULLED PORK BUNS € 15

*Pomodoro aromatizzato al tabasco, cipolla caramellata e insalata*  
*Pulled pork buns with tomato flavored with tabasco, caramelized onion and salad*

### BURGER DI BACCALA' FRITTO € 13

*Filetti di alici, cipolla caramellata, pomodoro fresco e misticanza*  
*Fried cod burger, anchovies fillets, caramelized onion, tomatoes and mixed salad*

### BURGER DI MELANZANE € 13

*Foglie di spinacino, gocce di tabasco, salsa allo yogurt e pomodoro fresco*  
*Spinach leaves, tabasco drops, yogurt sauce and fresh tomato* <sup>vegan</sup>

SU RICHIESTA ANCHE VEGANO  
VEGAN ON REQUEST

## I CONTORNI

SIDE DISHES

### WOK DI VERDURE € 7

*Con soia, olio e mandorle*  
*With soy, oil and almonds*

### FUNGHI PORCINI € 7

*Trifolati*  
*Porcini mushrooms*

### PATATINE FRITTE € 6

*French fries*

### PUNTARELLE ALLA ROMANA € 7

*Puntarelle con alici del Cantabrico e olio Evo de Carlo*  
*Punterelle, anchovies and olive oil*

### CICORIA € 6

*Ripassata in padella*  
*Roman chicory*

### PATATE AL FORNO € 6

*Baked potatoes*

### TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO € 10

*Sliced fruits and ice cream*

### CANTUCCI & PASSITO € 7

*Cantucci cookies and passito sweet wine*

### SACHER CON NUTELLA E PRALINATO DI NOCCIOLE € 5

*Sacher with nutella*

### SACHER CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE € 5

*Sacher cake*

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 5

*Cheesecake with berries*

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO € 5

*Cheesecake with pistachio*

### CROSTATA ARTIGIANALE € 5

*Artisan pie*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiere l'apposita documentazione al personale di servizio

*For any information about substances and allergens you can consult the staff.*

Si avvisano i gentili clienti che determinate modifiche dei piatti possono subire delle variazioni di prezzo

*We advise our customers that certain changes to the dishes way be subject to variation of the price*