MENÙ RISTORANTE

ANTIPASTI
STARTER

GRAN PLATEAU DI MARE X2 € 40
Bis di tartare, polpo rosticciato, crocchette di baccalà, gamberi al panko e fritturina croccante di calamari

BIS DI TARTARE € 12
TONNO ROSSO CON MANGO E SALMONE CON AVOCADO
Bis of tartare with red tuna with mango and salmon with avocado

POLPO ROSTICCIATO € 12
CON PANZANELLA CROCCANTE,CIPOLLOTTO, DATTERINI E BASILICO
Seared octopus with toasted bread, cherry tomatoes and basil

CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 13
CON MAIONESE AL LIME
Crispy fried squid with lime mayoneisse

GAMBERI AL PANKO SU GUACAMOLE € 12
Panko shrimps on guakamole

PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA € 10
Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella and tomatoes sauce

SFIZI A MODO € 8
SELEZIONE DI SUPPLI' E ARANCINI MIGNON 8 PZ
Supplì and arancini selection

CROCCHETTE DI PATATE € 6
PATATE, PROVOLA AFFUMICATA, SPECK, PECORINO, NOCE MOSCATA *2pz.*
speck, provola and pecorino cheese croquettes

CROCCHETTE DI BACCALA' MANTECATO € 12
CON SALSA ALLO YOGURT,BASILICO E MENTA
Creamed cod croquettes with yogurt cream, basil and mint

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI € 8
Courgette flowers with mozzarella and anchovies 2pz.

DALLA GASTRONOMIA
SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x2 € 29 | x1 € 18
Great Selection of italian salami and cheese
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE /FILETTO AFFINATO ALL'ACETO BALSAMICO / CAPOCOLLO CALABRO / SPECK DEL TRENTINO STAGIONATO / SALSICCETTE ARTIGIANALI AL TARTUFO O PICCANTINE / MOZZARELLA DI BUFALA DOP / PECORINO SICILIANO ALLE MANDORLE / SALVA CREMASCO DOP / TESTUN DI CAPRA

TAGLIERE DI PATANEGRA € 21
JAMÒN DE BELLOTA 100% IBÈRICO

SELEZIONE DI SALUMI | *Salami Selection* **€ 17**
SAN DANIELE 24 MESI / FILETTO AFFINATO ALL'ACETO BALSAMICO / CAPOCOLLO CALABRO / SPECK DEL TRENTINO STAGIONATO / SALSICCETTE ARTIGIANALI AL TARTUFO

SELEZIONE DI FORMAGGI | *Cheese Selection* **€ 16**
MOZZARELLA DI BUFALA DOP / PECORINO SICILIANO ALLE MANDORLE / TESTUN DI CAPRA / SALVA CREMASCO DOP

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

PRIMI PIATTI
PASTA COURSES

TAGLIOLINI AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA € 18
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO PREZZEMOLO, CRUMBLE DI PANE AROMATIZZATO AI POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE
Spaghetti with red prawns from Sicily

PACCHERI "*BENEDETTO CAVALIERI*" AL RAGU' DI SPIGOLA PICCANTINI € 14
Paccheri with seabass, chilli pepper and tomatoes

SPAGHETTONI "*BENEDETTO CAVALIERI*" CON VONGOLE VERACI € 14
Traditional pasta with white clams

RISOTTO CARDAROLI "*RISERVA SAN MASSIMO*", ZUCCA E PORCINI € 14
Risotto with porcini mushrooms and pumpkin

RIGATONI "BENEDETTO CAVALIERI" ALL' AMATRICIANA € 12
Traditional pasta with tomato sauce, pecorino cheese and crisy bacon

SPAGHETTONI "*BENEDETTO CAVALIERI*"ALLA CARBONARA € 12
Traditional pasta with eggs sauce, pecorino cheese and crispy bacon

SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

TRANCIO DI SPIGOLA € 20
SU PUREA DI PATATE, CIALDA DI RISO, OLIVE TAGGIASCHE E YOGURT
Seabass with potatoes pure, rice wafer, black olives and yogurt

TATAKI DI TONNO AL SESAMO € 20
SU PUREA DI TOPINAMBUR E SALSA DI SOIA
Sesame tuna tataki on artichoke puree and soy sauce

SALMONE ALLA PIASTRA € 18
CON KETCHUP AL PEPERONE ROSSO E WOK DI VERDURE
Grilled salmon fillet with sweet pepper ketchup and vegetables

FILETTO DI MANZO DANESE € 29
CON SENAPE E PATATE
Danish beef fillet with potatoes and mustard sauce

TAGLIATA DI MANZO SELEZIONATO PIEMONTESE € 24
CON SENAPE E PATATE
Cut meat of Italian selection with potatoes and mustard sauce

PICANHA €18
CON INSALATA COLESLAW E SALSA CHIMICHURRI
Picanha with coleslaw and chimichurri sauce

BRASATO DI MANZO ITALIANO € 22
AL VINO ROSSO E PUREA DI PATATE
Braised beef in red wine and mashed potatos

SUPREMA DI POLLO € 16
SCAROLA UVETTA E PINOLI
Chicken with Scarola with raisins

Pane e servizio € 2 a persona || Acqua 75 cl € 3

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
TYPICAL ROMAN PIZZA

BUFALINA € 10
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, BASILICO E OLIO EVO
Buffalo mozzarella, tomato sauce with basil and olive oil

ORTOLANA € 12
POMODORO,MOZZARELLA DI BUFALA, MELANZANE, POMODORI SOLEGGIATI E OLIVE TAGGIASCHE
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, dried tomatoes and black olives

ALICIOTTA € 10
MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, OLIVE TAGGIASCHE, FILETTI DI ALICI E BASILICO
Buffalo mozzarella, fresh tomato, black olives, anchovies fillet and basil

SAN DANIELE €12
SCAMORZA,SAN DANIELE,POMODORI SOLEGGIATI E RUCOLA *St. Daniel's Ham,smocked smamorza cheese,rocket and dried tomatoes*

SPECK PATATE E N'DUJA € 14
MOZZARELLA DI BUFALA, SPECK PATATE E 'DNUJA
Buffalo mozzarella, smoked ham, potatoes and 'typical red hot sauce

SALSICCIA AL TARTUFO € 15
MOZZARELLA DI BUFALA, PORCINI E PESTO DI RUCOLA
Sausage with truffle, buffalo mozzarella , porcini mushrooms and rocket pesto

BURGER A MODO
CON PANINO, PATATINE FRITTE E SALSE E PARTE

PULLED PORK BUNS € 15
POMODORO AROMATIZZATO AL TABASCO, CIPOLLA CARAMELLATA E INSALATA
Pulled pork buns with caramelized onion, salad and fresh tomatoes

BURGER DI BACCALA' FRITTO € 13
FILETTI DI ALICI, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO FRESCO E MISTICANZE
Fried cod burger, anchovy fillets, caramelized onion, tomatoes and mixed salad

SUPREMO BURGER DI MANZO PIEMONTESE € 16
SCAMORZA AFFUMICATA, GUANCIALE CROCCANTE E MISTICANZE
Supreme beef burger with salad, smocked scamorza cheese and crispy bacon

BURGER DI MELANZANE € 12 Vegan
FOGLIE DI SPINACINO, GOCCE DI TABASCO, SALSA ALLO YOGURT E POMODORO FRESCO
Spinach leaves, tabasco drops, yogurt sauce and fresh tomato
SU RICHIESTA ANCHE VEGANO

I CONTORNI Vegan
SIDE DISH

WOK DI VERDURE € 6
SALTATE ALLA SOIA CON OLIO E PEPERONCINO, MANDORLE E ZENZERO
Saute with soy with oil and chilli pepper, almonds and ginger

SCAROLA UVETTA E PINOLI € 6
Scarola with raisins

CICORIA RIPASSATA € 5
Roman Chicory

PATATE AL FORNO € 5
Baked potatoes

PATATINE FRITTE € 5
French fries

LE INSALATONE
SALADS

SALMON SALAD € 12
SALMONE AFFUMICATO, MISTICANZE, CETRIOLI, SALSA TZATZIKI, OLIVE NERE
Smocked salmon, mixed salad cucumber, greek sauce, black olives

MODO SALAD € 12
POLLO CROCCANTE CON SALSA CAESAR, GUANCIALE, SCAGLIE DI PARMIGIANO
Fried chicken salad, bacon, parmesan cheese, caesar suace

GREEK SALAD € 10
FOGLIE DI MISTICANZE, OLIVE, FETA GRECA, CETRIOLI, POMODORI, SALSA TZATZIKI E CIPOLLA ROSSA
Mixed salad, cucumber,tomatoes,red onion, feta cheese, green olives

WINTER SALAD € 12
ZUCCHINE MARINATE, PEPERONI, CIPOLLA IN AGRODOLCE POMODORINI INFORNATI, CAPRINO E OLIVE
Marinated courgettes, peppers, sweet and sour onion, baked cherry tomatoes, goat cheese and olives

I DOLCI DI MODO
DESSERT

SFERA DI FONDENTE SU MOUSSE AL PISTACCHIO € 7
Dark chocolate sphere on pistachio mousse Vegan

TIRAMISU' A MODO € 7
Traditional tiramisù

CRUMBLE DI MELE CON GELATO ALLA CREMA € 8
Apple Crumble with ice-cream

CANTUCCI & PASSITO € 7
Cantucci cookies and passito sweet wine

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO € 7
Sliced fruits and ice cream

MAGNIFICA COPPA GELATO ALLE CREME € 9
Magnificent cup of ice cream

TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO € 7
A hot chocolate heart cake

LA SPUDORATA € 8
CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO
Broken cannoli

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio
For any information about substances and allergens you can consult the staff