



ANTIPASTI
STARTERS

GRAN PLATEAU DI MARE x 2 € 40

Tartare di tonno, polpo rosticciano, crocchette di baccalà, gamberi al panko e frittura di calamari

Tuna tartare, seared 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

Alici del Cantabrico, pane grattugiato, 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 onion Tropea and olive oil

POLPO ROSTICCIATO € 13

Servito su hummus di ceci con pomodorini confit e olio al prezzemolo

Seared octopus with hummus, confit tomatoes and parsley oil

GAMBERI AL PANKO SU GUACAMOLE € 13

Panko shrimps on guacamole

CROCCHETTE DI BACCALA' MANTECATO € 12

Con maionese al basilico

Cod croquettes and mayonnaise with basil

PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA € 11

Eggplant parmigiana, mozzarella and tomato

SFIZI A 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 € 8

Carciofo fritto con crema di yogurt e menta

Fried artichokes with cream of yogurt and mint

**MENÙ
RISTORANTE**



PRIMI PIATTI
FIRST DISHES

PAELLA DE MARISCO x 2 € 50

Risotto carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano con frutti di mare e crostacei

Carnaroli rice Riserva San Massimo with saffron and shellfish

TONNARELLI AI GAMBERI ROSSI € 18

Bisque di gamberi, prezzemoli, olio EVO, peperoncino e crudo di gamberi

Homemade pasta with red prawns from Sicily

FETTUCCINE CASERECCHE AI FUNGHI PORCINI € 16

Funghi porcini, prezzemolo, aglio, olio EVO e parmigiano

Homemade pasta with porcini mushrooms, parsley, garlic, oil EVO and parmesan

SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* CON VONGOLE € 16

Con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo

Traditional pasta with white clams, garlic, oil, chilli and parsley

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

Con aglio, olio Evo, peperoncino e datterini

Paccheri with seabass, chilli pepper and tomatoes

TONNARELLI CACIO E PEPE € 14

Homemade pasta with roman pecorino and black pepper

SPAGHETTONE *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 PIEMONTESE € 24

Con senape e patate

Cut meat of Italian 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

Su purea di topinambur e salsa di soia

Sesame tuna tataki on 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.



MENÙ RISTORANTE



DALLA GASTRONOMIA SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x 2 € 29 | x1 € 18

Great Selection of Italian salami and cheese

Prosciutto crudo San Daniele/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali/ Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino Val d'Orcia/ Pecorino sardo DOP/ Ubriaco di raboso/ Cacio di Pienza

TAGLIERE DI PATANEGRA € 25

Jamón Iberico 100% de bellota

SELEZIONE DI SALUMI € 17

Salami Selection

San Daniele 24 mesi/ Capocollo calabro/ Speck del Trentino stagionato/ Salsicette artigianali di cinghiale

SELEZIONE DI FORMAGGI € 16

Cheese selection

Mozzarella di bufala DOP/ Pecorino semi stagionato/ Ubriaco di raboso/ Salvacremasco DOP

MOZZARELLA DI BUFALA E CRUDO S. DANIELE € 14

Buffalo Mozzarella with St. Daniele's ham

MOZZARELLA DI BUFALA E SALMONE AFFUMICATO € 14

Buffalo Mozzarella with smoked salmon

FOCACCIA BIANCA € 5,50

Con olio EVO, sale e rosmarino

BURGER A MODO

SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSE A RICHIESTA

Hamburger, french fries and sauce on request

SUPREMO BURGER DI MANZO DANESE € 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 MELANZANE € 13 ^{egan}

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
VEGAN ON REQUEST

LE PINSE FARINE *Di Marco* DAL 1981

Typical roman pizza

PATANEGRA € 29

Jamón Iberico 100% de bellota su focaccia bianca

FUNGHI PORCINI E SALSICCIA € 15

Mozzarella fior di latte, funghi porcini e olio al tartufo

Mozzarella, sausage with truffle, 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

POLPO E PATATE € 14

Mozzarella fior di latte, patate aromatizzate e polpo rosticcato

Mozzarella, potatoes and seared octopus

FIORI DI ZUCCA E ALICI € 13

Mozzarella Fior di latte, alici e pomodorini

Mozzarella, 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, misticanze, cetrioli, salsa tzatziki e olive nere

Smoked salmon, mixed salad, cucumber, greek sauce, black olives

CAPRICCIOSA € 10

Misticanza, tonno in olio, pomodorini, mais, olive e mozzarella

Mixed salad, tuna, fresh tomatoes, corns, olives and mozzarella

I CONTORNI

SIDE DISHES

CICORIA € 6

Ripassata in padella

Roman chicory

FUNGHI PORCINI € 7

Trifolati

Porcini mushrooms

CAPONATINA SICILIANA € 7

Melanzane, olive verdi, capperi e sedano

Sicilian caponata with eggplant, green olives, capers and celery

WOK DI VERDURE € 7

Con soia, olio, peperoncino e mandorle

With soy, oil, chilli pepper and almonds

PATATINE FRITTE € 6

French fries

PATATE AL FORNO € 6

Baked potatoes

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.

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 may be subject to variation of the price

LA SPUDORATA €8

Crema di ricotta, canditi di arancia, granella di pistacchio e cioccolato fondente

Cream cheese, candied orange, pistachio and dark chocolate

Agricanto Paladin 25% Ratafia alla ciliegia € 6

CRUMBLE DI MELE CON GELATO ALLA CREMA €8

Apple crumble with ice-cream

Barolo Chinato DOG Cantina Batasiolo 16,5% € 7

SFERA DI FONDENTE SU MOUSSE AL PISTACCHIO € 7

Dark chocolate sphere on pistachio mousse

Recioto della Valpolicella 13% € 6

MAGNIFICA COPPA GELATO ALLE CREME €10

Cioccolato fondente, crema, pistacchio e nocciola

Magnificent cup of ice cream with dark chocolate, cream, pistachio and hazelnut

TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO € 7

A hot chocolate heart cake

Agricanto Paladin 25% Ratafia alla ciliegia € 6

TIRAMISU' A MODO € 7

Traditional tiramisù

Fia Maria Liquore al caffè 20% € 6

DELIZIA AL LIMONE *Sal de Riso* €9

Pan di Spagna crema al limone d'Amalfi IGP, crema pasticcera, panna montata (infuso con buccia di limone),

Limoncello "SAL DE RISO". Bagna al limoncello e latte fresco

Lemon cake

Porto Presidential 19 % € 5

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO € 10

Sliced fruits and ice cream

SACHER CON NUTELLA E PRALINATO DI NOCCIOLE € 5

Sacher with nutella

Recioto della Valpolicella 13% € 6

SACHER CON CONFETTURA DI ALBICOCCHES € 5

Sacher cake

Zibibbo Salamuti IGT 16% € 5

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €5

Cheesecake with berries

Porto Presidential 19 % € 5

CHEESECAKE AL PISTACCHIO € 5

Cheesecake with pistachio

Zibibbo Salamuti IGT 16% € 5

CANTUCCI & PASSITO € 7

Cantucci cookies and passito sweet wine