



# MENÙ RISTORANTE

## ANTIPASTI STARTER



### GRAN PLATEAU DI MARE x2 € 49

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

### CROCCANTE FRITTURA DI CALAMARI € 15

Con maionese al lime  
Crispy fried squid with lime mayonnaise

### GAMBERI AL PANKO SU GUACAMOLE € 14

Panko shrimps on guacamole

### CROCCHETTE DI BACCALÀ MANTECATO € 13

Con maionese al basilico  
Cod croquettes and mayonnaise with basil

### PARMIGIANINA DI MELANZANE DAL CUORE DI BUFALA € 12

Eggplant parmigiana, mozzarella e tomato

### SFIZI A MODO € 9

Selezione di supplì e arancini mignon 8pz.  
Supplì and arancini selection

### CARPACCIO DI SCOTTONA € 15

Servite con una morbida e raffinata salsa tonnata, pomodorini dry e fior di capperi  
With a smooth and refined tuna sauce, dry cherry tomatoes and caper flower

### POLPETTINE DI CHIANINA IGP AL SUGO € 14

Su crema di piselli e cialda di Parmigiano Reggiano, con crumble di pane alle erbe  
Meatballs on a pea cream with a Parmigiano Reggiano crisp, topped with herbed bread crumble

### FIORI DI ZUCCA (2pz) € 9

Con mozzarella e alici e alla pizzaiola  
Courgette flowers with mozzarella and anchovies and pizzaiola

### CARCIOFO ALLA GIUDIA € 8

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

### CARCIOFO ALLA ROMANA € 8

Cuore tenero di carciofo cotto lentamente con erbe aromatiche e olio EVO  
Tender artichoke heart slowly cooked with aromatic herbs and extra virgin olive oil

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tempo di cottura 20 minuti  
Cooking time 20 minutes



### TONNARELLI AI GAMBERI € 20

Bisque di gamberi, datterini rossi, prezzemolo, olio EVO, peperoncino e gamberi  
Prawn bisque with parsley, extra virgin olive oil, chilli pepper and prawns

### SPAGHETTONI *Benedetto Cavalieri* ALLE VONGOLE VERACI € 18

Con aglio, olio EVO, peperoncino e prezzemolo  
Traditional pasta with white clams, garlic, olive oil, chilli and parsley

### PACCHERI *Benedetto Cavalieri* AL RAGÙ DI SPIGOLA € 18

Con aglio, olio EVO, peperoncino e datterini  
Pasta with seabass sauce, chilli pepper and tomatoes

### RAVIOLI AL RAGÙ DI POLPO € 18

Con datterino giallo, rosso al profumo di basilico  
Octopus ragù ravioli, with yellow and red datterino tomatoes scented with basil

### GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE FRESCHI € 18

Cozze, vongole, calamari, gamberi, datterini, prezzemolo, olio, peperoncino  
Mussels, clams, squid, shrimps, datterini, parsley, oil and chilli pepper

### FETTUCCINE “*Alla vecchia maniera*” € 17

Fettuccine artigianali con ragù di datterini e Chianina IGP e parmigiano  
Artisanal fettuccine with tomato sauce and Chianina IGP meat ragù and parmesan

### RIGATONI “*Benedetto Cavalieri*” ALL’AMATRICIANA € 14

Traditional pasta with tomato sauce, pecorino cheese and crispy bacon

### SPAGHETTONI “*Benedetto Cavalieri*” ALLA CARBONARA € 14

Traditional pasta with eggs sauce, pecorino cheese and crispy bacon

### TONNARELLI CACIO E PEPE € 14

Homemade pasta with roman pecorino and black pepper

Pane e servizio €2 a persona || Acqua minerale “Filette” 75cl € 3  
Service tax €2 per person || “Filette” water 75cl € 3

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

### WAGYU € 25 PREZZO ALL'ETTO

Cuberoll di wagyu giapponese alla griglia con sale Maldon e olio EVO

### COSTATA BLACK ANGUS TEXANA € 9 PREZZO ALL'ETTO

Allevato in modo naturale nei grandi pascoli Americani  
Frollatura minima di 40gg

### TAGLIATA DI MANZO SELEZIONATO DANESE € 25

Con senape, patate e salsa  
Cut meat of Italian selection with potatoes and mustard sauce

### BRASATO DI MANZO ITALIANO € 23

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

### PICANHA € 21

Sottofesa di manzo accompagnata da salsa chimichurri e verdure grigliate  
Picanha with chimichurri sauce and grilled vegetables

### GALLETTO AL FORNO CROCCANTE € 17

All'aroma di peperone rosso e spezie con patate arrosto  
Roasted chicken with aroma of pepper and spices with baked potatoes

### TRANCIO DI SPIGOLA € 25

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

### POLPO ROSTICCIATO € 25

Servito su hummus di ceci con pomodri confit e olio al prezzemolo  
Seared octopus with hummus, confit tomatoes and parsley oil

### TATAKI DI TONNO AL SESAMO € 23

Con wok di verdure e salsa di soia  
Sesame tuna tataki with wok-cooked vegetables and soy sauce

### SALMONE ALLA PIASTRA € 22

con wok di verdure e ketchup di peperoni  
Grilled salmon fillet with wok-cooked vegetables



# MENÙ RISTORANTE



## DALLA GASTRONOMIA

SELECTION OF SALAMI AND CHEESE

### GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI x2 € 35

*Great selection of italian salami and cheese*

*Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP / Capocollo calabro / Speck del Trentino stagionato / Salsicette artigianali di cinghiale / Mozzarella di bufala DOP / Pecorino maturo sardo DOP / Ubriaco sardo infiltrato con Cannonau DOC / Pecorino della Val d'Orcia affinato in crosta di agrumi*

### TAGLIERE DI PATANEGRA € 25

*Jamón Iberico 100% de bellota*

### SELEZIONE DI SALUMI € 18

*Salami selection*

*Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP / Capocollo calabro / Speck del Trentino stagionato / Salsicette artigianali di cinghiale*

### SELEZIONE DI FORMAGGI € 16

*Cheese selection*

*Mozzarella di bufala DOP / Pecorino maturo sardo / Ubriaco sardo infiltrato con Cannonau DOC / Pecorino della Val d'Orcia affinato in crosta di agrumi*

### BUFALA E CRUDO € 15

*Mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo San Daniele 24 mesi  
Buffalo mozzarella with St. Daniele's ham*

### BUFALA E SALMONE € 15

*Mozzarella di bufala DOP e salmone affumicato norvegese  
Buffalo mozzarella with smoked salmon*

### FOCACCIA BIANCA € 5,50

*Con olio EVO, sale e rosmarino*

## BURGERS A MODO

SERVITI CON PATATINE FRITTE E SALSE A RICHIESTA

*Burgers, french fries and sauce on request*

### SUPREMO BURGER DI SCOTTONA € 17

*Scamorza affumicata, guanciale croccante, misticanza, pomodoro fresco e salsa Modo  
Supreme beef burger with smoked scamorza cheese, crispy bacon, salad, tomato and Modo sauce*

### MODO CHICKEN € 16

*Burger di pollo croccante con cornflakes, salsa crispy, misticanza, pomodoro, bacon e formaggio fuso  
Crispy chicken burger with cornflakes, crispy sauce, green salad, tomato, bacon and melted cheese*

### BURGER DI MELANZANE € 14 <sup>Vegan</sup>

*Foglie di spinacino, gocce di tabasco, salsa allo yogurt, pomodoro fresco, maionese con thaina e succo di lime  
Spinach leaves, tabasco drops, yogurt sauce and fresh tomato*

SU RICHIESTA ANCHE VEGANO

VEGAN ON REQUEST

## LA PINSA ROMANA

FARINE *Di Marco* DAL 1981

*Frumento, riso e mais*

*Typical roman pizza*

### PATANEGRA € 29

*Jamón Iberico 100% de bellota su focaccia bianca*

### BUFALA E CRUDO € 16

*Mozzarella di bufala DOP, crudo San Daniele 24 mesi  
Buffalo mozzarella, St. Daniel's ham*

### MORTADELLA E STRACCIATELLA € 14

*Mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata e granella di pistacchio*

### SAN DANIELE € 15

*Scamorza, crudo San Daniele 24 mesi, pomodori soleggiati e rucola  
Smoked scamorza cheese, St. Daniel's Ham, dried tomatoes and rocket salad*

### FIORI DI ZUCCA E ALICI € 14

*Mozzarella fiori di latte, alici e pomodorini  
Mozzarella, anchovies and cherry tomatoes*

### ORTOLANA € 13

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

### BUFALINA € 13

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

## LE INSALATONE

SALADS

### SALMON SALAD € 15

*Salmone affumicato, insalata, avocado, citronette e semi di lino  
Smoked salmon, mixed salad, avocado, citronette and flaxseeds*

### MODO SALAD € 14

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

### GREEK SALAD € 13

*Feta, insalata, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, salsa tzatziki e cetriolo  
Feta, mixed salad, tomatoes, red onion, tzatziki sauce and cucumber*

## I CONTORNI

SIDE DISHES

### CICORIA € 6

*Ripassata in padella  
Roman chicory*

### VERDURE GRIGLIATE € 7

*Selezione di verdure di stagione  
Selection of seasonal vegetables*

### PATATINE FRITTE € 6

*French fries*

### WOK DI VERDURE € 8

*Con soia e mandorle  
Vegetables with soy and almonds*

### 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*