Ringraziamo @aylin_artdesign per l'illustrazione

Il mio pensiero costante quando ho iniziato
l'attività in questo meraviglioso ed unico vicolo
è stato:
"Come posso essere all'altezza della bellezza
di questo posto?"
Sento questa responsabilità
e mi sforzo ogni giorno per
migliorare la nostra qualità.

Stefano

IL MENÙ

GLI ANTIPASTI DI PESCE

- *Gamberi imbacuccati con salsa di guacamole * (1-12)* — 14,00 €
  (Involtino wonton ripieno di gamberi e verdure croccanti)

- *Sautè cozze e vongole * (10)* — 18,00 €

- *Polpette di baccalà mantecato con crema di ceci * (1-2-4-9)* — 18,00 €

GLI ANTIPASTI DI TERRA

- *Medaglioni di Parmigiana alle melanzane *(1-4)* — 15,00 €

- *Flan di carciofi con fonduta di pecorino *(2-4)* — 15,00 €

- *Gran tagliere DOP Lazio (per 2 persone) *(4)* — 35,00 €
  Selezione di formaggi e salumi da antiche tradizioni regionali

  FORMAGGI:
  PROVOLONE DI FORMIA 24 MESI, MASSAGGIATA DI BUFALA DI AMASENO, ORAZIO DI CAPRA DA RIETI

  SALUMI: PROSCIUTTO DI BASSIANO, CAPOCOLLO DI MONTEFIASCONE, SALSICCIA DI MONTE SAN BIAGIO AL CORIANDOLO, PEPERONE ROSSO E MOSCATO DI TERRACINA

* VEDERE LISTA ALLERGENI

I PRIMI

- *Spaghetti alla crema di zucchine, pomodoro confit, olive e capperi, caponatina e mandorle *(1-5)* 14,00 €
- *Panzerotti alla Norma *(1-2-4)* 16,00 €
- *Tonnarelli carciofi, guanciale e menta *(1-2-4)* 16,00 €
- *Triangoli di ravioli ripieni ai gamberi in salsa di arancia *(1-2-12)* 18,00 €
- *Spaghetti alle vongole classico *(1-10)* 18,00 €
- *Risotto allo zafferano, calamari e pistacchio croccante *(5-10)* 22,00 €
- *Linguine al pomodoro aglio e olio con gamberi di Mazara del Vallo *(1-12)* 25,00 €

I CLASSICI

- *Carbonara *(1-2-4)* 13,00 €
- *'Matriciana *(1-4)* 13,00 €
- *Cacio e pepe *(1-4)* 13,00 €

Prepariamo su richiesta piatti Gluten-Free, vegetariani e vegani

* vedere lista allergeni

I SECONDI DI PESCE

- *Trancio di spigola al cartoccio con frutti di mare* *(9-10-12) — 23,00 €
- *Cuore di baccalà alla romana* *(9) — 24,00 €
- *Polpo alla piastra laccato agli agrumi con tortino di patate al rosmarino* *(10) — 24,00 €
- *Gran Grigliata di pesce con misticanza di verdure* *(per 2 persone)* — 70,00 €
  (Calamari, spigola, gamberi e scampi) *(9-10-12)*

I SECONDI DI CARNE

- *Saltimbocca alla romana di rosa di vitella* — 20,00 €
  con ruote di patate al timo *(1-4-8)*
- *Ossobuco con contorno di purè* *(6) — 20,00 €
- *Filetto di manzo in salsa ai Quattro pepi e patate al rosmarino* *(4) — 28,00 €
- *Chateaubriand con contorno di patate arrosto, verdure grigliate e salsa dello Chef* *(2) — 70,00 €
  (per 2 persone)

I CONTORNI

- *Patate al forno* — 6,00 €
- *Carciofi alla romana* — 7,00 € l'uno
- *Cicoria ripassata* — 8,00 €
- *Verdure grigliate* — 8,00 €

Prepariamo su richiesta piatti Gluten-Free, vegetariani e vegani

* vedere lista allergeni

I DOLCI DELLA CASA

PREPARATI AL MOMENTO
DALLA PASTICCERIA DEL TEATRO

- *Tarte Tatin del Teatro con crema al lemongrass e perle al Calvados *(1-2-4)* 10,00 €
- *Tiramisù *(1-2-4)* 10,00 €
- *Tortino di cioccolato con cuore caldo di lampone al peperoncino (senza glutine) *(2-4)* 10,00 €
- *Mousse di pistacchio e yogurt agli agrumi di Sicilia (senza glutine) *(2-4-5)* 10,00 €
- *Profiterol: crema pasticcera, cioccolato fuso e panna *(1-2-4)* 10,00 €

IL GELATO ARTIGIANALE

- *Coppa del Teatro (3 gusti)* 10,00 €

- CIOCCOLATO FONDENTE AMAZZONIA

*- PISTACCHIO DI BRONTE *(4)*(5)*

*- VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) *(2),*(4),*(5)*

*- CREMA TRADIZIONALE *(2),*(4)*

*- FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI *(4)*

*- FIOR DI LATTE ALLA ROSA DAMASCENA E LAMPONI *(4)*

*- ZABAIONE ALLO ZIBIBBO *(2),*(4)*

*- DULCE DE LECHE *(2),*(4)*

- SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE

I PASSITI

(VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE I DESSERTS)

- *Moscato di Noto / Rais / Sicilia* 7,00 €
- *Moscato di Terracina / Sant'Andrea / Lazio* 7,00 €
- *Torcolato / Maculan / Veneto* 7,00 €
- *Madoro / Rosso Passito / Veneto* 7,00 €

* VEDERE LISTA ALLERGENI

CARTA DEI VINI / WINELIST

LE BOLLICINE / SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

ITALIA

- *Valdobbiadene / Prosecco Brut / Nino Franco (Trentino)* — *€ 26,00*
- *1701 / Franciacorta / Brut (Lombardia)* — *€ 60,00*
- *1701 / Franciacorta / Rose' (Lombardia)* — *€ 60,00*
- *Trento DOC / Letrari / (Trentino)* — *€ 50,00*
- *Franciacorta / Cuvee' Prestige / Cà Del Bosco (Lombardia)* — *€ 60,00*

FRANCIA

- *Ayalà / Champagne / Brut Majeur* — *€ 90,00*
- *Ayalà / Champagne / Rosé* — *€ 90,00*
- *Bollinger /Champagne / Special Cuvée* — *€ 120,00*

I VINI BIANCHI ITALIANI / ITALIAN WHITE WINES

LAZIO

- *Frascati Superiore / Pallavicini (Colonna)* — *€ 24,00*
- *Bellone / Platone / Tenute Filippi (Cori)* — *€ 24,00*
- *Trebbiano Malvasia /Dune/Sant' Andrea (Terracina)* — *€ 24,00*
- *Malvasia Puntinata / Roma / Pallavicini (Colonna)* — *€ 24,00*
- *Fiano / Macchia Sacra / (Castello Di Torre In Pietra)* — *€ 24,00*
- *Ferentano / Tenuta Montiano / Cotarella (Montefiascone)* — *€ 30,00*

NORD / NORTHERN

- *Sauvignon / Niklas (Trentino Alto Adige)* — *€ 30,00*
- *Chardonnay / Maculan / (Veneto)* — *€ 35,00*

- *Gewurztraminer / Pfitscher (Trentino Alto Adige)* *€ 32,00*
- *Sauvignon / Pfitscher (Trentino Alto Adige)* *€ 34,00*
- *Kerner / Niklas (Trentino Alto Adige)* *€ 30,00*
- *Pinot Grigio /Bastianic (Friuli Venezia Giulia)* *€ 28,00*
- *Chardonnay / Luigi Coppo (Piemonte)* *€ 30,00*
- *Chardonnay / Jermann (Friuli Venezia Giulia)* *€ 60,00*

CENTRO / CENTRAL

- *Verdicchio / Lauro / Riserva / Poderi Mattioli (Marche)* *€ 39,00*
- *Grechetto / Antonelli (Umbria)* *€ 24,00*
- *Trebbiano Spoletino / Trebium (Umbria)* *€ 24,00*
- *Pecorino / La Valentina (Abruzzo)* *€ 26,00*

SUD E ISOLE / SOUTHERN AND ISLANDS

- *Falanghina Del Sannio / Taburno / Masseria Frattasi (Campania)* *€ 24,00*
- *Greco di Tufo /Villa Matilde / (Campania)* *€ 30,00*
- *Nasco / Iselis / Argiolas (Sardegna)* *€ 24,00*
- *Grillo (Bio)/ Baglio Di Pianetto / Bio (Sicilia)* *€ 26,00*
- *Etna Bianco / Cottanera /(Sicilia)* *€ 28,00*
- *Chardonnay Carjcanti / Igt Terre Siciliane / Gulfi / (Sicilia)* *€ 30,00*
- *Vermentino / DOC / Costamolino / Argiolas (Sardegna)* *€ 24,00*

ROSÉ

- *Nero Buono / Ipazia / Tenute Filippi (Lazio)* *€ 28,00*
- *Etna Rosato / Cottanera / (Sicilia)* *€ 30,00*

I VINI ROSSI ITALIANI / ITALIAN RED WINES

LAZIO

- *Cesanese / Terre Di Breccia / (Torre In Pietra)* *€ 24,00*
- *Nero Buono / Enea / Tenute Filippi (Cori)* *€ 25,00*
- *Merlot-Cesanese/ Sogno / Sant' Andrea (Terracina)* *€ 32,00*
- *Syrah (Bio) / Prodigo / Giangirolami Borgo Montello (Lt)* *€ 24,00*
- *Merlot San Giovese/ Incontro / Sant Andrea (Terracina)* *€ 24,00*

NORD / NORTHERN

- *Lambrusco /Melegari / (Emilia Romagna)* *€ 24,00*
- *Pinot Nero / Pfitscher (Trentino Alto Adige)* *€ 30,00*
- *Nebbiolo / Giulia Negri / Langhe (Piemonte)* *€ 35,00*
- *Barbera D'Alba / Tenuta Rocca / Langhe (Piemonte)* *€ 30,00*
- *Dolcetto d'Alba / Tenuta Rocca/ (Piemonte)* *€ 26,00*
- *Barolo Docg / Renato Ratti / Marcenasco / (Piemonte)* *€ 100,00*
- *Barolo Docg / Pio Cesare / (Piemonte)* *€ 100,00*
- *Amarone / Speri / Valpolicella (Veneto)* *€ 100,00*

CENTRO / CENTRAL

- *Sagrantino / Antonelli (Umbria)* *€ 39,00*
- *Montepulciano / Inferi (Abruzzo)* *€ 35,00*
- *Chianti Classico Riserva/ Rocca Di Castagnoli/Poggio A' Frati (Toscana)* *€ 39,00*
- *Rosso Di Montalcino / Ciacci-Piccolomini (Toscana)* *€ 30,00*
- *Cabernet (Blend)/ Le Difese / Tenuta San Guido (Toscana)* *€ 55,00*
- *Brunello Di Montalcino / Le Ragnaie (Toscana)* *€ 80,00*

- *Morellino (Riserva) / Poggio Maestrin (Toscana)* *€ 32,00*
- *Nobile di Montepulciano / Signore del Greppo / (Toscana)* *€ 60,00*

- *Petit Verdot-Cabernet Franc / Campo alla Sugara (Bolgheri)* *€ 120,00*
- *Brunello di Montalcino / Le Ragnaie / Riserva* *€ 200,00*
- *Cabernet Sauvignon-Petit Verdot / Lupicaia / Castello Del Terriccio* *€ 200,00*

SUD E ISOLE / SOUTHERN AND ISLANDS

- *Aglianico / Contado Riserva (Molise)* *€ 28,00*
- *Primitivo / Rifugio / Conti Zecca (Puglia)* *€ 24,00*
- *Bovale (Blend)/ Korem / Argiolas (Sardegna)* *€ 46,00*
- *Iselis Rosso/Monica-Carignano/Argiolas (Sardegna)* *€ 36,00*
- *Barrua / Agripunica / Sulcis (Sardegna)* *€ 70,00*
- *Nero D'avola / Curatolo-Arini (Sicilia)* *€ 25,00*
- *Etna Rosso / Baglio di Pianetto / (Sicilia)* *€ 30,00*

VINI BIANCHI ESTERI / WHITE WINES FROM ABROAD

- *Chablis (Cru) / Chanson / Chardonnay (Fourchaumes) (Francia)* *€ 60,00*
- *Sauvignon /Coppola/ (California)* *€ 35,00*

VINI ROSSI ESTERI / RED WINES FROM ABROAD

- *Pinot Nero / Bourgogne / Pernard / Vergelesses (Francia)* *€ 70,00*
- *Malbec / Alta Vista / Mendoza (Argentina)* *€ 30,00*

SELEZIONE DI VINI AL CALICE / WINE BY THE GLASS *€ 8,00*

** i vini contengono solfiti/ wines contain sulphites*

AMARI e LIQUORI / BITTER & LIQUORS

- *Formidabile (Lazio)* *€ 6,00*
- *Vaca Mora / Poli* *€ 6,00*
- *Limoncello / Amalfi* *€ 5,00*
- *Mirto / Tremontis / Oristano* *€ 5,00*
- *Amaro Jefferson / Cosenza* *€ 6,00*
- *Amaretto di Saronno* *€ 6,00*
- *Amaro Amacardo (carciofino selvatico e scorza d'arancia) / Sicilia* *€ 7,00*

DISTILLATI e GRAPPE/ SPIRITS

- *Poli / Morbida / Bianca* *€ 7,00*
- *Poli / Oro / Cleopatra* *€ 8,00*
- *Storica / Nera* *€ 7,00*
- *Grappa / Sassicaia* *€ 10,00*

RUM

- *Jamaica / Transcontinental* *€ 8,00*
- *Kirk & Sweeney* *€ 7,00*
- *Tamaka / Extra Noir* *€ 7,00*
- *Dos Maderas 5+5 Anni* *€ 8,00*
- *Clement / Agricol / Vsop* *€ 8,00*
- *Explorer / Trinidad* *€ 8,00*

WHISKEY

- *Akashi Blended (Giappone)* *€ 8,00*
- *Rebel Yell Bourbon* *€ 7,00*
- *The Dalmore* *€ 14,00*
- *Mars Kasei* *€ 8,00*
- *Glendronach* *€ 12,00*
- *Ben Riach 10* *€ 10,00*
- *Caol Ila (9 anni)* *€ 14,00*

GIN

- *Hepple Gin* *€ 8,00*
- *Hendrick's* *€ 8,00*

VODKA

- *Absolut* *€ 6,00*
- *Mosckovskaya* *€ 6,00*
- *Tuscan Wodka / Winestillery* *€ 7,00*
- *Grey Goose* *€ 9,00*

COGNAC

- *Cognac Vsop (François Peyrot)* *€ 8,00*
- *Armagnac Xo* *€ 9,00*

COCKTAIL

Spritz Aperol / Campari
(Aperol/Campari, Prosecco, Soda)

~

Hugo Spritz
(Sciroppo di melissa, Prosecco, Soda)

~

Negroni
(Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari)

~

Moscow Mule
(Vodka, Ginger beer, succo di lime)

~

Mojito
(Rum bianco, Angostura, soda, zucchero di canna)

~

Old Fashioned
(Bourbon, Angostura, soda, zucchero di canna)

~

Rossini
(Succo di fragola, Prosecco)

~

Espresso Martini
(Vodka, Kahlüa, caffè, sciroppo di zucchero)

~

Gin Tonic
(Gin, acqua tónica)

~

Black Russian
(Vodka, liquore al caffè)

~

Cosmopolitan
(Vodka, Cointreau, lime, mirtillo rosso)

~

Cocktail analcolico alla frutta

Tutti i cocktail 12,00€

BIRRE

- *Peroni Cruda non filtrata* — *€ 6,00*
- *Gjulia Bianca* — *€ 6,00*
- *Gjulia Blond* — *€ 6,00*
- *Gjulia Ambrata* — *€ 6,00*

SOFT DRINKS *€ 4,00*

BEVANDE

- *Acqua* — *€ 4,00*
- *Caffé* — *€ 3,00*
- *Caffé Americano* — *€ 4,00*
- *Cappuccino* — *€ 5,00*
- *Infusione* — *€ 6,00*
- *The Damman* — *€ 6,00*

* ALLERGENI

(1) Glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)

(2) Uova e prodotti a base di uova

(3) Arachidi e prodotti a base di arachidi

(4) Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

(5) Frutta a guscio, vale a dire: Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di acagiù, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci macadamia o Noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

(6) Sedano e prodotti a base di sedano

(7) Soia

(8) Solfiti

(9) Pesce (10) Molluschi (11) Sesamo (12) Crostacei (13) Senape