



*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 MARE

- *Sautè di cozze* \* (10) 16,00 €
- *Tartare del Teatro* \* (9) 22,00 €  
*Fantasia dello Chef con pescato del giorno e frutta di stagione*
- *Gamberi imbacuccati con guacamole* \* (1-12) 18,00 €  
*(Involtino cinese croccante ripieno di gamberi)*
- *Alici marinate con puntarelle* \*(9) 18,00 €

## GLI ANTIPASTI DI TERRA

- *Carpaccio di manzo marinato al lime, rucola, scaglie di grana* \*(4) 18,00 €
- *Prosciutto di Bassiano, melone e stracciatella di bufala* \*(4) 20,00 €
- *Pappa al pomodoro con cialda di grana* \*(1-4) 16,00 €
- *Fagottino di melanzane, mozzarella di bufala, pomodoro, pesto di basilico* \*(1-4) 16,00 €

## I PRIMI DI TERRA

- *Spaghetti alla rapa rossa con zucchine, verza e granella di mandorle* \*(1-5) 16,00 €
- *Pici fatti da noi (acqua e semola)* \*(1) 18,00 €  
*Con guanciale, carciofi e menta*
- *Fettuccine al tartufo* \*(1-2-4) 22,00 €
- *Carbonara* \*(1-2-4) 14,00 €
- *Matriciana* \*(1-4) 14,00 €
- *Cacio e pepe* \*(1-4) 14,00 €

## I PRIMI DI MARE

- *Scialatielli al prezzemolo con frutti di mare e gamberi* \*(1-10-12) 20,00 €
- *Triangoli di ravioli ripieni ai gamberi in salsa di arancia* \*(1-2-12) 20,00 €
- *Linguine all'astice con pomodori datterini* \*(1-12) 26,00 €
- *Spaghetti alle vongole* \*(1-12) 18,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

## I SECONDI DI MARE

- *Calamari alla piastra, mousse di broccoli e pomodorini confit* \*(10) 24,00 €
- *Trancio di pesce spada, panzanella e salsa verde* \*(1-9) 25,00 €
- *Polpo alla piastra laccato agli agrumi con tortino di patate al rosmarino* \*(10) 25,00 €
- *Palamite in crosta di semi di papavero e sesamo, avocado, mango, cetrioli e arancia* \*(9-11-13) 24,00 €

## I SECONDI DI TERRA

- *Saltimbocca alla romana di rosa di vitella con ruote di patate al timo* \*(1-4-8) 20,00 €
- *Tagliata di entrecote di manzo e cicoria ripassata* 24,00 €
- *Filetto di manzo al pepe verde o alla griglia* \*(4-13) 24,00 €
- *Chateaubriand con contorno di patate arrosto, verdure grigliate e salsa bernese* \*(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 €
- *Insalata mista* 10,00 €  
*Con misticanza, olive taggiasche e pomodori datterini*

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

# I DOLCI DELLA CASA

PREPARATI AL MOMENTO  
DALLA PASTICCERIA DEL TEATRO

- *Millefoglie ai frutti di bosco* \*(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 €
- *Mousse di cioccolato bianco gelée di maracuyá con dacquoise di cocco e mango al rum ( senza glutine )* \*(2-4-5) 10,00 €

# IL GELATO ARTIGIANALE

- *Coppa del Teatro (3 gusti)* 10,00 €
  - CIOCCOLATO PURO BELGIO 70%
  - PISTACCHIO DI SICILIA \*(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
  - 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 €
- *Torcolato / Maculan / Veneto* 7,00 €
- *Maduro / Rosso Passito / Veneto* 7,00 €

\* VEDERE LISTA ALLERGENI