

# IL MENÙ

## GLI ANTIPASTI DI MARE

- *Alici marinate* \*(9) 14,00 €
- *Sauté di cozze e vongole* 🌶️ \*(10) 18,00 €
- *Involtino cinese style, gamberi e verdure croccanti* \*(1-12) 18,00 €
- *Tartare del Teatro* \*(9) 22,00 €  
(Crudo di pescato del giorno abbinato con frutta stagionale)
- *Ceviche al mandarino* 🌶️ \*(9) 22,00 €  
(Crudo di pescato del giorno, mandarino lime, menta, cipolla rossa di Tropea)
- *Ostriche* \*(10) 6,00 €  
(Divine Francia) Per unità

## GLI ANTIPASTI DI TERRA

- *Parmigianina di melanzana* \*(4) 15,00 €
- *Gran bufala con pomodori datterini* \*(4) 16,00 €  
(Mozzarella di bufala Campana Doc)
- *Carpaccio di Angus marinato al lime, rucola, scaglie di grana* \*(4) 18,00 €  
(Pepe consigliato)
- *Prosciutto, melone e stracciatella di bufala* \*(4) 20,00 €
- *Selezione di formaggi* \*(4) 18,00 €
- *Selezione di affettati* 18,00 €

## I PRIMI DI MARE

- *Spaghetti vongole e bottarga o vongole semplici* 🌶️ \*(1-9-10) 22,00 €
- *Triangoli di ravioli ripieni ai gamberi in salsa di arancia* 🌶️ \*(1-2-12) 22,00 €  
(Pasta fatta in casa)
- *Scialatielli allo scoglio* 🌶️ \*(1-10-12) 24,00 €  
(Pasta fatta in casa con gamberi, cozze e vongole)
- *Risotto alla crema di scampi* \*(6-12) 24,00 €
- *Busiate ai gamberi di Mazara* 🌶️ \*(1-2-12) 26,00 €  
(Pasta fatta in casa)
- *Linguine all'astice* 🌶️ \*(1-10-12) 30,00 €

## I PRIMI DI TERRA

- *Carbonara* \*(1-2-4) 14,00 €  
(Spaghetti)
- *Amatriciana* \*(1-4) 14,00 €  
(Mezza manica)
- *Cacio e pepe* \*(1-2-4) 14,00 €  
(Spaghetti)
- *Gricia* \*(1-4) 14,00 €  
(Mezza manica)
- *Pici con guanciale, zucchine romanesche e menta* \*(1) 18,00 €  
(Pasta fatta in casa)
- *Pappardelle al ragù di agnello* \*(1-2-6) 22,00 €  
(Pasta fatta in casa)
- *Fettuccine al tartufo* \*(1-2-4) 22,00 €  
(Pasta fatta in casa)

**PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI**

## I SECONDI DI MARE

- *Calamari alla piastra con insalatina di finocchio e olive* \*(10) 20,00 €
- *Filetto d'orata in crosta di patate* \*(9) 24,00 €
- *Trancio di pesce spada alla siciliana* \*(9) 25,00 €  
(Pomodorino, capperi, olive, acciuga)
- *Polpo alla piastra laccato agli agrumi con tortino di patate al rosmarino* \*(10) 26,00 €
- *Gran grigliata di pesce* \*(9) 70,00 €  
*Gamberi di Mazara, scampi, calamaro e pescato del giorno (per due persone)*
- *Pescato del giorno* \*(9) 9,00 €  
*Al sale / al forno / all'acqua pazza* (per 100g)

## I SECONDI DI TERRA

- *Saltimbocca alla romana* \*(1-4-8) 22,00 €  
(Rosa di vitella con ruote di patate al timo)
- *Straccetti di manzo parmigiano e rughetta* \*(4) 22,00 €
- *Filetto di manzo ai 4 pepi o alla griglia* \*(4-13) 26,00 €
- *Chateaubriand con contorno di patate arrosto, verdure grigliate e salsa bernese* \*(2) 70,00 €  
(per due persone)

## I CONTORNI

- *Patate al forno* 6,00 €
- *Cicoria ripassata* 🌶️ 8,00 €
- *Verdure grigliate* 8,00 €
- *Insalata mista: con olive e pomodori datterini* 10,00 €

**PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI**

# I DOLCI DELLA CASA

PREPARATI AL MOMENTO  
DALLA PASTICCERIA DEL TEATRO

- *Millefoglie alla crema di vaniglia e frutti di bosco* \*(1-2-4) 12,00 €
- *Tiramisù* \*(1-2-4) 12,00 €
- *Tortino di cioccolato con cuore caldo di lampone al peperoncino (senza glutine)* 🌶️\*(2-4) 12,00 €
- *Mousse di cioccolato bianco gelée di maracuyá con dacquoise di cocco e mango al rum (senza glutine)* \*(2-4-5) 12,00 €
- *Mousse di pistacchio e yogurt agli agrumi di Sicilia (senza glutine)* \*(2-4-5) 12,00 €

# I PASSITI

(VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE I DESSERTS)

- *Moscato di Noto* 8,00 €  
(Sicilia)
- *Visciolata di Offagna Biologico* 8,00 €  
(Marche)
- *Maculan Torcolato* 8,00 €  
Cantina Maculan  
Friulano, Garganega, Vespaiola - Vol. 13,5% (Veneto)
- *Madoro Passito Rosso* 10,00 €  
Cantina Maculan  
Marzemina 80%, Cabernet Sauvignon 20% - Vol. 14,5% (Veneto)
- *Vinsanto del Chianti Classico DOC* 10,00 €  
Rocca di Castagnoli Soc.Agr  
Malvasia Lunga del Chianti 90%, Trebbiano Toscano 10% - Vol. 15% (Toscana)
- *Muffato della Sala Umbria IGT* 12,00 €  
Antinori  
Sauvignon Blanc 60%, Grechetto 40%, Sèmillon, Traminer e Riesling - Vol. 14,5% (Umbria)

# 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)
  - *CREMA TRADIZIONALE* \*(2),\*(4)
  - *FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI* \*(4)
  - *FIOR DI LATTE ALLA ROSA DAMASCENA E LAMPONI* \*(4)
  - *DULCE DE LECHE* \*(2),\*(4)
  - *SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE*