

GASTRONOMIA

tapas

CARPACCIO DI CECINA DE LEÓN ^[7] rucola - scaglie di pecorino di Amatrice - olio - limone	14	22
PATANEGRA 100% BELLOTA - AL COLTELLO - PAN Y TOMATE ^[1]	20	30
CRUDO DI LANGHIRANO - MELONE CANTALUPO		16
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO ^[7-8] sott'oli - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
MOZZARELLA DI BUFALA ^{[150GR.] [7]} alla caprese		8 12
con prosciutto crudo di Parma		15
con filetti di acciughe del Cantabrico ^[4-7]		15
ALICI DEL CANTABRICO - BURRO FRANCESE - PAN BRIOCHE ^[1-4-7]		18
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE FUMÈ - PAN BRIOCHE - BURRO FRANCESE ^[1-3-4-7]		18

INSALATE

INSALATA DI COUS COUS ^[1-2-4-6-9-14] verdure saltate - pescato del giorno - lime - menta		20
INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE ^[1-3-4-10] lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - Parmigiano - salsa caesar		14
INSALATA GRECA ^[7] lattuga - feta - peperoni - cipolla rossa - olive - cetrioli		12
INSALATA NIÇOISE ^[3-4] tonno sott'olio della costiera - fagiolini - uova sode - patate - cipolla rossa - olive		16

SANDWICH & UOVA

CLUB SANDWICH ^[1-3-4-10] tacchino arrosto al rosmarino - bacon - insalata - pomodoro - senape		15
PIZZA DI 'ROSCIOLI' - PASTRAMI ^[1-3-10] cetriolini sott'aceto - maionese alla senape - insalata - pomodoro		16
CROQUE MADAME - COTTO DI PRAGA - COMTÉ AOC 12 MESI - UOVO BIO ^[1-3-7-8]		16
AVOCADO TOAST - PANE NERO DI 'ROSCIOLI' - UOVO POCHÈ ^[1-3] con salmone affumicato e uovo pochè ^[1-3-4]		12 16
con uovo strapazzato e bacon ^[1-3]		14
ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO ^[0,5L]		3
CAFFÈ - CAPPUCCINO	2,5 - 4,5	
BEVANDE ^[20CL/33CL]		5
BEVANDE ^[35CL]		6
AMARI		6
PANE&SERVIZIO		2,5

ANTIPASTI

PARMIGIANA BIANCA DI MELANZANE - ALICI - PROVOLA AFFUMICATA - BASILICO [1-3-4-7]	14
VITELLO TONNATO - CAPPERI - UOVO SODO - SUGO D'ARROSTO - CIPOLLOTTO [3-4-7-9]	16
TARTARE DI MANZO AFFUMICATA [7] burrata - sorbetto di peperoni agrodolce - riso soffiato	20
BURRATA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN - POMODORO - BASILICO [1-7]	18
HUMMUS DI CECI DELLA TUSCIA - GIARDINIERA DI VERDURE - CHIPS DI MAIS [6-9-11]	12
TARTARE DI TONNO BALFEGO - PICO DE GALLO - FAGIOLINI - CIPOLLA - PATATE [4]°	25
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - CERFOGLIO [1-4-6]°	12

PRIMI

I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' [1-3-7-9] amatriciana, carbonara o cacio&pepe	15
POMODORI CON IL RISO AL FORNO - PATATE	15
CANNELLONI DI RICOTTA DI BUFALA - MELANZANE ALLA BRACE - POMODORI - BASILICO [1-7]	16
TORTELLI DI CERNIA AL NERO DI SEPPIA - ZAFFERANO - POMODORI CANDITI [1-2-3-4-7-14]°	25
LINGUINE 'MANCINI' - AGLIO E OLIO - PESCATO DEL GIORNO [1-4-9]	25

SECONDI

LA ZANZARA ROYAL BURGER [1-3-7-10-11] cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites*	19
TAGLIATA DI MANZO AL JOSPER - VERDURE ALLA BRACE	30
PAILLARD DI GALLETTTO ALLA PIASTRA - PEPERONI ARROSTO - MISO - LIME [6]	22
PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE - PESCHE - FAGIOLINI [4]°	28
POLPO VERACE SCOTTATO ALLE ERBE - PATATE MONTATE ALL'OLIO [14]*	24
CROSTACEI FRESCHI DEL GIORNO [SECONDO DISPONIBILITÀ] [2-9]°	30

CONTORNI

FAGIOLINI ALL'AGRO - PESCHE - MENTA	8
SELEZIONE DI VERDURE A FOGLIA - RIPASSATE AGLIO E OLIO	8
PATATE ARROSTO CON LA BUCCIA - AGLIO E ROSMARINO	6
FRENCH FRIES [1]*	6

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI.
PERTANTO, SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.
1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI
PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE *
PRODOTTI CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA °