

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		15
SELEZIONE DI SALUMI DA CINTA SENESE DOP ^[1] Az. Agricola Patrone - pane caldo - olio nuovo		25
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO ^[7-8] sott'oli - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
MOZZARELLA DI BUFALA ^{[150GR.] [7]} alla caprese		8
con prosciutto crudo di Parma		12
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]		20

INSALATE

INSALATA VERDE - SPINACINO FRESCO - NOCI ^[1-7-8] bruschettine di gorgonzola dolce - frutta di stagione		13
INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE ^[1-3-4-10] lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - Parmigiano - salsa Caesar		14
INSALATA DI SALMONE - UOVO BIO MORBIDO - QUINOA - AVOCADO - LATTUGA ^[3-4-6] dressing alla soia		16
MIX SALAD lattuga - finocchi - cetrioli - pomodorini - carote - germogli		8

SANDWICH & UOVA

PIZZA DI 'ROSCIOLI' - PASTRAMI ^[1-3-10] cetriolini sott'aceto - maionese alla senape - insalata - pomodoro		16
CLUB SANDWICH ^[1-3-4-10] tacchino arrosto al rosmarino - bacon - insalata - pomodoro - senape - chips di patate		15
UOVA ALLA BENEDICT - SPINACINO SALTATO - SALSIA OLANDESE - PAN BRIOCHE ^[1-3-7] con bacon ^[1-3-7]		12
con salmone sockeye ^[1-3-4-7]		14
CROQUE MONSIEUR - COTTO AFFUMICATO - COMTÉ - BESCIAELLE ^[1-7]		16
ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO ^[0,5L]		3
CAFFÈ - CAPPUCCINO	2,5 - 4,5	
BEVANDE ^[20CL/33CL]		5
BEVANDE ^[35CL]		6
AMARI		7
PANE&SERVIZIO		2,5

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARCIOFI ALL'AGRO - SCAGLIE DI PARMIGIANO ^[7-12] melograno - aceto balsamico	12
POLPETTE DI BOLLITO - INDIVIA - ALICI - BAGNETTO VERDE ^{[1-3-4-7-9]°}	15
TARTARE DI FILETTO AL COLTELLO - UOVO BIO ^[3-10] senape - scalogno - capperi	20 / 30
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - SALSIA TARTARA ^{[1-4-6]°}	12
BURRATA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN - POMODORO - BASILICO ^[1-7]	18
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ E PATATE - SALSIA ALL'AGLIO DOLCE - ALICI DI CETARA ^[3-4-7]	16
VELLUTATA DI FAGIOLI - PORCINI - CASTAGNE - CROSTINI DI PANE ^{[1-9]°}	10 / 15

PRIMI

I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' ^[1-3-7-9] amatriciana, carbonara o cacio&pepe	15
CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI GRATINATI AL RAGÙ - BESCIAMELLE ^[1-3-7-9]	16
FETTUCCINE BURRO FRANCESE E PARMIGIANO - RISTRETTO DI BRODO DI GALLINA ^{[1-3-7-9]°}	18
AGNOLOTTI ALLA MILANESE - OSSOBUCO - ZAFFERANO - SUGO D'ARROSTO ^{[1-3-7-9]°}	25
LINGUINE 'MANCINI' - AGLIO E OLIO - PESCATO DEL GIORNO ^[1-4-7-9]	25

SECONDI

LA ZANZARA ROYAL BURGER ^[1-3-7-10-11] cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites*	19
GUANCIA DI MANZO BRASATA AI PORCINI - PURÈ DI PATATE - SUGO D'ARROSTO ^[7-9]	24
TAGLIATA DI MANZO AL JOSPER - SEDANO RAPA - CHOUX DI BRUXELLES ^[7-9]	30
POLPO VERACE SCOTTATO - PATATE SCHIACCIATE - OLIO ALLE ERBE ^{[14]*}	24
PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE - VERDURE RIPASSATE ^{[4]°}	28
PAILLARD DI GALLETTTO ALLA PIASTRA - MISO - LIME - VERDURE ALLA GRIGLIA ^[6]	22

CONTORNI

PORCINI FRESCHI ALLA BRACE ^[SECONDO DISPONIBILITÀ]	15
INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA - AGLIO, OLIO E ALICI ^[4]	10
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA - AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	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 °