

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 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 - SALSA 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 - BESCIAMELLE ^[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 - PUNTARELLE - ALICI - BAGNETTO VERDE [1-3-4-7-9]°	15
TARTARE DI FILETTO DI MANZO - UOVO BIO - SCALOGNO - SENAPE ANTICA [3-10]	20 / 30
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - SALSA TARTARA [1-4-6]°	12
BURRATA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN - POMODORO - BASILICO [1-7]	18
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ E PATATE - SALSA ALL'AGLIO DOLCE - ALICI DI CETARA [3-4-7]	16
STRACCHINO BIO ALLA PIASTRA - RADICCHIO - ACETO DI LAMPONI - CIPOLLA ROSSA [7]	13

PRIMI

I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' [1-3-7-9] amatriciana, carbonara o cacio&pepe	16
MALTAGLIATO - FAGIOLI CANNELLINI - GAMBERI ROSA - LIMONE - PREZZEMOLO [1-2-3-7-9]°	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

PAILLARD DI GALLETTO ALLA PIASTRA - MISO - LIME - VERDURE ALLA GRIGLIA [6]	22
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]°	25
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

CONTORNI

CARCIOFO ALLA GIUDIA [1]	7
INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA - AGLIO, OLIO E ALICI [4]	10
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA - AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO	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 °