

# MENU

## Bevande / Beverages

<b>ACQUA / WATER</b>	
Acqua Minerale Naturale o Frizzante / Still & sparkling water	2,00
<b>BIRRE / BEER</b>	
Menabrea bionda	4,00
Peroni	4,00
Heineken	4,00
Ceres	4,50
Menabrea	4,00
Nastro Azzurro	4,00
Birra alla spina Bionda o Rossa / Draft Beers Blond and Red	3,50
<b>BEVANDE E SUCCHI / DRINKS AND JUICES</b>	
Coke	2,50
Coke Light	2,50
Coke Zero	2,50
Fanta	2,50
Sprite	2,50
Tonica	2,50
Soda	2,50
Tè freddo alla pesca / Peach iced Tea	2,50
Tè freddo al limone / Lemon iced Tea	2,50
Succhi di frutta assortiti / Assorted fruit juices	3,50
Spremute e centrifugati di frutta fresca / Freshly squeezed juices	4,00
<b>BITTER / SODA</b>	
Crodino	3,00
San Bitter	3,00
Aperol Soda	4,00
Twist	4,00
<b>CAFFETTERIA / CAFETERIA</b>	
Caffè / Coffee	1,00
Doppio espresso / Double Espresso	1,50
Decaffeinato / Decaffeinated coffee	1,00
Caffè Americano / American Coffee	1,50
Caffè d'Orzo / Barley Coffee	1,00
Cappuccino	1,50
Ginseng	1,30
Tè / Tea	1,50

## Cocktail

Mojito	8,00	Moscow Mule	8,00
Caipirinha	8,00	Americano	8,00
Caipiroska	8,00	Negroni	8,00
Long Island Iced Tea	8,00	Pimm's	8,00
Margarita	8,00	Aperol Spritz	8,00

## Salumi / Charcuterie

Benvenuto dello chef (x 2 persone) Welcome from the chef (for 2 people) 13,00	Tagliere di salumi e formaggi (x 2 persone) Salami and cheese platter (for 2 people) 11,00	Trilogia di bruschette Bruschette trilogy 8,00	"Giardiniera" sott'olio con focaccia erbe fine "Giardiniera" in oil with focaccia erbe fine 8,00	Caprese Caprese 9,00
---	--	--	--	----------------------------

## Club Sandwich & Burger

Club Sandwich Club Sandwich 12,00	Classic Burger Classic Burger 13,00	Bio Club Sandwich Bio Club Sandwich 13,00	Classic Fishburger Classic Fishburger 15,00	Classic Cheese Burger Classic Cheese Burger 14,00	Classic Vegetarian Burger Classic Vegetarian Burger 14,00
---	---	---	---	---	---

## Insalatone / Salads

Insalata del Benessere Bio Gallinella, cappuccina, cuore di lattuga, Julienne di finocchi, olive Taggiasche, arance e formaggio Wellbeing salad Corn salad, cabbage, lettuce hearts, fennel julienne, Taggia olives, orange and fresh goats cheese 9,00	Insalata "Noi Roma" Valeriana, avocado, veli di cipolla rossa, salmone affumicato e uova sode "Noi Roma" Salad Corn salad, avocado, red onion, smoked salmon and hard-boiled eggs 9,00	Insalata ai tre risi zucchine, melanzane, rucola e pomodori datterino Three rice salad Courgettes, aubergines, rocket and cherry tomatoes 11,00	Insalata di Tonno Tuna salad 12,00
Caesar salad Caesar salad 12,00	Insalata Nizzarda Nicoise salad 11,00		

## Antipasti / Appetizers

Zuppa del giorno Soup of the day 9,00	Insalata di mare Seafood salad 13,00	Tartare di Fassona, misticanza e senape di dijon Fassona tartare, mixed salad and dijon mustard 12,00	Crudo del giorno Raw of the day 13,00	Salmone affumicato con panzanella e salsa di alici Smoked salmon with panzanella and anchovy sauce 13,00
---	--	---	---	--

## Pasta

Rigatoni all'Amatriciana Rigatoni pasta Amatriciana style 9,00	Acqua e Farina alla carbonara "Water and flour" pasta carbonara style 10,00	Tonnarello alla puttanesca di mare Tonnarello pasta "Sea Puttanesca" style 11,00	Lasagnetta vegetariana Vegetarian lasagna 9,00
---	--	---	--

## Secondi / Main courses

Tagliata di filetto di manzo su rosti di patate e cicoria di campo Sliced beef tenderloin on patato rosti and field chicory 15,00	Straccetti di pollo con insalatina al taglio e pomodori Chichen slices with baby salad and tomatoes 14,00	Costolette di agnello e cicoria saltata Lamb ribs, sauteed chicory 16,00	Pescato del giorno Local fish of the day 16,00	Pesce spada alla griglia con battute olive taggiasche e salsa di sommoriglio Grilled swordfish with taggiasca olives and sommoriglio sauce 15,00
---	---	--	--	--

## NOI Fritti / NOI Fried

Cartoccio di calamari e gamberi Fried calamari and prawns 15,00	Baccalà in tempura con carciofo alla romana Cod in tempura with Roman style artichoke 18,00	Patate al sale con paprika e provola affumicata Salt potatoes with paprika and smoked provola 6,00	Verdura in tempura Tempura vegetables 6,00
---	---	--	--

## Nostro orto / Our vegetable garden

Carciofo alla Romana Roman style artichoke 4,00	Broccoli saltati Sauteed broccoli 4,00	Cicoria ripassata in padella Sauteed chicory 4,00	Verdure alla griglia Grilled vegetables 6,00
---	--	---	--

## Sushi

Crunch California	8,80	Hosomaki salmone	1,10
Take One	6,90	Nigiri anguilla	1,30
Sushi Mix L	16,90	Nigiri salmone	1,30
Poke bowl	9,90	Nigiri tonno	1,30
Sushi Mid Gold	8,90	Nigiri gambero	1,30
Big Tsukiji Gold	14,50	Nigiri seppia	1,30
Party 32 Gold	22,40	Huramaki tonnè	1,50
Party 45 Gold	33,00	Huramaki california	1,50
Veggi Gold	6,90	Huramaki salmon special	1,50
Tonnè Gold	6,50	Gunkan salmone masago	2,50
Nigiri Salmone	13,80	Temaki salmone avocado	3,50

## Vini / Wine

<b>BIANCHI / WHITE</b>	
Baglio di Grisi - Viogner Terre Siciliane 2018	10
Feudo Arancio - Grillo Sicilia DOC 2018	12
Feudo Arancio - Inzolia Sicilia DOC 2018	12
Feudo Arancio - Chardonnay Sicilia DOC 2018	11
Fonte Frontini Inzolia Chardonnay Terre siciliane 2018	12
Fonte Frontini Grillo Sicilia DOC 2018	11
Terre degli Eremiti - Pecorino Terre di Chieti IGP 2019	11
Magico Equilibrio - IGT Puglia BIO vino biologico 2019	13
Pignoletto di Modena DOC - frizzante secco	12
<b>ROSSI / RED</b>	
Fonte Frontini - Nero d'Avola DOC Sicilia 2018	11
Baglio di Grisi - Syrah Terre Siciliane 2017	10
Baglio di Grisi - Nero d'Avola Terre Siciliane 2018	10
Tenute Orestyadi - Molino a Vento Nero d'Avola Sicilia 2018	12
Tenute Orestyadi - Catarratto DOC 2018	11
Tenute Orestyadi - Perricone Sicilia DOC 2017	11
Lambrusco Gasparossa di Castelvetro frizz. Secco	13
Toro Primitivo IGT Puglia BIO - Vino Biologico 2019	14
Feudo Arancio - Nero d'Avola Sicilia DOC 2017	13
Feudo Arancio - Syrah Sicilia DOC 2018	10
<b>ROSÉ / ROSE</b>	
Lambrusco di Modena DOC frizzante secco	13
<b>VINO DA DESSERT / SWEET WINE</b>	
Malvasia - Martinez - Terre sicilia	
Martinez - Vino alla mandorla	
<b>BOLLICINE / BUBBLES</b>	
Maschio dei Cavalieri - Prosecco DOC Extra dry Treviso	12
Villa Sandi - Il fresco Brut - Treviso	13

Coperto / Cover Charge: 2,00

\* I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile. Tutti i prezzi sono espressi in Euro.

\* The dishes indicated with (\*) are prepared with frozen raw materials.

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager. All prices are in Euro