



PANE

5 fette **2,00 euro**

Gli antipasti

preparati con olio extra vergine di oliva biologico
Selezione Da Enzo.

CARCIOFO ALLA ROMANA

carciofo romanesco, aglio, mentuccia romana, prezzemolo.

6,00 euro

PANZANELLA

pane a lievitazione naturale, pomodorini datterino, sedano, carote, cipolla, basilico, prezzemolo, alici del Cantabrico, burrata di Andria.

12,00 euro

CARPACCIO DI CARCIOFI E ZUCCHINE

carciofi, zucchine romanesche, parmigiano 40 mesi, limone, prezzemolo.

11,00 euro

BURRATA DI ANDRIA

burrata di Andria, pomodorini datterino, basilico.

12,00 euro

FIORE DI ZUCCA

fiore di zuccina ripieno di mozzarella e alici sott'olio del mar Cantabrico di primissima scelta, fritto in olio di girasole di alta qualità.

7,00 euro

LA PALLA AL 29

crocchetta di patate e baccalà con cuore di mozzarella, frita in olio di girasole di alta qualità.

4,00 euro

CARCIOFO ALLA GIUDIA

carciofo romanesco (quando è stagione) fritto in olio di girasole di alta qualità.

4,50 euro

RICOTTA DOP LAZIALE

preparata solo con latte di pecora degli allevamenti del Lazio, servita con marmellata artigianale o miele di acacia.

6,00 euro

I primi piatti

per i nostri primi utilizziamo rigatoni Selezione Da Enzo, realizzati artigianalmente con farine di altissima qualità nel cuore del Parco Nazionale della Majella in Abruzzo.

AMATRICIANA

rigatoni Selezione Da Enzo, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano, pomodoro pelato.

9,00 euro

GRICIA

rigatoni, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

9,00 euro

CARBONARA

rigatoni, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano, uova biologiche San Bartolomeo e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

9,00 euro

CACIO E PEPE

tonnarelli (pasta artigianale di nostra produzione realizzata con farine biologiche del Mulino Marino macinate a pietra), pecorino DOP dell'Agro Romano e pepe nero del Sarawak macinato al momento.

10,00 euro

PASTA AL SUGO DI CODA

rigatoni, pomodoro pelato, coda di manzo, sedano, uvetta, pinoli, pecorino DOP dell'Agro Romano e cacao fondente di altissima qualità.

9,00 euro

PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane azienda agricola Le Terre di Enzo, pomodoro Selezione Da Enzo, mozzarella, parmigiano 40 mesi.

11,00 euro

LASAGNA CLASSICA

pasta sfoglia fatta in casa con farine bio Mulino Marino, pomodoro Selezione Da Enzo, mozzarella, parmigiano 40 mesi, carne di manzo di primissima scelta.

11,00 euro

I secondi piatti

preparati con olio extra vergine di oliva biologico e pomodoro pelato Selezione Da Enzo

TRIPPA ALLA ROMANA

trippa di manzo con pomodoro, mentuccia romana e pecorino DOP dell'Agro Romano.

11,00 euro

POLPETTE AL SUGO

carne di manzo di primissima scelta, mortadella, mollica di pane in pasta madre, pecorino DOP dell'Agro Romano, Parmigiano Reggiano Vacche Brune minimo 36 mesi, noce moscata e uova biologiche San Bartolomeo.

11,00 euro

CODA ALLA VACCINARA

coda di manzo, pomodoro, sedano, pinoli, uvetta e cacao fondente di altissima qualità.

11,00 euro

INVOLTINI AL SUGO

carne di manzo di primissima scelta, pomodoro, mortadella, prezzemolo.

11,00 euro

I contorni

conditi con olio extra vergine di oliva biologico Selezione Da Enzo.

CICORIA ALL'AGRO

cicoria di campo condita con limone.

6,00 euro

CICORIA RIPASSATA

cicoria di campo ripassata in padella con aglio e peperoncino.

6,00 euro

VERDURE GRIGLIATE

melanzane e peperoni arrostiti con aglio, prezzemolo e peperoncino.

6,00 euro

I dolci

IL TIRAMISÙ DI ENZO

preparato con uova biologiche San Bartolomeo o Paolo Parisi e cacao fondente di altissima qualità.

6,00 euro

TORTA DEL GIORNO

crostata di crema pasticcera e marmellata di visciole fatta in casa con farine bio Mulino Marino.

6,00 euro

MOUSSE AL MASCARPONE

CON FRAGOLINE DI BOSCO

preparata con uova biologiche San Bartolomeo.

6,00 euro

Le bevande

ACQUA MINERALE EGERIA

liscia o effervescente naturale

1/2 litro **3,00 euro**

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO

prodotto da uve biologiche nel parco dell'Appia Antica dall'azienda vinicola Riserva della Cascina.

1/2 litro **7,00 euro**

BIRRA ARTIGIANALE AL FARRO

0,33 L **5,00 euro**

ARANCIATA PAOLETTI

0,25 L **4,00 euro**

GASSOSA PAOLETTI

0,25 L **4,00 euro**

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Nelle pietanze preparate all'interno della nostra cucina possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011 all. II, sotto riportati, si prega pertanto in caso di intolleranze o allergie di chiedere il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta dove potrete vedere gli allergeni evidenziati in rosso che sono presenti all'interno delle pietanze.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena...) e prodotti derivati / Crostacei e prodotti a base di crostacei / Uova e prodotti a base di uova / Pesce e prodotti a base di pesce / Arachidi e prodotti a base di arachidi / Soia e prodotti a base di soia / Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci...) / Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Anidride solforosa e solfiti / Lupini e prodotti a base di lupini / Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER COLORO CHE SOFFRONO DI ALLERGIE GRAVI O CELIACHIA SI

PRECISA CHE NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE

ASSENZA DI CONTAMINAZIONE CROCIATA

TRA GLI ALIMENTI.