Gentile Cliente, Benvenuto!
È nostro costante impegno rendere speciale la vostra esperienza.

Grazie

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI NEL DOCUMENTO DEDICATO CHE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA METTERÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE QUALORA LO RICHIEDIATE

Di seguito l'elenco degli allergeni secondo il reg. CE 1169/2011

Da 110 anni, con lo stesso amorevole gesto, mantechiamo le Fettuccine Alfredo con burro e Parmigiano, perché si sciolgano in bocca e donino a tutti il loro magico conforto.

DEGUSTAZIONE ALFREDO

Polpetta di lesso
Polpetta di manzo fritte con salsa verde

Fiore di zucca
Il Re dell'estate romana. Fritto e ripieno con fiordilatte, alice e menta

LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO
Le Originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Amatriciana
La classica mezzamanica condita con pomodoro, guanciale croccante e Pecorino romano

Agnello fritto e Cicoria
Costine di agnello fritte con cicoria ripassata

Maritozzo Alfredo
Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata

80€ a persona
Escluse bevande e servizio

Abbinamento menu Tasting di 5 vini, incluso un abbinamento per dessert
60€

MENU BAMBINI

Pasta in bianco o al pomodoro / Polpette al pomodoro / Pallina di gelato

30€ a persona

Escluse bevande e servizio

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ANTIPASTI DAL BANCO

Antipasto all'Italiana (per 2 persone) 40€
Un viaggio nelle più interessanti produzioni gastronomiche italiane: Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Salsiccia di Monte San Biagio, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone e Giardiniera di Morgan

Degustazione di formaggi Alfredo 25€
6 assaggi di formaggi italiani tra Lazio, nord e sud, tra latte di mucca, di capra e pecora. Ricotta di bufala laziale, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Caciocavallo di Agnone, Castellaccio in barrique e Blu d'Aosta. La degustazione è accompagnata da composta di cipolla rossa e arancia alla cannella

Carpaccio di tonno 25€
Tonno pinnegialle marinato con misticanza, gel di pomodoro fresco e yogurt

Tartare 20€
Battuta di manzo con i suoi condimenti: scalogno, senape in grani, cetriolini, acciuga, cucunci, erba cipollina e tuorlo d'uovo biologico

Bresaola di manzo 24€
Bresaola artigianale speziata di montagna servita con Parmigiano Reggiano 24 mesi e rucola

Porchetta romana 20€
Un piatto icona della città di Roma e del Lazio: maiale porchettato con erbe aromatiche arrostito nel forno a legna, croccante e goloso. Servita con Pizza romana artigianale

Mortadella IGP 18€
L'antico salume artigianale di Bologna presidio Slow Food servito con Pizza romana artigianale

Culatello di Zibello DOP 25€
Il prezioso salume emiliano del salumificio "Squisito" ottenuto dal cuore del prosciutto servito con melone fresco

Mozzarella di bufala del Lazio 16€
Freschissima Mozzarella di bufala laziale di giornata, lavorata a mano

Burrata 16€
Dal miglior latte vaccino, con pomodori pugliesi semi-secchi e freschi

Caprese 18€
Mozzarella di bufala laziale fresca di giornata servita con pomodoro fresco, origano e basilico

Giardiniera Morgan 14€
Verdure croccanti sott'aceto con Alici del Cantabrico

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ANTIPASTI DALLA CUCINA

Alici fritte 18€
Alici fresche panate e fritte servite con salsa al limone e menta

Uovo al Purgatorio 17€
Uova biologiche (due) in padellino con salsa al pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e pane tostato

Vitello tonnato 18€
Classico antipasto di arrosto di vitella rosa con salsa tonnata artigianale e cucunci

Polpette di bollito 15€
Polpette di manzo fritte con salsa verde

Cecina e Burrata 18€
Farinata di ceci tradizionale con zucchine romanesche in scapece, pomodorini confit e burrata

Melanzane alla parmigiana 16€
Il classico timballetto di melanzane (non fritte) con pomodoro, Parmigiano Reggiano, mozzarella fondente e basilico

Fiori di zucca 18€
Il Re dell'estate romana. Fritto e ripieno con fiordilatte, alice e menta

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

PRIMI PIATTI

LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO 25€

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi
e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Extra tartufo nero +25€
Extra Caviale 10g +40€
Extra tartufo bianco (prezzo di mercato)

I CLASSICI DI ROMA

Tonnarelli di pasta fresca cacio e pepe 17€
Mezzamanica all'Amatriciana 18€
Spaghettone alla Carbonara 18€
Spaghettone all'Arrabbiata 17€

Spaghetto alle vongole 24€
Spaghettone di grano duro con vongole veraci, prezzemolo, aglio e peperoncino

Cappellacci 26€
Ripieni Cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

Risotto alla Nerano 26€
Riso Riserva San Massimo con zucchine romanesche, provolone, menta e aceto di miele

Spaghettone ai tre pomodori 19€
Spaghettone di grano duro con salsa di pomodoro, pomodoro fresco e
pomodoro infornato con Burrata e basilico

Zuppa dell'orto 16€
Zuppa con piselli, fagiolini, pomodori, carote e sedano

Lasagna al ragù 22€
Pasta all'uovo tirata a mano con il tradizionale ragù di carne

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

SECONDI PIATTI

Gamberi e calamari 25€
Frittura di gamberi e calamari panati e fritti con scorzetta di limone

Mugnaia 28€
Spigola alla mugnaia con carote e cipollotti

Pesce spada alla Siciliana 28€
Trancio di pesce spada con con salmoriglio, pomodori, pinoli, menta e uvetta

Costolette di agnello 28€
Costine di agnello fritte con cicoria ripassata

Pollo alla cacciatora 20€
Pollo ruspante arrosto con olive taggiasche, aglio e rosmarino servite con patate arrosto

Polpette al pomodoro 18€
Classiche polpette di manzo e maiale con salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano

Bistecca 30€
Entrecote di frisona italiana con insalata di pomodori e basilico (cottura ben cotta, media o al sangue)

Saltimbocca alla Romana 20 €
Vitella con burro, salvia, prosciutto e patate novelle alle erbe

Melanzana 18€
Variazione di melanzana: al forno glassata al balsamico, in crema e fritta con
gelato al pomodoro e crumble di taralli

Filetto 1955 40€
Storica ricetta di *Alfredo alla Scrofa*, dal menu del 1955. Filetto di "vacca vecia" italiana con
terrina di fegatini, ristretto al barolo e crostino di pane alla frutta secca (cottura media o al sangue)

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4 € **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ORTAGGI E INSALATE

Gran piatto di ortaggi 15€
I migliori ortaggi del mercato spadellati con erbe aromatiche

Cicoria 9€
Cicoria ripassata con olio evo, aglio e peperoncino

Cicoria all'agro 9€
Cicoria condita con olio evo e limone

Patate 9€
Patate arrosto con rosmarino

Misticanza 12€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola e menta

Misticanza e pomodori 14€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola, menta, pomodori e cipollotto

Insalata di pomodori e basilico 12€
Insalata di pomodori e basilico

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

DOLCI

Pasticceria all'italiana (per 2 persone) 38€
Un dolce viaggio nella pasticceria italiana, tra cioccolatini e dragée, biscotti, assaggi di torte e Tiramisù
Vino in abbinamento: Zibibbo Passito di Ustica Hibiscus *18€*

Tiramisù 12€
Crema montata di mascarpone, savoiardi, caffè e cacao
Vino in abbinamento: Passito di Sicilia Hira Colosi *8€*

Pavlova 12€
Meringa croccante, panna montata e frutti rossi
Vino in abbinamento: Vi De Visciola Vignamato *8€*

Semifreddo con yogurt greco e lamponi 13€
Semifreddo con yogurt greco e lamponi
Vino in abbinamento: Moscato rosa Franz haas *13€*

Caprese 12€
Torta vegana di mandorle e cioccolato con crema inglese alla vaniglia
Vino in abbinamento: Recioto della Valpolicella Brigaldara *10€*

Maritozzo romano 12€
Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata
Vino in abbinamento: Muffato della Sala Antinori *18€*

Coppa Gelato Alfredo 1960 12€
Ricetta storica: crema, cioccolato, pistacchio, glassa di cioccolato, panna e biscotti lingua di gatto
Vino in abbinamento: Porto Tawny 10y Burmester *10€*

FRUTTA E GELATI

Ananas, Anguria o Melone 9€

Frutti di bosco 10€

Selezione di frutta fresca 12€

Gelati fatti in casa 10€
Cioccolato, crema, limone, frutti di bosco, pistacchio

Extra gelato aggiunto alla frutta 3€

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

BEVANDE

Acqua microfiltrata gassata o naturale	2€
Acqua Panna o San Pellegrino	4€
Birra artigianale	8€
Birra nazionale	6€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	7€
Tè ed Infusi (1 tazza)	6€

Succhi di frutta naturali 8€
Succo con frutta raccolta a maturazione e trasformata con cura artigiana
(Albicocca, Lampone, Pomodoro, Ananas, Arancia, Mirtillo)

CAFFETTERIA

Caffè	3€
Caffè macchiato	3€
Caffè doppio	5€
Caffè d'orzo	4€
Caffè decaffeinato	4€
Caffè americano	4€

CESTINO DEL PANE 4€ **CESTINO DI PIZZA ROMANA** 4€ **SERVIZIO** +10%

GLUTEN FREE **VEGETARIANO** **VEGANO**

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.