

e



TERRACE
LOUNGE BAR



l

e

LIGHT DINNER

DALLE ORE 18.00

e

Prosciutto Crudo Amatriciano con Mozzarella di Bufala - 16€
Parma Ham & Buffalo Mozzarella DOP

l

Prosciutto Crudo Amatriciano e melone - 16€
Amatriciano raw ham and melon

l

**Mood Salad: lattuga, salmone affumicato, pomodori secchi,
mozzarella di Bufala DOP - 18€**

*Lettuce, smoked salmon, sun-dried tomatoes, Mozzarella di
Bufala DOP*

e

Tuna Salad: misticanza, tonno, pomodoro, cipolla e mais - 17€
Mixed salad, tuna, tomato, onion and corn

Tagliere km. 0 - 20€

**(Caciotta laziale, Pecorino stagionato Metello, Corallina,
Prosciutto Amatriciano I.G.P., Mortadella, miele,
pomodori secchi)**

*(Caciotta from Lazio, Metello aged Pecorino, Corallina,
Amatriciano I.G.P. ham, Mortadella, honey, dried tomatoes)*

Caprese- 13€

Tomato, mozzarella, basil and evo oil

*Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni
indicato dal Regolamento (UE) N. 1169/2011*

**Prodotti congelati o abbattuti in loco.*

*Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens
indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011*

**Products frozen or blast-chilled on site.*

FRITTI E SFIZI

Fried & whimps

Chips Cacio & Pepe - 7€

Homemade chips with pepper and roman pecorino cheese

Mozzarelle in carrozza* - 7€

Fried mozzarella cheese

Verdure in pastella - 7€

Fried seasonal vegetables

PINSA ROMANA

Traditional roman pinsa

Margherita - 14€

(pomodoro, mozzarella DOP, basilico)

Tomato sauce, mozzarella DOP, basil

Vegetariana - 14€

(zucchine, melanzane, pomodorini, peperone, mozzarella)

Zucchini, eggplant, tomatoes, carrots, bell pepper, mozzarella

Amatriciana - 15€

(pomodoro, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano, pepe nero)

Tomato sauce, mozzarella DOP, Guanciale Amatrice IGP, Pecorino Romano cheese, black pepper

MOOD LEGGERO

Light Mood

Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di Bufala - 16€

Parma Ham & Buffalo Mozzarella DOP

Caesar Salad: pollo alla piastra, lattuga, parmigiano a scaglie, crostini di pane, bacon croccante e salsa caesar - 16€

Lettuce, grilled chicken, Parmesan cheese, crispy bacon, bread croutons and caesar sauce

Mood Salad: lattuga, salmone affumicato, pomodori secchi, mozzarella di Bufala DOP - 18€

Lettuce, smoked salmon, sun-dried tomatoes, Mozzarella di Bufala DOP

Information on food allergies: Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011

**Products frozen or blast-chilled on site.*



PRIMI

First courses

Carbonara - 17€

Pasta with pecorino cheese, crispy guanciale, egg cream and black pepper

Cacio & Pepe - 17€

Pasta with pecorino cheese and black pepper

Amatriciana - 17€

Pasta with tomato sauce, crispy guanciale, pecorino cheese, black pepper

San Marzano - 17€

Pesto di pomodori secchi, olive taggiasche, Mandorle & Parmigiano DOCG e straciatella

Pesto of sun-dried tomatoes, olives, almonds & Parmesan DOCG and straciatella cheese

Gricia - 17€

Pasta pecorino cheese and black pepper

**É possibile richiedere pasta senza glutine*

**It is possible to request gluten-free pasta*

SECONDI PIATTI

Main courses

Filetto di ombrina con verdure saltate - 20€

Grilled croaker with dill sauce & sauteed vegetables

Straccetti di manzo con rucola, grana e aceto balsamico - 19€

Beef strips with rocket salad, parmesan flakes and balsamic vinegard glaze

Cheese Burger: Angus*, formaggio, pomodoro, lattuga, patatine fritte - 18€

Angus Patty, cheese, tomatoes, lettuce, french fries side*

DESSERT

Tiramisù - 8€

Ladyfinger cookies, espresso coffee mascarpone cheese, eggs, sugar, cocoa powder.

Crumble di mele e cannella - 8€

Apple and cinnamon crumble

Cheesecake Nutella o fragole - 8€

Cheesecake with Nutella chocolate or strawberries

Tagliata di Frutta di Stagione - 8€

Fruit salad

Gelato crema o cioccolato - 8€

Vanilla or chocolate ice-cream

e

l

l

e

