

Antipasti di Mare - Seafood appetizers - Apéritifs de fruits de mer

€12,00

Cestino di Calamari ** con rughetta, pachino e glassa
Basket of Calamari** with rocket, cherry tomatoes and icing
Panier de calamars** à la roquette, tomates cerises et glaçage

€8,00

Salmone marinato all'alloro
Salmon marinated with bay leaf
Saumon mariné au laurier

€12,00

Gamberetti scottati con fiori di zucca o carciofi (a seconda della stagione)
Seared shrimp with courgette flowers or artichokes (depending on the season)
Crevettes poêlées aux fleurs de courgettes ou aux artichauts (selon la saison)

€6,00

Filetto di Baccalà fritto alla romana
Roman-style fried cod fillet
Filet de cabillaud poêlé à la romaine

***Prodotto fresco abbattuto e conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*
*** Chilled fresh product and compliant with the requirements of Regulation (EC) 853/2004*
*** Produit frais réfrigéré et conforme aux exigences du Règlement (CE) 853/2004*

Antipasti di terra - Land appetizers - Apéritifs terrestres

€13,00

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala o melone (a seconda della stagione)
Parma ham with mozzarella di buffalo or melon (depending on the season)
Jambon de Parma avec mozzarella de bufflonne ou melon (selon la saison)

€8,00

Tortino di melanzane alla parmigiana con vellutata di pomodoro
Scalloped eggplant parmesan and cream of tomato
Gratin aubergine parmesan et crema de tomate

€12,00

Caprese con pomodoro, mozzarella e basilico
Caprese salade with fresh tomato and mozzarella cheese
Caprese salad avec tomato et mozzarella fromage

€8,00

Fritto Cabana (mozzarelline, ricotta di pecora, mozzarella in carrozza, fiore di zucca)
Fried Cabana (mozzarella, sheep's milk ricotta, mozzarella in carrozza, courgette flower)
Cabana Fried (mozzarella, ricotta au lait de brebis, mozzarella en carrozza, fleur de courgette)

€15,00

Antipasto Cabana (prosciutto di parma, salame abruzzese, formaggio, mozzarella di bufala e olive)
Cabana appetizer (Parma ham, Abruzzo salami, cheese, buffalo mozzarella and olives)
Apéritif Cabana (jambon de Parme, salami des Abruzzes, fromage, mozzarella de bufflonne et olives)

Primi Piatti di pesce– Fish based first courses – Premiers plats de poisson

€17,00

Risotto alla pescatora in bianco con gamberi, cozze, vongole, calamari**
(aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino)

Risotto with prawns, mussels, clams, calamari** (garlic, extravirgin olive oil, chili pepper)

Risotto aux crevettes, moules, palourdes, calamari** (ail, huile d'olive extravierge, poivre)

€17,00

Fettuccine della casa allo scoglio con cozze, vongole, gamberi
e pomodoro (aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino)

Home-made fettuccine with seafood with mussels, clams, shrimp
and tomato (garlic, extravirgin olive oil, chili pepper)

Fettuccine maison aux fruits de mer avec des moules, palourdes, crevettes
et tomate (ail, huile d'olive extravierge, poivre)

€16,00

Spaghetti con vongole in bianco piccanti (aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino)

Spaghetti with clams in the spicy white (garlic, oil, chili pepper)

Spaghetti aux palourdes en blanc épiécé (ail, huile, poivre)

€16,00

Tonnarelli zucchine e vongole

Tonnarelli with courgettes and clams

Tonnarelli aux courgettes et palourdes

***Prodotto fresco abbattuto e conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*

*** Chilled fresh product and compliant with the requirements of Regulation (EC) 853/2004*

*** Produit frais réfrigéré et conforme aux exigences du Règlement (CE) 853/2004*

Primi Piatti di terra– Meat based first courses – Premiers plats de terre

€23,00

Fettuccine della casa con tartufo

Fettuccine with truffle

Fettuccine aux truffe

€16,00

Fettuccine con carciofi e guanciale

Fettuccine with artichokes and bacon

Fettuccine aux artichauts et bacon

€16,00

Tonnarello della casa “cacio e pepe”

Tonnarelli “cheese and pepper”

Tonnarelli “fromage et poivre”

€16,00

Spaghetti alla carbonara (uovo, guanciale, pepe e pecorino)

Spaghetti alla carbonara (egg, bacon, pepper)

Spaghetti alla carbonara (oeuf, bacon, poivrons)

€15,00

Bucatini all'Amatriciana (pomodoro, guanciale, pecorino piccante)
Bucatini Amatriciana (tomato, bacon, spicy)
Bucatini Amatriciana (tomate, bacon, épicé)

€15,00

Cannelloni** di carne fatti in casa
Home-made meat cannelloni**
Cannelloni** de viande maison

€14,00

Lasagna al forno
Baked Lasagna
Lasagne au four

€16,00

Fettuccine con polpette al sugo
Fettuccine with meatballs in sauce
Fettuccine aux boulettes de viande en sauce

€15,00

Ravioli** della casa ripieni di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico
Home-made stuffed ravioli** with spinach and ricotta cheese, tomato sauce and basil
Ravioli** de la maison avec fromage ricotta e spinac avec sause tomato et basilic

***Prodotto fresco abbattuto e conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*
*** Chilled fresh product and compliant with the requirements of Regulation (EC) 853/2004*
*** Produit frais réfrigéré et conforme aux exigences du Règlement (CE) 853/2004*

Secondi Piatti di Carne - Main courses of meat - Plats principaux de viande

€16,00

Scaloppina di vitello o al limone o al marsala
Veal steak or lemon or Marsala
Steak de veau ou de citron ou de Marsala

€20,00

Bistecca di manzo alla griglia
Grilled beef steak
Steak de boeuf grill

€22,00

Tagliata di manzo con rucola e pachino
Sliced beef with rocket and cherry tomatoes
E'mincè de boeuf à la roquette et tomates cerises

€25,00

Filetto di manzo al pepe verde
Fillet of beef with green pepper
Filet de boeuf au poivre vert

€23,00

Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef fillet
Filet de boeuf grillé

€17,00

Saltimbocca di vitello alla romana
Roman-style veal saltimbocca
Saltimbocca de veau à la romaine

€27,00

Entrecote di manzo alla griglia gr.400
Grilled beef entrecote gr. 400
Entrecôte de boeuf grillée 400 gr.

Secondi Piatti di pesce - Main courses of fish - Plats principaux de poisson

€25,00

Pescato del giorno al forno con zucchine (olio extra vergine di oliva, sale)
Catch of the day baked with zucchini (extravirgin olive oil, salt)
Poisson du jour cui tau four avec courgettes (huile d'olive extra vierge, sel)

€22,00

Frittura di calamari e gamberi**
Fried calamari and shrimp**
Crevettes et calamars frits**

€20,00

Calamari arrosto** limonati
Roasted squid** with lemonade
Calamars rôtis** à la limonade

€18,00

Baccalà in umido
Codfish In Wet
Morue En Humide

€20,00

Trancio di salmone con pomodoro e timo
Salmon steak with tomato and thyme
Pavé de saumon à la tomate et au thym

***Prodotto fresco abbattuto e conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*
*** Chilled fresh product and compliant with the requirements of Regulation (EC) 853/2004*
*** Produit frais réfrigéré et conforme aux exigences du Règlement (CE) 853/2004*

Contorni – Side Dishes – Accompagnements

€6,00

Insalata mista
Mixed salad
Salade composée

€6,00

Patate al forno
Baked potatoes
Pommes de terre cuites

€6,00

Cicoria ripassata in padella (aglio, olio e peperoncino)
Sautéed chicory (garlic, oil and hot pepper)
Chicorée sautée (ail, huile et piment fort)

€6,00

Carciofi alla Romana
Artichokes alla Romana
Artichauts à la romaine

€6,00

Carciofi alla Giudìa
Artichokes alla Giudìa
Artichauts alla Giudìa

€6,00

Patatine fritte
French fries
Frites

Dessert e frutta di stagione – Dessert et fruits

€6,00

Dolce del Giorno (chiedere al personale)
Dessert of the day (ask to the staff)
Dessert du jour (demander au personnel)

€3,00

Frutta di stagione (chiedere al personale)
Seasonal fruits (ask to the staff)
Fruits de saison (demander au personnel)

€6,00

Ananas