

# Menù

Erano gli anni '60 e Alvaro Amici stornellava così:

*Marchigiani, li Baresi, Siciliani e Calabresi,  
Noi je dimo e je cantamo  
Che più semo e mejo stamo!  
Roma mia, Roma bella,  
Chi viè qui n'se ne va più!*

*Embè - si chiederà qualcuno - che c'entra?*

*C'entra, c'entra - rispondiamo noi.*

Perchè a Roma sono tutti benvenuti, a tavola ancor di più.

Qualsiasi sia la tua preferenza o esigenza alimentare, da un piatto **vegetariano** alle preparazioni **senza glutine** o lattosio, siamo a disposizione per trovare, insieme, il modo giusto per soddisfarti.

La nostra è una cucina alla mano, un menù semplice, ma attento.  
Attento alle materie prime, alle preparazioni, alle persone.

Sarà che abbiamo quest'idea che le cose semplici siano spesso le più buone.  
E che condividere la tavola sia un momento unico, di piacevolezza e convivialità.

Famoselapijabbene.



## ANTIPASTI

Panzanella burrata e acciughe

8euro

Baccalà mantecato

con cialda di pane carasau

12euro

Stick di pollo

e honey mustard

8euro

Parmigiana di melanzane

10euro

Tartare di manzo

con zabaione salato e cialda di Parmigiano

12euro

Tagliere salumi e formaggi

per due persone

20euro

## BRUSCHETTE

Burro e alici

5euro

Pomodorini e basilico

4euro

Cicoria ripassata,  
burrata, alici

6euro

Pomodori del Piennolo  
e basilico

6euro

## INSALATE

solo a pranzo

Insalatona  
Polpo Rosticciato

12euro

Venerdì e Sabato

Insalatona  
Tataki di Salmone

12euro

## PASTA

Le Quattro Romane *Quale te va?*

Cacio&Pepe • Carbonara  
Gricia • Amatriciana

11euro

Tagliolini al ragù bianco

13euro

Rigatoni polpo, pecorino e menta

14euro

Linguine con tartare di tonno  
aromatizzata al lime,  
con pomodori secchi

14euro

Gnocchetti alici, burrata  
e zenzero caramellato

13euro

## SECONDI

Tagliata di manzo  
rosmarino e sale in grani

18euro

Roastbeef con puré al limone  
e fondo di cottura

13euro

Baccalà scottato  
hummus di ceci e olio verde

14euro

Filetto di orata  
*ricetta del giorno*

16euro

Trancio di salmone  
con finocchi e arance

15euro

## CONTORNI

Patate al forno

5euro

Cicoria ripassata

5euro

Verdure gratinate

6euro

## DOLCI

Spuma di tiramisù al bicchiere

6euro

Crostatina alla ricotta  
con composta di arancia

6euro

Crème brûlée

6euro

Cheesecake ai frutti rossi

6euro

Torta di mele

6euro

## AMARI, GRAPPE E COMPAGNIA BELLA

Grappa Bianca

Poli

5euro

Grappa Barrique

Poli 24 carati oro

5euro

Moscato di Pantelleria

4euro

Jagermeister

4euro

Amaro del Capo

4euro

Amaro Montenegro

4euro

Unicum

4euro

Averna

4euro

Limoncello

4euro

Jefferson

5euro

Diplomático Rum

5euro

J. Bally Rhum Agricole

5euro

Ballantine's Whisky

5euro

Jack Daniel's Whiskey

5euro

## DISTILLERIE CAPITOLINE

CERASA

Vino naturale fortificato alle ciliegie,  
dalle note amare con sentori di spezie

5euro

N'AMARO

Un liquore amaro naturale, in cui spiccano  
bergamotto, mirto e fiori di sambuco

5euro