



Antipasti appetizers

BRUSCHETTA POMODORO [A] / <i>Bruschetta with tomatoes</i> 7	CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA [G] 13 <i>Buffalo mozzarella cheese and tomatoes</i>
TRIS DI CROSTINI [AGN] 9 POMODORO, CICORIA, SALMONE E BURRATA <i>Bruschetta with tomatoes, chicory, salmon and burrata</i>	PROSCIUTTO E MELONE / <i>Ham and melon</i> 10
FRITTO MISTO ROMANA* [GAD] / <i>Roman mixed fry</i> 11	INSALATA POLPO E PATATE* [DI] 15 <i>Octopus salad with potatoes</i>
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI [G] 18 <i>Selection of italian salami and cheeses</i>	PARMIGIANA DI MELANZANE [AG] / <i>Eggplant parmigiana</i> 10
PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA [G] 14 <i>Ham and buffalo mozzarella cheese</i>	SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE [N] 15 <i>Mussels and clams soute</i>

Primi first course



MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA [AG] 13 <i>Half rigatoni with eggs, bacon and sheep cheese</i>
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA [AG] 13 <i>Half rigatoni with tomatoes, bacon and sheep cheese</i>
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA [AG] 13 <i>Half rigatoni with bacon and sheep cheese</i>
TONNARELLI CACIO E PEPE [AG] 14 <i>Fresh spaghetti with black pepper and sheep cheese</i>
RAVIOLI DI BURRATA AL RAGÙ [ACGI] 16 <i>Burrata cheese ravioli with meat sauce</i>
SPAGHETTI ALLE VONGOLE [ABN] 18 <i>Spaghetti with clams</i>
LASAGNA [ACGI] 15 <i>Lasagna</i>
SPAGHETTI ALLA PESCATORA* [ABCNI] 20 <i>Seafood spaghetti</i>
FETTUCINE COZZE E PECORINO [AG] 16 <i>Fetucine with musels and sheep cheese</i>
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI [AG] 16 <i>Gnocchi 4 cheese</i>
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI* [DG] 24 <i>Scampi cream risotto</i>

Secondi second course

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [I] 17 <i>Roman veal with ham and sage</i>
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 22 <i>Grilled sliced beef</i>
POLLO ALLA ROMANA [AG] 16 <i>Chicken with tomato and sweet peppers</i>
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO 18 <i>Grilled lamb chops</i>
BURGER DI CHIANINA** 200 g [AGJ] 17 BACON, CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, LATTUGA, POMODORO - SERVITO CON PATATINE FRITTE <i>Bacon, cheddar, caramelized onions, lettuce, tomato</i>
PETTO DI POLLO AI 4 FORMAGGI [AG] 17 <i>4 cheeses chicken breast</i>
POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATE* [DG] 22 <i>Grilled octopus with potatoes cream</i>
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* [ABCDN] 23 <i>Fried squid and prawns</i>
SPIGOLA AL FORNO CON PATATE* [D] 24 <i>Baked seabas with potatoes</i>



Pizza pizza

MARINARA / <i>tomatoes, garlic, organ</i> [A] 8	FUNGHI E PROSCIUTTO / <i>ham and mushrooms</i> [AG]. 12
MARGHERITA / <i>margherita</i> [AG] 9	CAPRICCIOSA / <i>eggs, artichoke, mushrooms, ham and olives</i> [AG]. 12
BUFALA / <i>margherita with buffalo mozzarella cheese</i> [AG] 10	DIAVOLA / <i>pepperoni</i> [AG] 11
WÜRSTEL / <i>wurstel</i> [AG] 10	VEGETARIANA / <i>vegetables</i> [AG] 12
CHAMPIGNON / <i>mushrooms</i> [AG] 10	TONNO E CIPOLLA / <i>tuna and onions</i> [AG] 11
NAPOLETANA / <i>anchovies</i> [AG]. 10	4 FORMAGGI / <i>4 cheeses</i> [AG] 11
PROSCIUTTO / <i>ham</i> [AG]. 11	SALSICCIA, PROVOLA E FUNGHI PORCINI [AG]. 13 <i>/ sausage, provolone cheese and porcini mushrooms</i>

Insalate

salads

CAESAR SALAD [ACG]	15
LATTUGA, POMODORI, MAIS, POLLO, PARMIGIANO, PROSCIUTTO COTTO, UOVA, PANE TOSTATO <i>Lettuce, tomatoes, corn, chicken, parmesan, ham, egg, toasted bread</i>	
INSALATA MISTA [GH]	9
LATTUGA, CAROTE, MOZZARELLA, POMODORO, MAIS, OLIVES <i>Lettuce, tomatoes, corn, mozzarella, olive, carrots</i>	
INSALATA TONNO E CIPOLLA [D]	11
LATTUGA, POMODORO, TONNO, CIPOLLA <i>Lettuce, tomatoes, tuna, onions</i>	
INSALATA GRECA CON SALSIZZI [G]	11
LATTUGA, FETA, CETRIOLI, POMODORI, CAROTE, ERBA CIPOLLINA <i>Lettuce, feta cheese, cucumbers, tomatoes, olives, carrots, chives</i>	

Contorni

side course

PATATE FRITTE* / Frenchfries	6
PATATE AL FORNO / Baked potatoes	6
CICORIA RIPASSATA* / Chicory	6
CARCIOFO ALLA ROMANA* / Artichoke	7

Dolci

dessert

DOLCE DEL GIORNO / Dessert of the day	7
TIRAMISÙ FATTO INCASA [CG] / Homemade tiramisu	8
PANNACOTTA [ACG] / Pannacotta	7
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO* [ACG]	7
<i>Cheesecake with black berries</i>	

Caffetteria

cafeteria

ESPRESSO	2
ESPRESSO DECAFFEINATO / decaffeinated	2,5
ESPRESSO MACCHIATO / with milk	2,5
ESPRESSO DOPPIO / double	4
CAPPUCCINO	3
CAPPUCCINO DECAFFEINATO / decaffeinated	3
CAFFÈ AMERICANO / american coffee	3
MAROCCHINO	4
MOCACCINO	5
THE CALDO / Hot tea	5

Birre alla spina

Draught beer

PORETTI 4 LUPPOLI

- 7 -

Birre bottiglia

0,33cl

HEINEKEN | PERONI

- 5 -

CORONA | CERES | TENNENT'S | GUINNES

- 6 -

Aperitivi

& cocktails

CALICE DI PROSECCO / glass of prosecco	6
CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO	6
<i>glass of red or white wine</i>	
APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
MIMOSA / prosecco, arancia	7
NEGRONI / gin, campari, vermouth rosso	9
NEGRONI SBAGLIATO / campari, vermouth rosso, prosecco	8
AMERICANO / campari, vermouth rosso, soda	9
GIN TONIC GIN LEMON	9
CUBA LIBRE / rum, lime, cocacola	9

Bevande

drink

ACQUA 0,75 / still water 0,75	3
ACQUA 0,5 / small water 0,5	2
COCA COLA ZERO LIGHT	3,5
FANTA SPRITE	3,5
TÈ FREDDO ALLA PESCA O AL LIMONE	3,5
<i>Peach or lemon ice tea</i>	
LEMON SCHWEPES	3,5
SUCCO:	3,5
<i>Pesca / Pera / Mela / Arancia / Ananas / ACE / Mirtillo</i>	
<i>Juice: Peach/Pear/Apple/Orange/Pineapple/ACE/Blue Berry</i>	
SPREMUTA ARANCIA / Fresh Orange Juice	6



WI-FI ZONE

NET: ristorante mino | PW: sonofelice

Il conto deve essere regolato a tavola
the bill will be available on the table

- Servizio 1,5 € a persona / service and covercharge 1,5 € per person

* Prodotto congelato | * frozen product

** Prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento ce 853/2004

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
A: cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: crostacei e prodotti a base di crostacei | C: uova e prodotti a base di uova | D: pesce e prodotti a base di pesce | E: arachidi e prodotti a base di arachidi | F: soia e prodotti a base di soia | G: latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: sedano e prodotti a base di sedano | J: senape e prodotti a base di senape | K: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: lupini e prodotti a base di lupini | N: molluschi e prodotti a base di molluschi

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES USED IN THIS RESTAURANT AND LISTED IN ANNEX II OF DEL EU REG. NO. 1169/2011

A: cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their derived and derived products | B: list of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in annex ii of del b - crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: eggs and egg products | D: fish and recipes that may contain fish | E: peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: milk and dairies (including lactose) | H: nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts queensland, and their products | I: celery and recipes that may contain celery | J: mustard and recipes made with mustard | K: sesame and sesame seed products | L: sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: lupins and products that may contain lupins | N: molluscs and recipes that may contain molluscs