

## Antipasti appetizers

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> [A] / <i>Bruschetta with tomatoes</i> ..... 8	<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> [AG] / <i>Eggplant parmigiana</i> ..... 11
<b>TRIS DI CROSTINI</b> [AGN] ..... 10	<b>SAUTÉ DI COZZE</b> [N] / <i>Mussels Sauté</i> ..... 16
<i>POMODORO, CICORIA, SALMONE E BURRATA</i> <i>Bruschetta with tomatoes, chicory, salmon and burrata</i>	<b>CARCIOFI ALLA GIUDÌA</b> [ABCDGN] ..... 7
<b>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI</b> [G]..... 17	<i>Traditional Roman-Jewish dish featuring deep-fried artichokes</i>
<i>Selection of italian salami and cheeses</i>	<b>FIORI DI ZUCCA</b> [ABCDGN] ..... 9
<b>PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA</b> [G]..... 15	<i>Traditional Roman-style-deep-fried zucchini flowers,</i> <i>filled with mozzarella and anchovies</i>
<i>Ham and buffalo mozzarella cheese</i>	<b>INSALATA DI MARE*</b> [BDIN] ..... 14
<b>PROSCIUTTO E MELONE</b> ..... 12	<i>Seafood salad with octopus, shrimp and squid</i>
<i>Fresh ham and melon slices</i>	<b>SALMONE MARINATO CON FINOCCHIO,</b> <b>ARANCIA E OLIVE TAGGIASCHE**</b> [D]..... 13
<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> [G] ..... 14	<i>Marinated salmon with fennel, orange and taggiasca olives</i>
<i>Buffalo mozzarella cheese and tomatoes</i>	

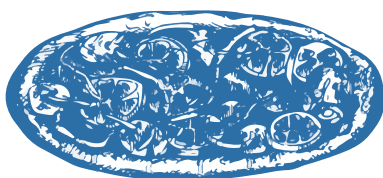
## Primi first course



<b>MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA</b> [AG]..... 14
<i>Half rigatoni with eggs, bacon and sheep cheese</i>
<b>MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA</b> [AG] ..... 14
<i>Half rigatoni with tomatoes, bacon and sheep cheese</i>
<b>MEZZE MANICHE ALLA GRICIA</b> [AG] ..... 14
<i>Half rigatoni with bacon and sheep cheese</i>
<b>Disponibile anche con carciofi</b> [AG] (+3)
<i>Also available with artichokes (+3)</i>
<b>TONNARELLI CACIO E PEPE*</b> [ACG]..... 15
<i>Fresh spaghetti with balck pepper and sheep cheese</i>
<b>Disponibile anche con gamberi e lime</b> [ABCDG] (+4)
<i>Also available with prawns and lime (+4)</i>
<b>RAVIOLI DI BURRATA AL RAGÙ</b> [ACGI]..... 17
<i>Burrata cheese ravioli with meat sauce</i>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> [ABN]..... 19
<i>Spaghetti with clams</i>
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> [ACGI] ..... 16
<i>Lasagna meat sauce</i>
<b>SPAGHETTI ALLA PESCATORA*</b> [ABNI]..... 21
<i>Seafood spaghetti</i>
<b>FETTUCCINE COZZE E PECORINO</b> [ACG] ..... 17
<i>Fetucine with mussels and sheep cheese</i>
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ DI POLPO*</b> [ACDIN] ..... 22
<i>Tagliolini pasta with octopus ragù</i>
<b>RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI*</b> [ABDG] ..... 25
<i>Risotto with scampi cream</i>

## Secondi second course

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> [I] ..... 18
<i>Veal cutlets topped with ham and fresh sage leaves</i>
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b> ..... 23
<i>Grilled sliced beef</i>
<b>POLLO ALLA ROMANA</b> [AG]..... 17
<i>Chicken with tomato and sweet peppers</i>
<b>ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO</b> ..... 24
<i>Grilled lamb chops</i>
<b>BURGER DI CHIANINA** 200 G</b> [AG] ..... 18
<b>BACON, CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, LATTUGA,</b> <b>POMODORO - SERVITO CON PATATINE FRITTE</b>
<i>Bacon, cheddar, caramelized onions, lettuce, tomato - served with french fries</i>
<b>PETTO DI POLLO AI 4 FORMAGGI</b> [AG] ..... 18
<i>4 cheeses chicken breast</i>
<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*</b> [ABCDGN]..... 24
<i>Fried squid and prawns</i>
<b>FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE</b> [D] ..... 25
<i>Seabass fillet in a crispy potato crust</i>
<b>TRANCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI</b> [D] ..... 22
<i>Salmon fillet with citrus sauce</i>
<b>POLPO CON VELLUTATA DI ZUCCHINE*</b> [D] ..... 24
<i>Octopus served on zucchini cream</i>



## Pizza Pizza

<b>MARGHERITA</b> / <i>Margherita</i> [AG] ..... 10	<b>CAPRICCIOSA</b> / <i>Eggs, artichoke, mushrooms, ham and olives</i> [AG] .... 14
<b>BUFALA</b> / <i>Margherita with bufala mozzarella cheese</i> [AG] ..... 12	<b>DIAVOLA</b> / <i>Pepperoni</i> [AG] ..... 13
<b>NAPOLETANA</b> / <i>Anchovies</i> [AG] ..... 12	<b>VEGETARIANA</b> / <i>Vegetables</i> [AG] ..... 14
<b>PROSCIUTTO</b> / <i>Ham</i> [AG] ..... 13	<b>TONNO E CIPOLLA</b> / <i>Tuna and onions</i> [AG] ..... 13
<b>FUNGHI E PROSCIUTTO</b> / <i>Ham and mushrooms</i> [AG] ..... 14	<b>4 FORMAGGI</b> / <i>4 cheeses</i> [AG] ..... 13

## Contorni

### Side course

PATATE FRITTE* / French fries .....	8
PATATE AL FORNO / Baked potatoes .....	8
CICORIA RIPASSATA / Sauté chicory .....	8
VERDURE GRIGLIATE / Grilled vegetables .....	8
INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA .....	10
<i>Roman-Style Salad, served with a traditional anchovy, garlic, and vinegar dressing</i>	
CAESAR SALAD [ACG] .....	16
<i>Lattuga, pomodori, mais, pollo, parmigiano, prosciutto cotto, uova, pane tostato</i>	
<i>Lettuce, tomatoes, corn, chicken, parmesan, ham, egg, toasted bread</i>	
INSALATA MISTA [GH] .....	10
<i>Lattuga, carote, mozzarella, pomodoro, mais, olive</i>	
<i>Lettuce, tomatoes, corn, mozzarella, olives, carrots</i>	

## Birre alla spina

### Draught beer

PERONI CRUDA LAGER

- 8 -

## Birre bottiglia

0,33 cl

HEINEKEN | PERONI

- 6 -

BIRRA 0%

- 7 -

## Dolci

### Dessert

DOLCE DEL GIORNO / Dessert of the day .....	9
TIRAMISÙ FATTO IN CASA [CG] / Homemade tiramisu .....	9
PANNA COTTA FATTA IN CASA [ACG] / Homemade panna cotta ..	8
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO* [ACG] .....	8
<i>Cheesecake with mixed berries</i>	

## Aperitivi & cocktails

APEROL SPRITZ .....	7
CAMPARI SPRITZ .....	7
MIMOSA / Prosecco, arancia .....	8
NEGRONI / Gin, campari, vermouth rosso .....	10
NEGRONI SBAGLIATO / Campari, vermouth rosso, prosecco .....	9
AMERICANO / Campari, vermouth rosso, soda .....	9
GIN TONIC   GIN LEMON .....	10

## 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 / Decaffeinated .....	3
TÈ CALDO / Hot tea .....	5

## Bevande

### Drink

ACQUA 1L / Still/Sparkling water 1l .....	3
COCA COLA   ZERO .....	4
FANTA   SPRITE .....	4
TÈ FREDDO ALLA PESCA O AL LIMONE .....	3,5
<i>/ Peach or lemon ice tea</i>	
LEMON SCHWEPES .....	4
SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA / Fresh orange juice .....	8



WI-FI ZONE

NET: ristorante mino | PW: sonofelice

Il conto deve essere regolato al tavolo  
the bill will be available on the table

Bustina di pane/bread portion € 2

\* 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 brasil, 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, spelled, 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