

PANINI GOURMET



Vicenza | € 15
Pane al carbone vegetale con baccalà in olio cottura, burrata, peperone arrosto e maionese di baccalà al basilico e insalatina

Alba | € 15
Pane di mais e grano saraceno con tartare di manzo, crema inglese di carbonara e zucchine grigliate

Piacenza | € 13
Pane ai 6 cereali con guanciale di manzo, fichi secchi e purè

Bologna | € 13
Pane di mais e grano saraceno con mortadella, cicoria, salsa di ceci e riduzione di aceto balsamico

Rossini | € 13
Pane al carbone vegetale con filetto marinato di manzo, puntarelle, olive taggiasche in salsa all'arancia e senape

Milano | € 10
Pane con lievito madre, cotoletta di pollo, silano fresco, spinacino e maionese Espresso

Boccanegra | € 10
Pane ai semi di chia con frittata di patate, cipolle e zucchine alla crema di parmigiano

Parma | € 10
Pane ai semi di chia con tortino di melanzane alla parmigiana

Romulus | € 10
Pane ai 6 cereali con carciofo alla romana, crema di cacio e pepe e pesto di mentuccia

FRITTI CROCCANTI

Trastevere | € 2,50
Baccalà in carrozza con silano

Milazzo | € 2,50
Supplì al nero di seppia, con seppie, pecorino, zucchine e basilico

Chioggia | € 2
Supplì con fontina, prosciutto cotto affumicato e radicchio con panatura di farina di mais

Cascia | € 2
Crocchetta di patate e zafferano, caciotta di pecora e asparagi

SCHIACCIATE ROMANE

Pavia | € 8
Pere al vino rosso, crema di gorgonzola e noci

Colonnata | € 8
Lardo di colonnata, ricotta allo zafferano, spinacino e granella di nocciola

Norma | € 8
Pesce spada affumicato, caprino e insalatina di mela verde

Vesuvio | € 6
Mozzarella di bufala e prosciutto di Bassiano

Ariccia | € 6
Burrrata, porchetta, cicoria e riduzione di arancia

Bagnoregio | € 6
Ricotta mantecata al pecorino, pomodori secchi e melanzane al funghetto

Cetara | € 6
Puntarelle, alici di Cetara, spianata romana su fondo di squacquerone

Margherita | € 5
Mozzarella e pomodoro

Palatino | € 5
Mozzarella e funghi

Caserta | € 5
Salsiccia e friarielli

Novara | € 5
Gorgonzola e funghi



PASTE FRESCHE ARTIGIANALI

Rieti | € 14
Spaghettoni alla chitarra alla gricia con spuma di carbonara

Ragusa | € 14
Lasagne al pesto di pistacchio e formaggio ragusano

Siena | € 14
Ravioli con ricotta, miele e mandorle al ragù di cinta senese

Pienza | € 10
Conchiglie al cacio, pepe e vaniglia

Capri | € 10
Ravioli ripieni allo scoglio

Ladispoli | € 10
Rigatoni al ragù bianco di coniglio su crema di carciofi

Anzio | € 10
Zuppa di ceci e gamberi

Sorrento | € 7
Gnocchi alla sorrentina

Montecatini | € 7
Zuppa di cavolo toscano, cicerchia e funghi porcini

Roma | € 7
Lasagne alla romana

Tigullio | € 7
Strozzapreti al pesto, fagiolini e patate

Allegro | € 7
Gnocchi al pomodoro confit e petali, basilico e panatura croccante



PIADINE ROMAGNOLE

Verdi | € 7
Salmone, spinacino e candidum di capra

Milazzo | € 7
Salsa tonnata, pomodoro e mozzarella

Taormina | € 7
Salsa di ceci e melanzane, peperoni e asparagi

Bronte | € 7
Pesto di pistacchio, mortadella e bufala

Urbino | € 7
Sfogliata di Urbino con pancetta croccante, broccoletti, crema di parmigiano e miele di castagno

Urbania | € 6
Sfogliata di Urbino, prosciutto cotto e spinaci

Bassiano | € 5
Prosciutto, squacquerone e rucola

Teano | € 5
Broccoli e salsiccia

Latina | € 5
Melanzane, zucchine e peperoni grigliati

TAGLIERI DEL TERRITORIO

Territorio e passione | € 13
Prosciutto di Bassiano, Mortadella di Rieti, Capocollo di Montefiascone, Salame Reatino, Candidum di capra, Civitonica di pecora, Provolone di Formia, Caciocavallo di bufala

Le provincie laziali | € 10
Prosciutto di Bassiano (Lt), Capocollo di Montefiascone (Vt), Mortadella di Rieti (Ri), Carne salata (Rm), Lonzino di Guarcino (Fr)

I quattro latti | € 8
Candidum di capra, Civitonica di pecora, Provolone di Formia (mucca), Caciocavallo di bufala



INSALATE RICCHE

Pesaro | € 12

Salmone, feta, radicchio, lattuga e mandorle

Cortona | € 12

Filetto di manzo marinato, rucola, funghi, parmigiano e dressing al balsamico

Lemano | € 12

Spinacino, caprino, noci, erba cipollina, fichi secchi e dressing al limone

Trapani | € 10

Pollo, puntarelle, scaglie di parmigiano, crostini e dressing d'acciughe

Amalfi | € 10

Tonno, lattuga, rucola, pomodoro, cipolla con dressing al cetriolo e menta

Trani | € 7

Tonno, uovo, lattuga riccia, rucola, spinacino, pomodoro, cipolla, olive taggiasche e dressing al balsamico

Sanremo | € 7

Radicchio, lattuga, datterino, pomodori secchi e olive taggiasche

ALTA PASTICCERIA

Cremoso
Mousse al cioccolato con crema leggera all'arancia e
specie su biscotto di cioccolato € 5

Tiramisù
L'inimitabile classico € 5

Dolce Lampo
Crema di formaggio su biscotto friabile, confettura e
glassa al lampone € 5

Trilogia
Mousse ai tre cioccolati, nocciole caramellate su
biscotto al cioccolato € 5

Passione
Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia di Tahiti,
gelatina al passion fruit e fragole su biscotto alle mandorle € 5

Pistacchietto
Cremoso al pistacchio e sale di Trapani, mousse
al fondente su biscotto alla mandorla € 5

La tata
Tartellette alla crema € 5

ORTO COTTO

Caponata	€ 6	
Carciofo alla romana	€ 6	
Puntarelle	€ 6	
Caprese	€ 6	
Cicerchia ripassata	€ 5	
Chips di patate dorate e violette	€ 5	

COCCOLE DI FRUTTA

Macedonia di stagione	€ 3,50	
Ananas a cubetti	€ 4	

BIRRE ARTIGIANALI

	cl. 20	cl. 40	Bott.
Blondilla	€ 3,50	€ 6	
Officine del Luppolo alla spina 5% vol.			
Red Trap	€ 3,50	€ 6	
Officine del Luppolo alla spina 5% vol.			
Docks		€ 5	
Officine del Luppolo in bottiglia cl. 33 5,5% vol.			
Blondilla		€ 5	
Officine del Luppolo in bottiglia cl. 33 5% vol.			
Red Trap		€ 5	
Officine del Luppolo in bottiglia cl. 33 5% vol.			
Pig Floyd	€ 3,50	€ 6	
Birrificio Castelli Romani alla spina 5% vol.			

BIRRE NAZIONALI

	cl. 20	cl. 40	Bott.
Nastro Azzurro	€ 3	€ 5	
alla spina 5% vol.			
Menabrea	€ 3	€ 5	
Ambrata			
alla spina 5% vol.			
Nastro Azzurro		€ 3,50	
in bottiglia cl. 33 5% vol.			
Menabrea Strong		€ 4,50	
in bottiglia cl. 33 5,5% vol.			

SELEZIONE DI VINI

ROSSI

cl. 75	calice
LAZIO IGT ROSSO TRAPPOLINI 13,5°	€ 13 — € 4,50

BIANCHI

cl. 75	calice
CAPOLEMOLE CARPINETI 13°	€ 13 — € 4,50

MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC FANTINI 13°

cl. 75	calice
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC FANTINI 13°	€ 13 — € 4,50

NERO D'AVOLA IGT CENTO PASSI 13,5°

cl. 75	calice
NERO D'AVOLA IGT CENTO PASSI 13,5°	€ 17 —

CHIANTI SUP. DOCG USIGLIAN DEL VESCOVO 13,5°

cl. 75	calice
CHIANTI SUP. DOCG USIGLIAN DEL VESCOVO 13,5°	€ 20 —

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010 IL COLLE

cl. 75	calice
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010 IL COLLE	€ 40 —

BOLLICINE

cl. 75	calice
FRANCIA CORTA DOCG BRUT FERGHETTINA 12,5°	€ 35 — € 7 —

PROSECCO DOCG EXTRA BRUT BEBE CASEL 11°

cl. 75	calice
PROSECCO DOCG EXTRA BRUT BEBE CASEL 11°	€ 20 — € 5 —

ACQUA

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Levissima in bott. cl. 50 € 1

Nepi in bottiglia cl. 50 € 1

Levissima in bott. cl. 100 € 1,50

Nepi in bottiglia cl. 100 € 1,50

Acqua km.0 alla spina € 1

Lev