



## *Gli Antipasti Tradizionali*

- Fiori di zucca, mozzarella e alici 2,5*
- Carciofo alla Giudia 7*
- Carciofo alla Romana con patate lesse 12*
- Polpette al sugo alla Romana 13,5*
- Filetto di baccalà\* in pastella 8*

## *Risotti Tipici Romani*

- Riso saltato con broccolo Romano ripassato in padella 12*
- Riso al sugo, fagioli cannellini e pecorino 11*

## *Hostaria Romana*

- Spaghetti alla carbonara 12*
- Rigatoni alla amatriciana 12*
- Tonnarelli cacio e pepe 12*
- Spaghetti alla puttanesca 11*

## *Secondi Romani*

- Pollo farcito alla cacciatora 17*
- Abbacchio al forno con patate 20*
- Ossobuco alla Romana con purè di patate 20*
- Saltimbocca alla Romana 18*

## *Dolci Carezze*

- Tiramisù classico scomposto 8*
- Tartelletta al limone meringata 7*
- Pere al vino con mousse di ricotta 6*
- Sacher con panna e gocce di cioccolato 8*
- Cheesecake ai lamponi 8*
- Tiramisù al the verde Matcha con foglia d'oro 8*

*\*prodotto surgelato*



## *Gli Antipasti*

- Tagliere di salumi Italiani 12  
Tagliere di formaggi Italiani con mostarda Modenese e miele 16  
Parmigiana di melanzane in fagottino pasta fillo 14

## *I Nostri Primi*

- Fettuccine alla Bolognese 12,5  
Gnocchi artigianali al pesto Genovese 12,5  
Lasagna della nonna fatta in casa alla Ciociara 14  
Cannelloni artigianali ricotta e spinaci 14  
Ravioli ricotta e spinaci 14  
Cappellacci artigianali al cuore di cacio e pepe 13

## *I Nostri Secondi*

- Scamorza al forno 10  
Filetto di Manzo al vino rosso 26  
Bistecca ai ferri con purea di patate 22

## *Un po' di Pesce*

- Moscardini\* fritti 10  
Polipetti\* alla luciana al sugo 10  
Spaghetti al nero di seppiolina\* 14  
Baccalà\* alla trasteverina 18  
Salmone alla griglia con misticanza 16

## *I Nostri Contorni*

- Insalatina 6  
Patate al forno 6  
Cicoria di campo 7  
Spinaci 6  
Broccolo Romano 6  
Topinambur 7

\*prodotto surgelato