

# **ANTIPASTI E INSALATE**

## **COCOTTE**

COCOTTE DI PARMIGIANA DI MELANZANE 7,5

COCOTTE DI POLPETTINE VEGETARIANE 8,5  
CECI LENTICCHIE CICORIA

COCOTTE DI ZUCCHINE 7,5  
CON PROVOLA E PROSCIUTTO COTTO

COCOTTE DI POLPETTINE DI MANZO 7,0  
SU SALSA DI POMODORO

COCOTTE DI NUGGETS DI PORCHETTA DI ARICCIA 8,0  
PANATE E FRITTE (4 PZ)

## **FRITTI ARTIGIANALI**

IL CARCIOFO ALLA GIUDIA 6,5

PRODOTTO VEGANO LAVORATO FRESCO CON LA RICETTA ORIGINALE DELLA TRADIZIONE ROMANA  
(STAGIONALE)

FIORE DI ZUCCA CON ALICI PASTELLATO\* 3,5

OLIVE ASCOLANE (4 PZ)\* 6,0

POLPETTINE DI MELANZANE (4 PZ)\* 4,0

PATATINE FRITTE CLASSICHE E CACIO E PEPE 5,0/5,5

SUPPLI DI RISO CLASSICO 2,5

SUPPLI PICCANTE (CON NDUJA) 3,0

FILETTO DI BACCALA' PASTELLATO\* CHIEDERE AL PERSONALE 4,0

TRIS FRITTI 9,0

SUPPLI', OLIVE ASCOLANE, CROCCHETTA DI PATATE

# **ANTIPASTI E INSALATE**

## **I TAGLIERI DEL TERRITORIO LAZIALE**

TAGLIERE DI SALUMI MISTI E PIZZA FRITTA 16,0

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI E CONFETTURA FATTA IN CASA 16,0

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI CON PIZZA FRITTA 18,0

## **TRIS DI BRUSCHETTE**

POMODORO FRESCO, OLIO E SALE,

CREMA DI OLIVE E POMODORI SECCHI 9,0

## **INSALATE COCOTTE**

INSALATA COCOTTE 5,5  
CON TONNO, POMODORINI E OLIVE

INSALATA DI FINOCCHI E  
ARANCE STAGIONALE 6,0

INSALATA DI PUNTARELLE E  
ALICI STAGIONALE 8,0

## **ANTIPASTI DI MARE**

COCOTTE FRITTURA DI CALAMARI 16,5  
CON PANATURA DI FARINA DI RISO

COCOTTE DI POLPETTINE DI ALICI E  
SCAROLA SU SALSA ALLO YOGURT 7,5

COCOTTE DI POLPETTINE DI PESCE  
SPADA SU SALSA MAJONESE 8,5

# ***PRIMI PIATTI***

FETTUCCINE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI E PACHINO \*15,0  
STAGIONALE

CASARECCE FATTE IN CASA CON OLIVE, NDUJA E PACHINO 13,5

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE 14,5  
CHIEDERE AL PERSONALE

COCOTTE PACCHERI MOSCARDINI, OLIVE E CAPPERI 14,5

COCOTTE DI GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 13,0

## ***I CLASSICI ROMANI***

SOLO CON GUANCIALE DI AMATRICE E PECORINO ROMANO DOP

AMATRICIANA	11,5
CARBONARA	11,5
CACIO E PEPE	12,0

## ***LA CUCINA ROMANA SENZA LIMITI***

PER CHI NON RIESCE A STARE SENZA CLASSICI ROMANI  
ABBIAMO CREATO UN MENU FISSO A 19,90

SUPPLI E PIZZA FRITTA  
AMATRICIANA O CARBONARA SENZA LIMITI  
ACQUA E UN CALICE DI VINO DELLA CASA

NON MODIFICABILE E VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO

# **SECONDI PIATTI**

COCOTTE DI SPEZZATINO ALLA PICCHIAPPO' 12,5

COCOTTE DI STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA E PACHINO 13,0

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA CON VERDURINE 19,0

SPIEDINO DI POLLO(2 PZ)CON RUCOLA E SALSA ALLO YOGURT 13,5

CHICKEN BURGER COCOTTE 160 GR. AL PIATTO 10,5  
CON UOVO SODO,LATTUGA,MAJONESE E CETRIOLO

BURGER COCOTTE DI MANZO 180 GR. AL PIATTO 12,5  
CON PROVOLA,POMODORO,INSALATA E SALSE FATTE IN CASA  
SU RICHIESTA COMPLETO DI PANINO FATTO IN CASA (1 EURO IN PIU')

## **SECONDI DI MARE**

COCOTTE DI ALICI PANATE E FRITTE 15,0

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA 16,5  
CON SALSA DI MAJONESE E CAPPERI

COCOTTE DI FRITTURA DI CALAMARI\* 16,5  
CON PANATURA DI FARINA DI RISO

## **CONTORNI**

PATATE AL FORNO 5,5

CICORIA FRESCA SALTATA 6

VERDURE GRIGLIATE(PEPERONI,MELANZANE,ZUCCHINE) 6,5

PATATE FRITTE E CACIO E PEPE 5/5,5

INSALATE COCOTTE 5,5

INSALATA FINOCCHI E ARANCE(STAGIONALE) 6,0

INSALATA DI PUNTARELLE E ALICI(STAGIONALE) 8,0

• IN BASE ALLE ATTUALI NORMATIVE I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI VENGONO ABBATTUTI PER MANTENERE LA CATENA DEL FREDDO.  
IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI IN ORIGINE.

LE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LA PRESENZA DI SOSTANZE O ALLERGENI IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO SUL  
LIBRO DEGLI INGREDIENTI DISPONIBILE IN CASSA

• TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

# LE PIZZE ROSSE

SCEGLI TRA 3 TIPI DI IMPASTI: ROMANA, NAPOLETANA O PINSA

PUOI SCEGLIERE LA NOSTRA PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE FATTA CON FARINE BIOLOGICHE  
OPPURE LA PINSA DELLA TRADIZIONE ROMANA FATTA CON UNA MISCELA DI FARINE DI  
FRUMENTO, RISO E SOIA LEGGERA E DIGERIBILE CON UNA LIEVITAZIONE DI ALMENO 48 ORE

<b>MARGHERITA</b>	7,0
POMODORO, MOZZARELLA, OLIO EVO, BASILICO	
<b>MARINARA CON ALICI</b>	7,5
POMODORO, ALICI, ORIGANO, OLIO EVO	
<b>BUFALA</b>	9,0
POMODORO, BUFALA, OLIO EVO, BASILICO	
<b>NAPOLI</b>	9,0
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIO EVO	
<b>DIAVOLA</b>	9,0
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, OLIO EVO	
<b>CAPRICCIOSA</b>	10,0
POMODORO, MOZZARELLA, UOVO, PROSCIUTTO CRUDO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, OLIO EVO	
<b>FUNGHI</b>	9,0
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIO EVO	
<b>MARINARA SBAGLIATA</b>	9,5
POMODORO, ACCIUGHE, ORIGANO, BUFALA, OLIO EVO	
<b>PARMIGIANA</b>	11,0
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO, BASILICO, OLIO EVO	
<b>TRENTINA</b>	11,0
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON, SPECK, GRANA, OLIO EVO	
<b>LAZIALE</b>	11,5
POMODORO, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO, PEPE	
<b>SICILIANA</b>	11,5
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, OLIO EVO	
<b>CALABRESE</b>	11,5
POMODORO, MOZZARELLA, N'DUJA, SALAME PICCANTE, FUNGHI CHAMPIGNON	
<b>PUGLIESE</b>	11,5
POMODORO, ACCIUGHE, ROBIOLA, POMODORI SECCHI	
<b>CAMPANA</b>	10,5
POMODORO E IN USCITA A CRUDO: RUCOLA, POMODORINI, BUFALA, OLIO EVO	

## LA PIZZA SENZA LIMITI

PER CHI NON RIESCE A STARE SENZA PIZZA ABBIAMO CREATO

IL MENU FISSO SENZA LIMITI A 17,5

SUPPLI E PIZZA FRITTA

PIZZE CLASSICHE SENZA LIMITI

ACQUA E BIRRA CHIARA 0,2 CL

NON MODIFICABILE E VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO

# **LE PIZZE BIANCHE**

VEGETARIANA	10,5
MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PACHINO, OLIO EVO	
QUATTRO FORMAGGI	9,5
MOZZARELLA, PROVOLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO	
FIORI (STAGIONALE)	11,0
MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, ALICI	
BOSCAIOLA	9,5
MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA	
CROSTINO	8,0
MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	
PROVOLA E SPECK	10,0
MOZZARELLA, PROVOLA, SPECK	
PATATOSA	9,5
MOZZARELLA, PATATE AL FORNO, SALSICCIA	
CICORIA E SALSICCIA	11,0
MOZZARELLA, CICORIA, SALSICCIA	
BOLOGNA	11,0
MOZZARELLA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI	
FIRENZE	11,5
MOZZARELLA, PROVOLA, PORCINI, SALSICCIA	
COSENZA	11,0
MOZZARELLA, MELANZANE, N'DUJA E BUFALA	
PARMA	10,5
MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, ROBIOLA	
BOLZANO	11,0
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALSA TARTUFATA, SPECK	
BARI	12,0
MOZZARELLA, PORCINI, FIORI DI ZUCCA, BUFALA, POMODORI SECCHI	
ROMA	11,0
MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO, ROSSI D'UOVO, PEPE	

## **LE FOCACCCE**

FOCACCIA CLASSICA, OLIO E ROSMARINO	5,5
FOCACCIA PROSCIUTTO E BUFALA	9,5
FOCACCIA CAPRESE	9,5
POMODORO FRESCO, BUFALA E BASILICO	

# **DOLCI, AMARI E**

## **CAFFE'**

### **I DOLCI ARTIGIANALI**

CRUMBLE DI MELE BIOLOGICHE E GOCCIE DI CIOCCOLATO 7,5

STAGIONALE

TIRAMISU'DI COCOTTE 6,0

CHEESECAKE 6,0

TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO 5,0

COCOTTE BISCUITS 4,5

STAGIONALE

DOLCE DEL GIORNO 6,5

CHIEDERE AL PERSONALE

## **CAFFE'**

CAFFE' TORREFAZIONE VIDILI DAL 1956

1,5

DECAFFEINATO 2,0

CAPPUCCINO 2,5

ORZO 2,0

IL CAFFE' COCOTTE

CAFFE' CON COCOTTE BISCUITS 6,5

## **BEVANDE**

ACQUA MINERALE EFFERVESCENTE  
NATURALE E FRIZZANTE 1 LT 2,5

BIBITE LATTINE

(COCA COLA, FANTA) 33CL 2,5

CHINOTTO NERI 3,0

COCA COLA 1 LT 4,5

## **AMARI E LIQUORI**

AMARO DEL CAPO 4,0

AMARO AVERNA 4,0

AMARO JAGERMEISTER 4,0

AMARO LUCANO 4,0

AMARO FERNET BRANCA 4,0

LIMONCELLO/SAMBUCA 4,5

MIRTO ZEDDA PIRAS 4,5

GRAPPA NARDINI 4,5

GRAPPA BARRIQUE903 4,5

PASSITO PANTELLERIA 5,0

PER FESTEGGIARE I TUOI EVENTI SPECIALI PUOI ORDINARE LE NOSTRE TORTE  
(CHIEDERE AL PERSONALE)

# LE BIRRE ALLA SPINA

## BIRRIFFICIO PORETTI SENZA AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA



### 4 LUPPOLI NON FILTRATA

BIRRA CHIARA NON FILTRATA CAPACE DI ESALTARE AL MASSIMO IL BOUQUET FRAGRANTE ED EQUILIBRATO DEI LUPPOLI  
GRADO ALCOLICO: 5 VOL

0,2 L 0,4 L

4,5 6,0



### 4 LUPPOLI

UNA PREGIATA LAGER, GENEROSAMENTE LUPPOLATA, DAL CORPO ROTONDO E CARATTERIZZATA DALLA SPICCATO ARMONIA FRA LA FRAGRANZA DEL MALTO E I PROFUMI DEL LUPPOLO  
GRADO ALCOLICO: 5 VOL

3,5 5,0



### 6 LUPPOLI ROSSA

UNA BIRRA DAL GUSTO DI MALTO TOSTATO CON VENATURE DI CARAMELLO E LIQUIRIZIA. UN'INTENSA LUPPOLATURA PER UNA ROSSA CORPOSA DALLA SPICCATO PERSONALITÀ  
GRADO ALCOLICO: 7 VOL

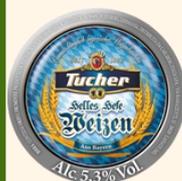
4,5 6,0



### 9 LUPPOLI IPA

UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE DALL'AMARO ACCENTUATO. LA SUA PERSONALITÀ ESPLOSIVA È CARATTERIZZATA DA UNO SPECIALE BOUQUET DI LUPPOLI CHE CONFERISCONO UN INTENSO AROMA FLOREALE E AGRUMATO  
GRADO ALCOLICO: 5,9 VOL

4,5 6,0



### WEIZEN

BIRRA DI MALTO D'ORZO E FRUMENTO, AD ALTA FERMENTAZIONE, APPARTENENTE AL SEGMENTO DELLE WHEAT BEER (BIRRE DI FRUMENTO). L'AROMA, AMABILMENTE SPEZIATO E LEGGERMENTE MALTATO  
GRADO ALCOLICO: 5,2 VOL

0,3 L 0,5 L

5 6,5

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

- NASTRO AZZURRO CL 62 4,5
- ICHNUSA NON FILTRATA CL 50 4,5
- BIRRA GLUTEN FREE CL 33 5,5

# LA CANTINA

## **ROSSI**

	BOTTIGLIA	CALICE
MORELLINO DI SCANSANO DOCG CECCHI TOSCANA	20,0	6,0
SHIRAZ IGT CASALE DEL GIGLIO LAZIO	19,0	5,0
PRIMITIVO DEL SALENTO IGT MOTTURA PUGLIA	18,0	5,0
NERO D'AVOLA DOC SICILIA	18,0	5,0
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROSSO CASA	14,5	5,0

## **BIANCHI**

VERMENTINO LA MORA DOC CECCHI TOSCANA	17,0	5,0
TRAMINER DOC SASSTER FRIULI	24,0	6,0
PECORINO TERRE DI CHIETI IGP MARCHE	18,0	5,0
SATRICO IGT CASALE DEL GIGLIO LAZIO	17,0	5,0
GRILLO SICILIA (VINO DI ROTAZIONE)	18,0	5,0
GARGANEGA MULLER THURGAU FRIZZANTE TRENINO	18,0	5,0
TREBBIANO D'ABRUZZO BIANCO DELLA CASA	14,5	5,0

## **BOLLICINE**

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO	20,0	6,0
PROSECCO EXTRA DRY	18,0	6,0
SPUMANTE DOLCE (CHIEDERE AL PERSONALE)	18,0	6,0