



RESTAURANT
GRILL
WINE BAR
PIZZA
COCKTAIL BAR
APERITIF

ANTIPASTI	2
PASTA	3
SECONDI	4
PINSE	5
INSALATE E CONTORNI	6
DOLCI	7
ALLERGENI	8
SOFT DRINK	9
CAFFETTERIA	10
COCKTAILS	11
COCKTAILS	12
BIRRE	13
RUM - VODKA-TEQUILA	14
LIQUORI	15
WHISKEY - BOURBON	16
GIN	17
BRANDY - COGNAC	18
AMARI - GRAPPE	19

ANTIPASTI

STARTERS

ANTIPASTO DELLA CASA ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁶ € 14,90

Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure, mortadella e cocchetto di fagioli con le cotiche ^{7,9}

Salami and cheeses, potatoes and crispy bacon souffle, beans and ham

GRAN FRITTO ENOTECA ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁵⁻¹⁶ € 12,90

2 supplì, 2 crocchette di patate, verdure pastellate

2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, fried vegetables

FOCACCIA AL ROSMARINO € 4,90

oven-baked bread

PATATINE FRITTE ¹⁵ € 4,90

French fries

PATATINE CACIO E PEPE ⁷⁻¹⁵ € 6,90

Cheese and black pepper French fries

TRIS DI BRUSCHETTE ¹⁻⁷⁻⁸ € 11,90

Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto

Homemade toasted bread with tomato and basil,

ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto

VEGETARIANO ³ € 9,90

Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO, aglio e prezzemolo

Tomato, baby pepper, eggplants, zucchinis, oil, garlic and parsley

RICOTTA, PEPERONI E PESTO ¹⁻⁷⁻⁸ € 9,90

Servito con crackers di pane fatti in casa

buffalo daily fresh ricotta, caramelized red bell pepper, pesto, served with home-made bread crackers

PORCHETTA DI VEROLI € 12,90

Slow roasted pork from Veroli

TAGLIERE DI FORMAGGI € 14,90

Selezione di formaggi serviti con miele, mostrada e frutta fresca

Cheese selection served with honey and fresh fruit

TAGLIERE DI SALUMI € 14,90

Selezione di salumi italiani serviti con crostini di pane fatti in casa

Cold cuts selection served with home made croutons

BURRATA ⁷ € 11,90

Servita con pomodori e basilico

Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil

COCCHETTO DI FAGIOLI CON LE COTICHE ⁷⁻⁹ € 9,90

Crock of beans with pork rinds, served with toasted bread

POLPETTE DI BOLLITO con salsa verde ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁶ € 12,90

Deep fried beef meatball served with roman green sauce

MENÙ

PASTA

Le nostre paste sono tutte fatte a mano giornalmente con farine e semole biologiche siciliane, galline livornesi.

Our pasta is daily fresh produced with organic sicilian flours and organic eggs from selected livornese hens

CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁷ **10,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con pecorino romano IGP e pepe nero
Home made spaghettoni with pecorino cheese and black pepper

AMATRICIANA ¹⁻³⁻⁷ **10,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con guanciale amatriciano stagionato, pomodoro, pecorino romano IGP e pepe nero

Home made spaghettoni with cured pork cheek, pecorino cheese, tomatoes sauce

CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ **10,90€**

Spaghettoni fatti in casa all'uovo con guanciale amatriciano stagionato, pecorino romano IGP e pepe nero, uovo (con tartufo + 4€)

Home made spaghettoni with cured pork cheek, pecorino cheese, egg (with truffle + 4€)

PESTO E POMODORINI CONFIT ¹⁻³⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴ **10,90€**

Pasta fatta in casa acqua e farina con pesto e pomodorini confit
Home made pasta with basil pesto and confit tomatoes

POMODORO € **10,90**

Pomodoro fresco, basilico e cipolla
Tomato sauce, basil and onion

LASAGNA AL RAGÙ ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ **11,90€**

Lasagna al ragù, con carne di manzo in pezzi e macinato, pomodoro, sedano, carota e cipolla

Slow cooked beef tomato sauce with minced and chunk beef, carrots, celery and onions

FETTUCCHINE AL RAGÙ ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ **13,40€**

Fettuccine fatte a mano al ragù con carne di manzo in pezzi e macinato, pomodoro, sedano, carota e cipolla

Slow cooked beef tomato sauce with minced and chunk beef, carrots, celery and onions

GNOCCHI 4 FORMAGGI E TARTUFO ¹⁻³⁻¹² **15,90€**

Home made gnocchi whith 4 cheeses e truffle

SECONDI

MAIN COURSE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ¹⁻⁷⁻⁹ **11,90€**

Pan fried eggplant parmigiana, oven baked with mozzarella and basil

POLPETTE DELLA NONNA ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁶ **12,90€**

con sugo di pomodoro cotte a bassa temperatura per 4 ore

Delicious tomato sauce grandma's favourite beef meatball

CODA ALLA VACCINARA ⁹ **16,90€**

coda di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, cacao, sale, olio EVO

oxtail, celery, carrots, tomato, cocoa, salt, EVO oil

POLPETTE DI MANZO ALLA CACCIATORA ¹⁻³⁻⁷ **14,90€**

con olive nere, aceto di vino bianco e rosmarino servite con patate al forno

Garlic, rosemary and vinegar pan salted beef meatball served with potatoes

STINCO D'AGNELLO (500GR) AL FORNO **21,90€**

servito con patate arrosto

oven baked lamb shank (500 grams) served with roasted potatoes

COSTOLETTE DI MAIALINO ⁶⁻¹⁰ **16,90€**

glassate al forno con bbq di cesanese fatte in casa servite

con patate arrosto con aglio e rosmarino

Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs, served with garlic roasted potatoes

POLPETTA DI SALMONE ALLA GRIGLIA ³⁻⁷⁻¹⁶ **10,90€**

servita con fonduta di pecorino e patate arrosto

Grilled salmon burger served with pecorino cheese fondue and garlic roasted potatoes

SPUNTATURE E SALSICCE ¹⁻⁷⁻⁹ **15,90€**

tenerissime costine di maiale e salsiccia cotte a bassa temperatura per 18 ore con pomodoro, sedano, carota e cipolla, servito con Crostini di Pane.

Un must della cucina romana

Slowly cooked (18h) baby pork ribs and sausages with tomato, carrots, celery and onion sauce. Served with Toasted Bread . A roman must

MENÙ

PINSE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella basilico (1-6-7)	7,90€
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante (1-6-7)	8,90€
AMATRICIANA pomodoro, pecorino, guanciale, pepe (1-6-7)	10,90€
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uova sode (1-3-6-7)	11,90€
FUNGHI ROSSA pomodoro, mozzarella funghi (1-6-7)	8,90€
NAPOLI pomodoro, mozzarella, alici (1-6-7)	8,90€
SALSICCIONA pomodoro, mozzarella, salsiccia (1-6-7)	9,90€
BURINA pomodoro, ricotta, basilico (1-6-7)	8,90€
CONTADINA pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane (1-6-7)	9,90€
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico (1-6-7)	9,90€
TRICOLORE pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico (1-6-7)	11,90€
CACIO E PEPE mozzarella, pecorino, pepe nero (1-6-7)	8,90€
BOSCAIOLA mozzarella, salsiccia, funghi (1-6-7)	8,90€
4 FORMAGGI mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio (1-6-7)	8,90€
GENOVESE patate, mozzarella, pesto, pachino (1-6-7)	9,90€
CAMPAGNOLA cicoria ripassata, burrata, mozzarella (1-6-7)	10,90€
MORTAZZA mortadella, pesto, mozzarella (1-6-7)	9,90€
TARTUFA mozzarella, patate, tartufo, salsiccia (1-6-7)	11,90€
PIZZOCCHERA mozzarella, patate, taleggio (1-6-7)	9,90€

MENÙ

INSALATE E CONTORNI

SALADS AND SIDES

SECONDO DISPONIBILITA'
BASED ON AVAILABILITY

CICORIA RIPASSATA 4,90 €

Garlic chily salted roman cicory

PATATE al FORNO 4,90 €

Roasted potatos

INSALATA VERDE 4,90€

Insalata, carote, pomodori, cetriolo

Green salad lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber

INSALATA CAESAR 1-7-10 12,90€

*Insalata, parmigiano a scaglie,
salsa caesar fatta in casa, tagliata di pollo.*

*Caesar salad lettuce, endive, radicchio, garlic marinated chicken,
extra virgin olive oil, parsley, shaved parmesan
cheese and home made Caesar salad sauce*

INSALATA CHEVRE CHAUD 4-7 12,90€

Insalata, formaggio di capra, cipolle caramellate, riduzione di balsamico

*Chèvre chaud salad lettuce, endive, radicchio, goat cheese,
caramelised red onion and balsamic vinegar reduction*

INSALATA GRECA 7-8 € 9,90

Insalata, pomodori, cipolla, feta, olive nere

Salad, tomatoes, onion, feta cheese, black olives

INSALATA BURRATINA € 13,90

insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata 7-8

*green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber,
olives and burrata cheese*

CARCIOFO ALLA GIUDIA P.S.D.

Carciofo fritto, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

deep fried artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

CARCIOFO ALLA ROMANA P.S.D.

carciofo, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil

PUNTARELLE ALLA ROMANA 4 P.S.D.

aglio, alici, olio EVO, aceto, balsamico, sale, pepe

garlic, anchovies, EVO oil, balsamic vinegars, salt, black pepper

MENÙ

DOLCI

DESSERT

TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ **5€**
Tiramisu

CHEESECAKE FRAGOLE ¹⁻³⁻⁷ **7€**
Cheesecake with strawberry

CHEESECAKE CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁷ **7€**
Cheesecake with Chocolate

PINSA NUTELLA ¹⁻⁷⁻⁸ **8€**

TARTUFO NERO ³⁻⁷⁻⁸ **5€**
Black truffle Ice cream dome

TARTUFO BIANCO ³⁻⁷⁻⁸ **5€**
White truffle Ice cream dome

CROCCANTE ALL'AMARENA ³⁻⁷⁻⁸ **7€**
Crunchy Almonds and black cherries

GELATO AL CIOCCOLATO ³⁻⁷⁻⁸ **5€**
con gioco Elvis per bambini
Chocolate Ice cream for kids with Elvis toy

GELATO ALLA FRAGOLA ³⁻⁷ **5€**
con gioco Marilyn per bambini
Strawberry Ice cream for kids with Marilyn toy

MENÙ



**ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVO-
CANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011**
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES RE-
FERENCE: ANNEX II EC REG. N.1169/2011

**1 cereali contenenti glutine ,cioè grano,segale,orzo,farro,
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**

1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

2 crustaceans and crustacean products

3 uova e prodotti a base di uova

3 eggs and egg products

4 pesce e prodotti a base di pesce

4 fish and fish products

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

5 peanuts and peanut products

6 soia e prodotti a base di soia

6 soya and soya products

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

7 milk and milk-based products (including lactose)

**8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile,
pistacchi, noci macadam o noci del queenslan e i loro prodotti**

8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistacchios, macadamias or queenslands and their products.

9 sedano e prodotti a base di sedano

9 celery and celery products

10 senape e prodotti a base di senape

10 mustard and mustard products

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11 sesame seeds and sesame products

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

13 lupins and lupin products

14 molluschi e prodotti a base di molluschi

14 molluscs and mollusc products

15 prodotto surgelato

15 frozen product

**16- Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico
alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore.**

**Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel ri-
spetto delle normative sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad
informare il personale di sala.**

16 - For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -18° C for a period of 24 hours. Some products when
purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies
or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.

A seconda della disponibilità sul mercato del prodotto fresco potremmo provvedere
a sostituirlo esclusivamente con la prima scelta di congelati a bordo
due to temporary unavailability of fresh products we'll use first choice of frozen on board product

SOFT DRINK

ACQUA GAS	€ 3,50
ACQUA NAT	€ 3,50
BITTER BIANCO ANALC...	€ 3,50
BITTER ROSSO ANALC	€ 3,50
COCA COLA 0,33L.....	€ 3,50
COCA ZERO 0,33L.....	€ 3,50
CRODINO 0,1L.....	€ 3,50
FANTA 0,33L.....	€ 3,50
GINGER ALE 0,18L.....	€ 3,50
LEMONSODA 0,33L	€ 3,50
SPRITE 0,33L	€ 3,50
SUCCO ANANAS 0,2L	€ 3,50
SUCCO ARANCIA 0,2L	€ 3,50
SUCCO PERA 0,2LN.....	€ 3,50
SUCCO PESCA 0,2L	€ 3,50
SUCCO POMODORO.....	€ 3,50
TONICA SHWEPPE 0,18L	€ 3,50
APEROL E SODA.....	€ 4,50
CAMPARI E SODA.....	€ 4,50

MENÙ

CAFFETTERIA

CAFFE'.....	€ 2,00
CAFFE' AMERICANO.....	€ 3,00
CAFFE' DECAFFEINATO..	€ 2,00
CAFFE' GRAPPA.....	€ 3,50
CAFFE' LATTE.....	€ 3,50
CAFFE' MACCHIATO.....	€ 2,50
CAFFE' SAMBUCA.....	€ 3,50
CAPPUCCINO.....	€ 3,50
ORZO.....	€ 3,00
THE CALDO.....	€ 4,00

MENÙ

COCKTAILS

AMERICANO	€ 8,00
BELLINI.....	€ 8,00
BLACK RUSSIAN.....	€ 8,00
BLOODY MARY	€ 8,00
CAPIRINHA	€ 8,00
CAPIROSKA.....	€ 8,00
COSMOPOLITAN	€ 8,00
CUBA LIBRE.....	€ 8,00
DAIQUIRI.....	€ 8,00
ESPRESSO MARTINI.	€ 8,00
HUGO	€ 8,00
IRISH COFFEE	€ 8,00
KIR.....	€ 8,00
LONG ISLAND	€ 8,00
MANHATTAN	€ 8,00
MARGARITA	€ 8,00

MENÙ

COCKTAILS

MARTINI COCKTAIL	€ 8,00
MILANO TORINO.....	€ 8,00
MIMOSA.....	€ 8,00
MOJITO.....	€ 8,00
MOSKOW MULE.....	€ 10,00
NEGRONI.....	€ 8,00
NEGRONI SBAGLIATO..	€ 8,00
OLD FASHIONED.....	€ 8,00
PINA COLADA.....	€ 9,00
SEX ON THE BEACH	€ 8,00
SPRITZ APEROL.....	€ 7,00
SPRITZ CAMPARI.....	€ 7,00
VODKA SOUR.....	€ 8,00
WHISKEY SOUR.....	€ 8,00

MENÙ

BIRRE

MEDIA CHIARA 0,4L.....	€ 5,00
MEDIA ROSSA 0,4L.....	€ 5,00
BROOKLIN EIPA 0,355L.....	€ 6,00
BROOKLIN FREE 0,355L.....	€ 5,00
CORONA 0,33L.....	€ 5,00
HEINEKEN 0,33L.....	€ 5,00
NASTRO 0,33L.....	€ 5,00
TUCHER WEISS 0,5L.....	€ 9,00



MENÙ

RUM, VODKA E TEQUILA

RUM PAMPERO BIANCO	€ 7,00
RUM HAVANA 7	€ 9,00
RUM ZACAPA 23	€ 15,00
VODKA ABSOLUT	€ 7,00
VODKA AICY	€ 7,00
VODKA RUSSIAN STANDARD	€ 9,00
VODKA BELVEDERE	€ 13,00
VODKA GREY GOOSE	€ 13,00
TEQUILA ESPOLON	€ 8,00
TEQUILA JOSE CUERVO BIANCO	€ 7,00

MENÙ

LIQUORI

AMARETTO DI SARONNO..	€ 7,00
APEROL	€ 7,00
BAILEYS	€ 7,00
CACHACA SAGATIBA.....	€ 7,00
CAMPARI.....	€ 7,00
CARPANO ANTICA	
FORMULA	€ 9,00
CARPANO CLASSICO.....	€ 6,00
LIMONCELLO	€ 4,00
MARTINI BIANCO.....	€ 6,00
MARTINI EXTRA DRY	€ 6,00
MIRTO ROSSO	€ 6,00
PASTIS RICARD	€ 6,00
PIMM'S.....	€ 6,00
PORTO ROSSO	
SANDEMAN	€ 5,00
PUNT E MES CARPANO.....	€ 6,00
SAMBUCA	€ 6,00

MENÙ

WHISKEY

BALLANTINE'S	€ 9,00
CANADIAN CLUB 6 ANNI	€ 10,00
JACK DANIEL	€ 8,00
JAMENSON	€ 8,00
LAPHROAIG	€ 13,00
TALISKER 10 ANNI	€ 13,00
BOURBON JIM BEAM	€ 7,00

GIN

GORDON'S	€ 7,00
BOMBAY	€ 8,00
TANQUERAY	€ 8,00
BULLDOG	€ 11,00
GIN MARE	€ 12,00
HENDRIK'S	€ 12,00

MENÙ

BRANDY E COGNAC

CALVADOS..... € 8,00

MARTELL VOSP..... € 8,00

VECCHIA ROMAGNA

NERA € 7,00

MENÙ

AMARI

AMARO DEL CAPO	€ 4,50
AVERNA	€ 4,50
FERNET BRANCA	€ 4,50
JAGERMAISTER	€ 4,50
LUCANO	€ 4,50
MONTENEGRO	€ 4,50
NERONE.....	€ 4,50

GRAPPE

GRAPPA 903 BARRIQUE	€ 6,00
GRAPPA MARZEMINO.....	€ 7,00
GRAPPA MOSCATO BARRIQUE.....	€ 7,00
GRAPPA SEGNANA GENTILE	€ 6,00

MENÙ