

# COCKTAILS

15

## SPRITZ

- **Aperol Spritz** (ICONIC)

*Aperol, prosecco, soda*

- **Limoncello Spritz**

*Limoncello, prosecco, soda*

- **Campari Spritz**

*Campari, prosecco, soda*

- **Hugo Spritz**

*Sciroppo di fiori di sambuco, prosecco, soda*

## PROSECCO COCKTAILS

- **Bellini**

*Prosecco, succo di pesca*

- **Kir Royal**

*Prosecco, crème de cassis*

## ITALIAN CLASSICS

- **Negroni**

*Bitter, vermouth rosso, gin*

- **Americano**

*Bitter, vermouth rosso, soda*

## INTERNATIONAL CLASSICS

- **Martini Cocktail**

*Vodka/gin, vermut dry*

- **Gin & Tonic**

*Gin, tonica*

- **Cosmopolitan**

*Vodka, triple sec, cranberry, lime*

- **Margarita**

*Triple sec, tequila, lime*

- **Whiskey Sour**

*Bourbon whiskey, limone,  
sciroppo di zucchero, albume*

- **Bloody Mary**

*Vodka, succo di pomodoro, tabasco,  
worcestershire, limone, sale, pepe*

# Per iniziare

## Appetizers

Dal 1922

*Fuocolento*  
RISTORANTE

<b>Focaccia " al rosmarino "</b> <i>Flatbread " with rosemary "</i>	8
<b>Fiori di zucca cacio e pepe in pastella con marmellata di fichi</b> <i>Fried battered zucchini flowers with cheese and pepper on fig jam</i>	14
<b>Il nostro supplì artigianale all'amatriciana su fonduta di pecorino</b> <i>Homemade Amatriciana rice ball on pecorino fondue</i>	120 gr 120 gr 7
<b>Tartare di manzo con crema di parmigiano e crumble alla nocciola</b> <i>Beef tartare with parmesan cream and hazelnut crumble</i>	19
<b>Prosciutto crudo "gran culatta d'eccellenza" con mozzarella di bufala campana DOP</b> <i>Raw ham "excellent gran culatta" with buffalo mozzarella from Campania</i>	14
<b>Selezione di salumi con prosciutto e ricotta al miele di acacia</b> <i>Selection salami "cured meats ", including prosciutto and ricotta with acacia honey.</i>	14
<b>Selezione di formaggi</b> <i>Selection of cheeses</i>	14
<b>Polpo arrostito con patate, cipolla rossa e peperoncino</b> <i>Roasted octopus with potatoes, red onion and chili pepper</i>	16
<b>Calamaretti spillo fritti con zucchine e menta fresca</b> <i>Fried baby calamari with zucchini and fresh mint</i>	18
<b>Polpette di tonno con maionese al lime</b> <i>Tuna meatballs with homemade lime mayonnaise</i>	16
<b>Tartare di salmone con feta, cetrioli e olive taggiasche</b> <i>Salmon tartare with feta cheese, cucumbers, and olives</i>	16
<b>Carpaccio di spigola con acqua di pomodorini, origano e polvere di olive infornate</b> <i>Sea bass carpaccio with cherry tomato water, oregano and baked olive powder</i>	16

# Le insalate

## Our salads

Dal 1922  
*Fuocolento*  
RISTORANTE

<b>Insalata di pere con taleggio e glassa balsamica</b>	14
<i>Pear salad with taleggio cheese and balsamic vinegar</i>	
<b>Insalata di carciofi e grana al olio extra vergine di oliva</b>	( stagionale ) 14
<i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>	
<i>( seasonal )</i>	
<b>Caprese con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini e basilico fresco</b>	12
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, and fresh basil</i>	
<b>Caesar salad</b>	14
<i>Caesar salad " Grilled chicken breast, lettuce, croutons, parmesan cheese, bacon, caesar dressing "</i>	
<b>Insalata greca</b>	14
<i>Greek salad " Feta cheese, cucumber, red onion, cherry tomatoes, olives, oregano "</i>	

# I formaggi

## Cheeses

<b>Caprino</b>	10
Formaggio di capra a pasta semidura, dal sapore fresco, delicato e leggermente acidulo. <i>Semi-hard goat's cheese with a fresh, delicate, and slightly acidic flavor.</i>	
<b>Caciotta di Norcia</b>	10
Formaggio di latte vaccino a pasta semidura, dal sapore delicato e piacevolmente aromatico <i>Semi-hard cow's milk cheese, with a delicate and pleasantly aromatic flavour.</i>	
<b>Pecorino Romano</b>	10
Formaggio di latte ovino a pasta dura, dal sapore intenso, sapido e note piccanti. <i>Hard sheep's milk cheese with an intense, savoury flavour and spicy notes.</i>	
<b>Taleggio</b>	10
Formaggio a pasta molle, dal sapore dolce e burroso con delicate note di funghi. <i>Soft cheese, with a sweet, buttery flavor and delicate mushroom notes.</i>	

# Le paste

## Pasta

<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>	14
<i>Tonnarelli with black pepper and pecorino romano cheese</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	14
<i>Spaghetti with eggs, bacon, pecorino romano cheese and black pepper</i>	
<b>Bucatini all'amatriciana</b>	14
<i>Bucatini with bacon, pecorino romano cheese and tomato sauce</i>	
<b>Lasagne della tradizione con sfoglia verde</b>	16
<i>Traditional lasagna with green pastry</i>	
<b>Fettuccine con polpettine di vitello al sugo</b>	18
<i>Fettuccine with veal meatballs in tomato sauce</i>	
<b>Tagliatelle al ragù di manzo</b>	15
<i>Tagliatelle with "bolognese" beef ragù</i>	
<b>Linguine con gamberi, pecorino pepato e lime</b>	16
<i>Linguine with shrimps, peppered pecorino cheese and lime</i>	
<b>Tagliolini al ragù di crostacei e quattro pomodori</b>	24
<i>Tagliolini with shrimps and prawns ragù and four tomatoes</i>	
<b>Rigatoncini con ventresca di pesce spada, capperi, olive taggiasche e pomodorini</b>	16
<i>Rigatoncini with swordfish, capers, olives and cherry tomatoes</i>	

# Dalla cucina

## *From the kitchen*

<b>Saltimbocca alla romana</b> <i>Escalope of veal with ham and sage</i>	18
<b>Maialino in porchetta su crema di finocchi e pomodorini confit</b> <i>Porchetta suckling pig on a cream of fennel and confit cherry tomatoes</i>	20
<b>Cotoletta di vitello con purè di patate</b> <i>Veal cutlet with mashed potatoes</i>	20
<b>Petto di pollo scaloppato al limone e capperi</b> <i>Chicken breast with lemon and caper sauce</i>	17
<b>Polpettine di vitello al sugo con purè di patate</b> <i>Veal meatballs in tomato sauce with mashed potatoes</i>	18
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> <i>Fillet of beef in green pepper sauce</i>	32
<b>Pesce spada con capperi, olive taggiasche e pomodorini</b> <i>Swordfish with capers, olives and cherry tomatoes</i>	22
<b>Filetto di spigola in crosta di zucchine</b> <i>Sea bass fillet in a zucchini crust</i>	20
<b>Salmone alla griglia con insalatina di campo</b> <i>Grilled salmon with wild salad</i>	20
<b>Grigliata mista di pesce</b> <i>Mixed grilled fish</i>	24
<b>Fritto di calamari e gamberi</b> <i>Mixed fried calamari and prawns</i>	20

# I contorni

## Side dishes

<b>Spinaci ripassati</b> <i>Sautéed spinach</i>		7
<b>Patate al forno</b> <i>Roast potatoes</i>		7
<b>Purè di patate</b> <i>Mashed potatoes</i>		7
<b>Insalata misticanza con pomodorini</b> <i>Mixed fresh field salad with cherry tomatoes</i>		7
<b>Misto di verdure grigliate</b> <i>Selection of grilled vegetables</i>	" melanzane, zucchine, peperoni " " eggplant, zucchini, sweet pepper "	7
<b>Carciofi alla romana</b> <i>Roman-style artichokes</i>	( stagionale ) ( seasonal )	7

# I nostri burger

## Our burgers

<b>Cheeseburger</b>	16
" Panino artigianale, hamburger di manzo, insalata, cheddar, pomodorini confit, maionese "	
<i>Cheeseburger</i>	
" Artisanal sandwich, beef burger, salad, cheddar, confit cherry tomatoes, mayonnaise "	
<b>Polpoburger</b>	16
" Panino artigianale, polpo rosticcato, insalata, pomodorini confit, maionese "	
<i>Octopusburger</i>	
" Artisanal sandwich, grilled octopus, salad, confit cherry tomatoes, mayonnaise "	
<b>Hamburger al piatto</b>	16
" Hamburger di manzo servito con insalata e patate al forno "	
<i>Hamburger on plate</i>	
" Beef burger served with salad and roast potatoes "	
<b>Le pinse</b>	
<i>Pizza</i>	
<b>Margherita " pomodoro, mozzarella, basilico "</b>	12
<i>Margherita " tomato, mozzarella, basil "</i>	
<b>Prosciutto " pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo "</b>	15
<i>Prosciutto " tomato, mozzarella, raw ham "</i>	
<b>Vegetariana " pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni "</b>	14
<i>Vegetarian " tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, sweet peppers "</i>	
<b>Diavola " pomodoro, mozzarella, salame piccante "</b>	15
<i>Diavola " tomato, mozzarella, spicy salami "</i>	
<b>Napoli " pomodoro, mozzarella, alici "</b>	14
<i>Napoli " tomato, mozzarella, anchovies "</i>	

## Allergeni alimentari

In questo esercizio usiamo i seguenti prodotti,  
può esserci contaminazione in ogni pietanza

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;