

ANTIPASTI

Bruschetta pomodoro e basilico Tomato and basil bruschetta	4
Pizza barese Traditional Pizza from Bari (1 slice)	4 a trancio
Stecco di Cacio Cavallo**** fritto Fried Caciocavallo on a skewer (2 piece)	5
Mozzarella di Bufala e pomodorini (Caprese) Buffalo's milk mozzarella and cherry tomatoes	12
Prosciutto e Melone Ham and melon	14
Prosciutto San Daniele riserva, rucola e Parmigiano Reggiano D.O.P. San Daniele ham, rocket, Parmigiano Reggiano D.O.P.	15
Torretta di mozzarella, pomodori e melanzane marinate Eggplant marinated tower with tomatoes and mozzarella	12
Uovo strapazzato con pomodoro e salsa al tartufo nero Scrambled eggs with tomato and black truffle sauce	12
Parmigiana di melanzane Eggplant parmigiana, tomatoes and mozzarella	15
Cannolini croccanti di ricotta di pecora romana e mortadella con ragù di melanzane Stuffed warm rolls of ricotta cheese, mortadella and egg plant ragù	15
Mozzarella in carrozza con pomodori stufati Mozzarella in carrozza, stewed baby tomatoes	15
Tartare di Manzo Piemontese Sole Maldon, insalata di lattuga, olio extrav. d'oliva, pepe nero macinato. Beef tartare, lettuce, extra virgin olive oil, ground black pepper, salt	16
Carpaccio di Manzo Carpaccio di Manzo, olio extravergine d'oliva, rucola e Parmigiano Reggiano Beef carpaccio, extra virgin olive oil, , rocket, Parmigiano Reggiano D.O.P.	16
Tagliere di salumi e selezione di formaggi Fassona cold-cuts platter with assorted cheese	20
Scamorza, formaggio affumicato alla griglia con spinacino saltato ajo, ojo e peperoncino Grilled smoked cheese with spinaci sauteed, garlic and red pepper	15
Carpaccio di polipo*, rucola, fragole e aceto balsamico Octopus carpaccio, rocket, strawberries and balsamic vinegar	17
Medaglione di baccalà e patate con crema di ceci e olio al rosmarino Salt cod and potatoes medallion with chick-peas cream	18
Tartare di salmone* con insalatina di finocchio Salmon raw tartare with fennel salad	18

PRIMI PIATTI

Spaghetti pomodoro e basilico Spaghetti tomato and basil	10
Spaghettoni Ajo, Ojo & Peperoncino alla nostra maniera Spaghettoni with olive oil, garlic and chilli pepper (Ciccio Style)	10
Fettuccia Alfredo Fettuccine with butter cream and parmesan cheese	12
Penne all'Arrabbiata Penne with arrabbiata sauce	13
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti ground beef, tomato, extravergin olive oil, red wine, basil, thyme, oregano	14
Risotto "Vialone nano" con radicchio Trevigiano e gorgonzola dolce Rice with radicchio and gorgonzola	13
Lasagna verde classica Green Lasagna with beef, tomatoes and mozzarella	16
Gnocchi di patate con pomodori e burrata Homemade gnocchi with tomatoes sauce and mozzarella burrata	15
Gnocchi di patate con burrata, punte di asparagi e pistacchi tostati Gnocchi with burrata cheese, asparagus and pistachio nut	18
Tortelloni con burrata di Andria** Tortelloni with burrata from Andria**	16
... i piatti della tradizione romana...	
Mezze Maniche all'Amatriciana Paccheri with tomatoes, bacon and pecorino cheese (short large rigatoni)	13
Spaghetti Cacio & Pepe Spaghetti cheese & pepper	13
Mezze Maniche alla Carbonara Paccheri Carbonara (short large rigatoni)	13
... con la pasta selezionata dallo Chef... pasta selected by the Chef	
Maccheroni tirati a mano di acqua e farina all'Amatriciana con formaggio Gran Riserva di Amatrice Maccheroni home-made pasta with tomato, bacon and Amatrice Grand Reserve cheese	18
Spaghetti ruvidi cacio e pepe con zucchine croccanti Spaghetti with cheese, pepper and crisp zucchini	18
Fettuccine caserecce alla Carbonara Fettuccine Carbonara	18
Pane Bread	3

**... i primi piatti di mare...
sea foods**

Fettuccine casarecce con cozze e pecorino Fettuccine with mussels, pecorino cheese and tomato	16
Tagliolini all'uovo con vongole veraci e bottarga di muggine Tagliolini with clams and salted mullet roe	18
Linguine di Gragnano All'Astice Linguine with Lobster	28
Fettucelle all'uovo con gamberi rossi**, scampi** e pomodoro Fettucelle with prawns**, scampi**and little tomato	25
Paccheri di pasta fresca con ragù di scorfano Ajo, Ojo e pomodorini Paccheri with white fish ragù and cherry tomatos sauce	25
Risotto ai frutti di mare** Risotto with seafood**	25

Prodotti ittici da servire crudi:

*il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore)Conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004

*The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment (-20 ° C for 24 hours) in compliance with the provisions of Reg. CE 853/2004

**Prodotto surgelato:

** Frozen product

***Prodotto di difficile reperibilita' o non stagionale puo' essere surgelato

*** Product difficult to find or non-seasonal can be frozen

****Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico in negativo per preservare la solubilita'.

**** Product subjected to a negative thermal abatement process to preserve its healthiness

Gentile ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazione sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

SECONDI PIATTI

Tagliata di pollo con verdure wok saltate Slices chicken with little mix wok vegetables	14
Petto di pollo con verdure saltate in padella Chicken breast with little mix vegetables	14
Involtoni di mozzarella alla griglia con prosciutto di Parma e radicchio Grilled mozzarella rolls with Parma ham and red cicory	13
Straccetti di manzo con patate e rosmarino Slices of beef with potatoes and rosemary	15
Bresaola della Valtellina I.G.P punta d'anca con rucola e burrata dell'agro pontino Dry salt beef with rucola and burrata cheese	13
Polpette di manzo e vitello al sugo Meat balls of veal and beef	15
Tagliata di Manzo al rosmarino Beef butcher's cut with Rosemary	20
Cotoletta di pollo alla Milanese Milanese Chicken	16
Ganascette di vitello brasate al Cesanese del Piglio (con pure di patate) Braised veal cheeks with a red wine sauce and potatoes pure	24
Costolette di agnello** alla cacciatora con patate al rosmarino Lamb chop** in roman style with potatoes and rosemary	22
Filetto di Manzo piemontese con funghi porcini, salsa di tartufo nero e guanciaie Fillet of beef with porcini mushrooms, bacon, and black truffle sauce	28
Calamarotto** scottato al limone con rucola e pachino Squid **with lemon	23
Catalana di gamberi rossi** e calamari** con patate, pomodorini e cipolla rossa Red prawns** and squids **salad with potatoes, cherry tomatoes and red onions	25
Filetto di spigola al cartoccio con vongole veraci, patate, rosmarino e pomodoro Bass baked in foil with clams, potatoes, rosemary and cherry tomatoes	30
Scampi** al limone Scampi **with lemon juice	30
Padellaccia de' mare alla diavola (trancio di spigola, calamari**, scampi**, gamberi**, cozze e vongole) Mix seafood in pan fried (slice of bass, squids**, shrimp**, scampi**, mussels, clams)	35
Frittura di calamari** Squids **fried	16
Contorni della campagna romana Daily side dishes	8

LE INSALATONE

Insalata Greca - Greek Salad	15
Lattuga iceberg, pomodorini ramati, cetrioli, olive nere Greche, cipolla rossa, origano, olio extra vergine di olive, feta Iceberg lettuce, auburn cherry tomatoes, cucumber, black Greek olives, red onion, oregano, extra virgin olive oil, feta cheese	
Sfiziosa	12
Insalata lattuga, Prosciutto cotto, pomodori secchi, olive, mela verde, carote Italian lettuce, ham, dried tomatoes, olives, green apple, carrots	
Light – Light salad	13
Insalata lattuga, tonno, mais, pomodorini pachino, noci Italian lettuce, tuna, mais, Pachino tomatos, walnuts	
Fantasia – Fantasy	13
Insalata misticanza, lattuga romana, spinacino, tacchino arrosto, Pecorino Romano Mesclun Roman lettuce, baby spinach, roasted turkey, Pecorino Romano Dop	
Caesar salad di pollo - Caesar chicken salad	15
Pollo grigliato, lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, bacon, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing Grilled chicken, Roman lettuce, cherry tomatoes, toast, bacon, Parmesan Dop, Caesar dressing	
Exotica	14
Insalate miste, mais, uova, olive, mozzarella, salmone, pomodorini Mixed salad, sweetcorn, egg, olives, mozzarella, salmon, cherry tomatoes	
Porto Cervo	13
Insalate miste, polpa di granchi, avocado, mais, olive Mixed salad, crab meat, avocado, sweetcorn, olives	
Padana	13
Insalate miste, prosciutto crudo, formaggio grana, pere Mixed salad, raw ham, Grana Parmesan, pears	

I DESSERT DI CICCIO

Pera cotta con zabaione	8
Stewed pear with eggnog	
Vino Consigliato	
Passito di Pantelleria Zighidi al bicchiere Cantine Florio Sicilia	by the glass 10,00
Tartelletta di mele con gelato alla cannella	8
Apple tartlets with cinnamon ice cream	
Vino Consigliato	
Malvasia delle Lipari al bicchiere D.O.C. Cantine Colosi	by the glass 12,00
Malvasia	
Tiramisù Express	8
Vino Consigliato:	
Marsala Sup. Targa al bicchiere D.O.C. Cantine Florio Sicilia	by the glass 10,00
Grillo - Inzolia	
Semifreddo al torroncino pralinato con croccantini di amaretti e salsa di amarene	10
Nougat soft ice-cream with macaroon sauce	
Vino Consigliato:	
Amaretto di Saronno al bicchiere	by the glass 8,00
Tortino caldo di cioccolato amaro con salsa allo zenzero e gelato di crema	10
Warm chocolate soufflé with ginger and vanilla ice cream	
Bocconcino di cioccolato con cuore caldo accompagnato da panna e crema pasticcera	10
Little warm chocolate balls soufflé with whipped cream and custard	
Tortino soffice al lime	10
Lime pie	
Vino Consigliato:	
Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia	by the glass 10,00
Zibibbo	
Carpaccio di ananas con sorbettino di limone	9
Pineapple with lemon sorbet	
Tagliata di frutta mista	10
Slices of mixed fruit	
I sorbetti di Ciccio	8
Sherbet mix	

Per il servizio 10% . Per il coperto non sono previsti costi aggiuntivi.
10% for the service. No supplementary costs

APERITIVI & DRINKS

Champagne & vini Frizzanti	Calice - by the glass	
Champagne & sparklers wine		
Ardo Prosecco Millesimato D.O.C. – Az. Agr. Scarpel - Veneto		8.00
Valdobbiadene		
Champagne “Nannini” Selection Hebrart – Francia		12.00
Chardonnay – Pinot nero		
Champagne Josph Perrier Cuvèe Royal Brut – Francia		12.00
Chardonnay – Pinot nero		
Long Drinks		8.00
Cocktail’s pre dinner		8.00
Vini rosati – Rosè	Calice - by the glass	
Rosa del Golfo Rosato del Salento I.G.P. Puglia		8.00
Negroamaro Rosato		
Vini bianchi / White wine	Calice - by the glass	
NON OTIUM Bianco dell’Umbria I.G.P. Cantine Aliani - Umbria		8.00
Chardonnay - Trebbiano		
Racemo Frascati Superiore D.O.C.G L'Olivella - Lazio		8.00
Malvasia Puntinata del Lazio - Malvasia di Candia - Bellone – Grechetto		
Podere del Giuggiolo I.G.T. Corte Alla Flora - Toscana		8.00
Chardonnay – Sauvignon Bianco – Incrocio Manzoni		
La Fortezza I.G.T. Benevento, Campania	8.00	
Falanghina		
Vini rossi / Red wine	Calice - by the glass	
SYRAH Rosso I.G.P. Az Agr. La Rasenna - Lazio		8.00
Syrah		
Il BRUNO dei VESPA I.G.P. Az. Agr. BRUNO VESPA - Puglia		8.00
Primitivo di Manduria		
Poggio alla Scottona I.G.T. Azienda Vinicola FALESCO - Umbria		8.00
Cabernet Sauvignon - Sangiovese		
Quaranta/Sessanta I.G.T. Az. Agricola L'Olivella - Lazio		8.00
Shiraz – Cesanese comune		
“Supertuscan” Madonna Nera I.G.T. Soc. Agr. La Madonna s.r.l. – Toscana		10.00
60% Sangiovese – 30% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon		
Bibite/Soft drinks (Coca Cola zero/ light, Tonic water, Lemonsoda, Fanta)		4.50
Acqua naturale Panna 0.75 - Acqua Frizzante San Pellegrino 0.75		4.50
Birra Artigianale Maxela Blond 0,75 Lt		
(Double Blanche, Double IPA, BeStrong)		14.00
Birra OGF Artigianale (Gluten free) cl 50		12.00
Birra”MP Artigianale cl 50		12.00
Birra PLZ (Draft) Spina cl 0.20		5
Birra PLZ (Draft) Spina cl 0.40		9
Birra Menabrea 150° anniversario 33 cl		7.00
Birra Menabrea 150° anniversario 66 cl		10.00
Succo di frutta/Fruit juice		5.00
CAFFETTERIA		
Caffè espresso		3.50
Caffè doppio		4.00
Cappuccino		4.00
Caffè americano		3.50
Infusi e Tisane		4.50

Menù Degustazione

Tasting Menù

Aperitivo di benvenuto

Welcome drink

Medaglione di baccalà e patate con crema di ceci e olio al rosmarino

(Baccalà selezionato dalla norcineria Jacozzilli)

Salt cod and potatoes medallion with chick-peas cream

Cannolini croccanti di ricotta di pecora romana e mortadella con ragù di melanzane

Stuffed warm rolls of ricotta cheese, mortadella and egg plant ragù

(Ricotta Romana D.O.P.)

Maccheroni tirati a mano all'Amatriciana con Gran Cacio di Morolo Gran Riserva
(piatto della tradizione romana)

Maccheroni home-made pasta with tomato, bacon and special ewe's cheese

Ganascette di vitello brasate al Cesanese del Piglio con purè di patate

Braised veal cheeks with a red wine sauce and potatoes pure

Grand Dessert

€ 65.00