



**LIGHT FARE**  
**GOOD PASTA**  
**GREAT SALADS**

[www.linsalataricca.it](http://www.linsalataricca.it)

e-mail: riccaidea@virgilio.it

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o consultando il relativo menù



Nel 1983 Giuseppe ed alcuni amici aprono un locale in pieno centro storico basato sull'idea di un piatto unico, gustose insalate, per tutte le persone che pranzano velocemente

Si trattò di una piccola rivoluzione nella ristorazione, in un'epoca in cui tutti si entusiasmavano per le grandi catene internazionali di pasti tutti uguali L'Insalata Ricca si distinse invece sin dagli esordi per i cibi poco lavorati, sempre freschi, di altissima qualità e per la personale attenzione al cliente, sempre considerato un ospite.

Dopo quasi 30 anni questa idea è diventata un'apprezzata catena di ristoranti, che ha sempre conservato la gestione familiare e un approccio artigianale .

Ogni locale è infatti gestito in modo personale da chi se ne occupa, ogni locale ha quindi una sua personalità anche per quanto riguarda l'offerta gastronomica con il tempo, infatti, il menù si è notevolmente arricchito offrendo alla clientela una scelta davvero considerevole.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o consultando il relativo menù

In 1983, Giuseppe and some friends opened a restaurant in the heart of Rome with the idea of serving salads as a quick and complete meal. At the time, major international fast food chains, having just arrived in Rome, were garnering the interest of most Romans. The Insalata Ricca distinguished itself from the very start by offering simple dishes made with fresh ingredients in a modest and relaxed environment. More than thirty years later this humble story has evolved into a respected chain of restaurants that has maintained family ownership and an artisanal approach, well-regarded by locals and travelers alike.

With more than fifty salad, the Insalata Ricca offers its customers the largest salad menu in Rome, each created and rigorously sampled by the friends and family of the brand. The restaurants also serve Roman classic in its appetizers, pasta dishes, pizza and home-made dessert. Best of all, to this day you'll still find Giuseppe and his family at the doors of their respective restaurants, welcoming customers old and new. Some things in Rome never change!



The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Pane (cestino a persona) € 1,50

◀ Antipasti ▶

1	Antipasto vegetale (verdure al vapore)	€ 7,50
2	Antipasto verdure grigliate	€ 8,50
3	Antipasto al buffet (secondo quantità)	€ .....
4	Prosciutto e mozzarella di latte di bufala	€ 11,00
5	Polpettine fritte	€ 8,00
6	Melanzane marinate	€ 6,00
7	Mozzarella di latte di bufala (300 gr.)	€ 9,50
8	Tagliere di salumi (per 1 persona)	€ 10,00
9	Tagliere di salumi (per 2 persone)	€ 18,00
10	Tagliere di formaggi, marmellate e miele (2 persone)	€ 18,00
11	Tagliere misto di salumi e formaggi (2 persone)	€ 20,00
12	Prosciutto di Parma	€ 9,50
13	Prosciutto e melone	€ 10,00
14	Salmone affumicato Norvegese	€ 13,00
15	Insalata di mare	€ 12,00

◀ Bruschette ▶

16	Suppli dello chef (al pezzo)	€ 2,50
17	Crocchette di patate (al pezzo)	€ 2,50
18	Bruschetta mista (4 tipi a scelta)	€ 9,00
19	Bruschetta al pomodoro	€ 3,50
20	Bruschetta con melanzane marinate	€ 3,50
21	Bruschetta con caprino e sesamo o pomodori secchi	€ 3,50
22	Bruschetta cacio e pepe	€ 3,50
23	Bruschetta all'amatriciana	€ 3,50
24	Bruschetta con crema d'olive	€ 3,50
25	Bruschetta con crema di carciofi	€ 3,50
26	Bruschetta con crema di porcini	€ 4,00
27	Bruschetta con burrata e acciughe o prosciutto	€ 5,00
28	Bruschetta con tonno pomodori pachino e capperi	€ 4,50
29	Bruschetta alla gricia	€ 3,50
30	Bruschetta bianca aglio e olio	€ 1,50
31	Bruschetta con robiola e salmone	€ 5,00
32	Bruschetta al pesto	€ 4,50
33	Bruschetta con robiola e noci	€ 4,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Bread (per person). € 1,50

• **Appetizers** •

1	Mixed steamed vegetables plate	€ 7,50
2	Mixed grilled vegetables plate	€ 8,50
3	Vegetable buffet (by portion)	€ .....
4	Parma prosciutto & buffalo milk mozzarella	€ 11,00
5	Fried breaded meatballs	€ 8,00
6	Sliced marinated eggplant	€ 6,00
7	Buffalo milk mozzarella	€ 9,50
8	Mixed cold cuts board (for 1 person)	€ 10,00
9	Mixed cold cuts board (for 2 people)	€ 18,00
10	Mixed cheeses, jam & honey board (for 2 people)	€ 18,00
11	Mixed cold cuts & cheese board (for 2 people)	€ 20,00
12	Sliced Parma prosciutto	€ 9,50
13	Parma prosciutto & sliced cantaloupe	€ 10,00
14	Norwegian smoked salmon	€ 13,00
15	Seafood cocktail platter	€ 12,00

• **Bruschette** •

16	Supplì (rice filled croquette w/tomato & mozzarella center) (per pc)	€ 2,50
17	Breaded potato croquette w/mozzarella center (per pc)	€ 2,50
18	Mixed bruschetta platter (your choice of 4 type)	€ 9,00
19	Bruschetta w/ olive oil & tomatoes	€ 3,50
20	Bruschetta w/ marinated eggplant	€ 3,50
21	Bruschetta w/ cream cheese & sesame seeds or dried tomatoes	€ 3,50
22	Bruschetta w/ pecorino cheese & pepper	€ 3,50
23	Bruschetta w/ tomato sauce & bacon bits	€ 3,50
24	Bruschetta w/ black olive spread	€ 3,50
25	Bruschetta w/ artichoke spread	€ 3,50
26	Bruschetta w/ porcini mushroom spread	€ 4,00
27	Bruschetta w/ burrata cheese & anchovies or prosciutto	€ 5,00
28	Bruschetta w/ tuna pachino tomatoes & capers.	€ 4,50
29	Bruschetta w/ olive oil & bacon bits	€ 3,50
30	Bruschetta w/ olive oil & garlic	€ 1,50
31	Bruschetta w/ cream cheese & salmon	€ 5,00
32	Bruschetta w/ cream cheese & walnuts	€ 4,00
33	Bruschetta w/ pesto sauce (basil, pine-nuts & olive oil)	€ 4,50

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Pasta senza glutine con sugo di vs scelta

• Primi •

....vegetariani

1	Spaghetti al pomodoro	€ 8,00
2	Penne all'arrabbiata	€ 8,00
3	Gnocchi di patate al pomodoro	€ 8,50
4	Crepes di ricotta e spinaci (in salsa rosa)	€ 12,00
5	Paccheri con pachino, rughetta e parmigiano	€ 10,00
6	Tonnarelli cacio e pepe	€ 9,50
7	Gnocchi al pesto	€ 10,00
8	Pasta con melanzane alla siciliana	€ 9,50
9	Orecchiette con broccoletti	€ 9,50
10	Spaghetti integrali alle verdure	€ 9,50
11	Ravioli di ricotta e spinaci (burro e salvia)	€ 12,00

...con il pesce

12	Gnocchi alle vongole veraci	€ 12,00
13	Spaghetti alle vongole veraci	€ 11,00
14	Risotto alla pescatora (bianco)	€ 13,00
15	Paccheri cozze e pecorino	€ 10,00
16	Lo chef consiglia	€ .....
17	Trittico del pescatore (risotto alla pescatora, spaghetti vongole, paccheri cozze pecorino)	€ 14,00 <small>(Ordine minimo per 2 persone, prezzo p.p.)</small>

...con la carne

18	Spaghetti con polpettine	€ 12,00
19	Tortellini (panna, piselli, prosciutto)	€ 12,00
20	Tortellini al pomodoro	€ 11,00
21	Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
22	Fettuccine al ragù	€ 10,00
23	Rigatoni all'americana	€ 9,50
24	Lasagna	€ 10,00
25	Trittico romano (carbonara, amatriciana, cacio e pepe)	€ 12,00 <small>(Ordine minimo per 2 persone, prezzo p.p.)</small>

• Zuppe •

26	Vellutata di verdure	€ 9,00
27	Zuppa di verdure miste	€ 8,50
28	Minestrone farro e legumi	€ 9,50
29	Minestrone orzo e cereali	€ 9,50

Porzioni ridotte sconto 15%

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Gluten free pasta w/ sauce of your choice

• Pasta •

....vegetarian

- 1 Spaghetti w/ tomato sauce, basil ..... € 8,00  
2 Penne w/ spicy tomato sauce ..... € 8,00  
3 Potato gnocchi w/ tomato sauce ..... € 8,50  
4 Crepes filled w/ ricotta cheese, spinach (tomato & cream sauce) ..... € 12,00  
5 Paccheri w/ pachino tomatoes, arugula & Parmigiano cheese ..... € 10,00  
6 Cacio e pepe (tonnarelli noodles) w/ pecorino cheese & pepper ..... € 9,50  
7 Potato gnocchi w/ pesto SAUCE (basil, pinu-nuts & olive oil) ..... € 10,00  
8 Pasta w/ sicilian eggplant ..... € 9,50  
9 Whole wheat spaghetti w/ vegetables ..... € 9,50  
10 Orecchiette pasta w/ broccoli rabe ..... € 9,50  
11 Ravioli ricotta cheese & spinach w/ butter & sage ..... € 12,00

...with fish

- 12 Potato gnocchi w/ baby clams ..... € 12,00  
13 Spaghetti w/ baby clams ..... € 11,00  
14 Seafood risotto ..... € 13,00  
15 Paccheri pasta w/ mussels & pecorino cheese ..... € 10,00  
16 The chef proposes ..... € .....  
17 The fisherman trio (seafood risotto, paccheri pasta, pasta w/baby clams).  
(Minimum order for two people, price p.p.) ..... € 14,00

...with meat

- 18 Spaghetti w/ tomato sauce, basil & small meatballs ..... € 12,00  
19 Meat filled tortellini (cream sauce, peas, ham) ..... € 12,00  
20 Meat filled tortellini w/ tomato sauce ..... € 11,00  
21 Spaghetti alla carbonara (egg & bacon bits) ..... € 10,00  
22 Fettuccine w/ ragu sauce ..... € 10,00  
23 Rigatoni pasta all'amatriciana (tomato sauce, & bacon bits) ..... € 9,50  
24 Lasagna ..... € 10,00  
25 The Roman trio (carbonara, amatriciana, cacio e pepe) ..... € 12,00  
(Minimum order for two people, price p.p.)

• Soup •

- 26 Creamy vegetable soup ..... € 9,00  
27 Minestrone soup ..... € 8,50  
28 Grain & legumes soup ..... € 9,50  
29 Barley & cereal soup ..... € 9,50

Reduced portion of any pasta costs 15% less

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Secondi •

- 1 Lombata di vitella (con verdure grigliate di stagione) \_\_\_\_\_ € 16,00
- 2 Bistecca di manzo con verdura al vapore \_\_\_\_\_ € 14,00
- 3 Hamburger chianino da pascolo (gr. 250) con patate arrosto \_\_\_\_\_ € 12,00  
- della Bottega di Macelleria Signorini -
- 4 Hamburger chianino da pascolo (gr. 180) con patate arrosto \_\_\_\_\_ € 10,00  
- della Bottega di Macelleria Signorini -
- 5 CHEESEBURGER con patate fritte (gr. 250) \_\_\_\_\_ € 14,00  
- della Bottega di Macelleria Signorini -
- 6 CHEESEBURGER con patate fritte (180) \_\_\_\_\_ € 12,00  
- della Bottega di Macelleria Signorini -
- 7 Tagliata di manzo all'aceto balsamico e rughetta \_\_\_\_\_ € 16,00
- 8 Grigliata mista di carne \_\_\_\_\_ € 15,00
- 9 Saltimbocca alla romana \_\_\_\_\_ € 13,00
- 10 Involtini alla romana al sugo \_\_\_\_\_ € 12,00
- 11 Straccetti con funghi porcini \_\_\_\_\_ € 12,00
- 12 Straccetti con rughetta \_\_\_\_\_ € 11,00
- 13 Polpette al vino bianco \_\_\_\_\_ € 10,00
- 14 Cotoletta di pollo con patate fritte \_\_\_\_\_ € 11,00
- 15 Pollo alla romana \_\_\_\_\_ € 11,00
- 16 Petto di tacchino alla griglia con verdura al vapore \_\_\_\_\_ € 11,00
- 17 Petto di pollo alla griglia con verdura al vapore \_\_\_\_\_ € 11,00
- 18 Scamorza alla griglia \_\_\_\_\_ € 9,00
- 19 Scamorza con alici \_\_\_\_\_ € 11,00
- 20 Scamorza al prosciutto \_\_\_\_\_ € 11,00
- 21 Scamorza ai funghi \_\_\_\_\_ € 11,00
- 22 Scamorza al salmone \_\_\_\_\_ € 13,00
- 23 Mozzarella di bufala con radicchio grigliato \_\_\_\_\_ € 11,00
- 24 Melanzane alla parmigiana \_\_\_\_\_ € 10,00
- 25 Omelette a piacere (3 uova) \_\_\_\_\_ € 8,50
- 26 Bresaola con rughetta e parmigiano \_\_\_\_\_ € 12,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Entrees •

- 1 Grilled veal steak w/ grilled vegetables \_\_\_\_\_ € 16,00
- 2 Beef steak w/ vegetables \_\_\_\_\_ € 14,00
- 3 Hamburger w/baked potato chunks (oz. 10) \_\_\_\_\_ € 12,00
- 4 Hamburger w/baked potato chunks (oz. 7) \_\_\_\_\_ € 10,00
- 5 CHEESEBURGER w/ french fries (oz. 10) \_\_\_\_\_ € 14,00
- 6 CHEESEBURGER w/ french fries (oz. 7) \_\_\_\_\_ € 12,00
- 7 Grilled beef strips w/ balsamic vinegar \_\_\_\_\_ € 16,00
- 8 Grilled mixed meat platter \_\_\_\_\_ € 15,00
- 9 Saltimbocca (prosciutto-wrapped veal) \_\_\_\_\_ € 13,00
- 10 Roman beef rolls whit tomato sauce \_\_\_\_\_ € 12,00
- 11 Shredded beef w/ porcini mushrooms \_\_\_\_\_ € 12,00
- 12 Shredded beef w/ arugula \_\_\_\_\_ € 11,00
- 13 Breaded chicken breast w/ french fries \_\_\_\_\_ € 11,00
- 14 Meatballs in white wine sauce \_\_\_\_\_ € 10,00
- 15 Chicken with bell peppers and tomatoes \_\_\_\_\_ € 11,00
- 16 Grilled turkey breast w/ steamed vegetables \_\_\_\_\_ € 11,00
- 17 Grilled chicken breast w/ steamed vegetables \_\_\_\_\_ € 11,00
- 18 Grilled scamorza cheese \_\_\_\_\_ € 9,00
- 19 Grilled scamorza cheese w/ prosciutto \_\_\_\_\_ € 11,00
- 20 Grilled scamorza cheese w/ mushrooms \_\_\_\_\_ € 11,00
- 21 Grilled scamorza cheese w/ anchovies \_\_\_\_\_ € 11,00
- 22 Grilled scamorza cheese w/ salmon \_\_\_\_\_ € 13,00
- 23 Eggplant " alla parmigiana" \_\_\_\_\_ € 10,00
- 24 Buffalo milk mozzarella w/ grilled red lettuce \_\_\_\_\_ € 11,00
- 25 Build your own omelette (3 eggs) \_\_\_\_\_ € 8,50
- 26 Cured sliced beef platter w/ arugula & Parmigiano cheese \_\_\_\_\_ € 12,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Pesce •

- 1 Spiedini di mazzancolle [\*] ..... € 16,00
- 2 Scampi alla griglia [\*] ..... € 15,00
- 3 Spigola o Orata (a peso 100 gr.) ..... € 4,00
- 4 Soutè di cozze ..... € 9,00
- 5 Soutè di vongole ..... € 14,00
- 6 Soutè di cozze e vongole ..... € 12,00

• Contorni •

- 1 Verdura del giorno al vapore ..... € 5,00
- 2 Verdure ripassate in padella ..... € 6,00
- 3 Verdure miste al vapore ..... € 7,00
- 4 Patate al forno ..... € 5,00
- 5 Patate fritte ..... € 5,00

• Formaggi •

- 1 Caciottina di Siena ..... € 5,50
- 2 Brie ..... € 6,50
- 3 Pecorino Romano ..... € 6,50
- 4 Parmigiano ..... € 6,50
- 5 Gorgonzola dolce ..... € 6,50
- 6 Caciocavallo ..... € 6,50
- 7 Feta greca ..... € 6,50
- 8 Auricchio ..... € 6,50
- 9 Mozzarella di latte di bufala (300 gr.) ..... € 9,50
- 10 Tagliere di formaggi misti e miele ..... € 12,00

[\*] surgelato

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Fish

- 1 Grilled giant prawns [\*] ..... € 16,00
- 2 Grilled shrimp [\*] ..... € 15,00
- 3 Grilled sea bass or gilthead (per 100 gr.) ..... € 4,00
- 4 Sautéed mussels w/ garlic, parsley & dash of hot pepper ..... € 9,00
- 5 Sautéed clams w/ garlic, parsley & dash of hot pepper ..... € 14,00
- 6 Sautéed clams & mussels w/ garlic, parsley & dash of hot pepper ..... € 12,00

Vegetables

- 1 Steamed vegetables of the day ..... € 5,00
- 2 Sautéed vegetables w/ garlic ..... € 6,00
- 3 Steamed vegetable platter ..... € 7,00
- 4 Oven baked potatoes ..... € 5,00
- 5 French fries [\*] ..... € 5,00

Cheeses

- 1 Caciottina di Siena ..... € 5,50
- 2 Brie ..... € 6,50
- 3 Pecorino Romano ..... € 6,50
- 4 Parmigiano ..... € 6,50
- 5 Gorgonzola dolce ..... € 6,50
- 6 Caciocavallo ..... € 6,50
- 7 Greek feta ..... € 6,50
- 8 Auricchio ..... € 6,50
- 9 Buffalo milk mozzarella (300 gr.) ..... € 9,50
- 10 Mixed cheese platter w/ honey ..... € 12,00

[\*] frozen

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Insalate •

condite con salsa "Ricca"  
(olio, aceto, sale, cipolla, acciughe, miele, aglio)

....vegetariane

1	<u>MISTA</u>	(ins.miste, pomodori, carote, rughetta)	€ 7,00 kcal 80 ca.
2	<u>RICCA</u>	(ins. miste, pomodori, funghi, carote, mais, formaggio)	€ 8,50 kcal 540 ca.
3	<u>CONTADINA</u>	(ins. miste, pomodori, feta, olive, mandorle)	€ 9,50 kcal 440 ca.
4	<u>CAPRICCIOSA</u>	(ins. miste, rughetta, feta, pomodori, mais, carote, olive, peperoni)	€ 9,50 kcal 450 ca
5	<u>GRECA</u>	(ins. miste, pomodori, feta, cetrioli, origano, olive nere, cipolle rosse )	€ 9,50 kcal 380 ca.
6	<u>ESOTICA</u>	(ins. miste, rughetta, mango, palmito, pinoli, mais, ananas) ...	€ 10,00 kcal 400 ca.
7	<u>PANTESCA</u>	(rughetta, patate lesse, pomodori pachino, capperi, origano, olive nere, cipolla rossa, aceto balsamico)	€ 8,50 kcal 650 ca.
8	<u>NOCI</u>	(ins. miste, rughetta, carote, quartirolo, noci, sesamo)	€ 9,00 kcal 500 ca.
9	<u>4 FORMAGGI</u>	(ins. miste, rughetta, pomodori secchi, patate lesse, pera, fichi secchi, caciottina, Emmenthal, Caciocavallo, Auricchio)	€ 10,00 kcal 850 ca.
10	<u>PINOLI</u>	(ins.miste, rughetta, carote, quartirolo, pinoli, mela)	€ 11,00 kcal 400 ca.
11	<u>AVOCADO</u>	(ins. miste, avocado, pomodori, quartirolo, mais, radicchio)	€ 9,50 kcal 500 ca.
12	<u>ANANAS</u>	(ins.miste, yogurt, mais, ananas, formaggio magro)	€ 9,50 kcal 410 ca.
13	<u>SICILIANA</u>	( ins. miste, rughetta, pomodori secchi, mais, olive, ricotta salata)	€ 9,00 kcal 380 ca.
14	<u>BUFALA</u>	(ins.miste, rughetta, mais, olive, basilico, pomodori pachino, mozzarella di bufala)	€ 9,50 kcal 600 ca.
15	<u>GORGONZOLA</u>	(ins.miste, rughetta, sedano, noci, mela, gorgonzola)	€ 10,00 kcal 380 ca.
16	<u>UOVO</u>	(ins.miste, pomodori, olive, uovo sodo, carote, crostini)	€ 8,50 kcal 380 ca.
17	<u>CAPRESE</u>	(pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 8,50 kcal 380 ca.
18	<u>FRUTTOSA</u>	(ins.miste, rughetta, mela, avocado, pere, ananas, noci, mais, melone, prugne, yogurt)	€ 10,00 kcal 650 ca.
19	<u>CACIO E PERE</u>	(ins. miste, rughetta, olive, pecorino, pere)	€ 8,50 kcal 600 ca.
20	<u>VEGETARIANA</u>	(ins. miste, pomodori, patate lesse, carciofini, palmito, avocado)	€ 9,00 kcal 600 ca.
21	<u>AGRO DOLCE</u>	(ins. miste, rughetta, pomodori secchi, cetriolo, noci — ananas, avocado, cipolline, uvetta, patate lesse)	€ 10,00 kcal 560 ca.
22	<u>PALMITO</u>	(ins. miste, funghi, rughetta, feta, palmito)	€ 9,00 kcal 250 ca.

L'aggiunta degli ingredienti comporta una variazione del prezzo

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Salades •

With house dressing  
(olive oil, vinegar, salt, onion, honey, anchovies, garlic)

....vegetarian

1	<u>MIXED</u>	(lettuce, carrots, tomatoes) .....	€ 7,00 kcal 80 ca.
2	<u>RICH</u>	(lettuce, tomatoes, corn, mushrooms, carrots, cheese) .....	€ 8,50 kcal 540 ca.
3	<u>FARMER'S</u>	(lettuce, tomatoes, feta cheese, olives, almonds) .....	€ 9,50 kcal 440 ca.
4	<u>CAPRICIOUS</u>	(lettuce, arugula, olives, tomatoes, corn, bell peppers, feta cheese, carrots)	€ 9,50 kcal 450 ca
5	<u>GREEK</u>	(lettuce, feta cheese, black olives, red onion, cucumbers, tomatoes, oregano)	€ 9,50 kcal 380 ca.
6	<u>EXOTIC</u>	(lettuce, arugula, corn, pineapple, pine nut, heart of palm, mango)	€ 10,00 kcal 400 ca.
7	<u>PANTESCA</u>	(arugula, red onions, tomatoes, olives, capers, oregano, steamed potatoes, balsamic vinegar)	€ 8,50 kcal 650 ca.
8	<u>WALNUT</u>	(lettuce, arugula, carrots, low-fat cheese, walnuts, sesame seeds)	€ 9,00 kcal 500 ca.
9	<u>FOUR CHEESES</u>	(lettuce, arugula, sun-dried tomatoes, pears, steamed potatoes, dried figs, four Italian cheeses)	€ 10,00 kcal 850 ca.
10	<u>PINE NUT</u>	(lettuce, arugula, low fat cheese, carrots, apples, pine nut)	€ 11,00 kcal 400 ca.
11	<u>AVOCADO</u>	(lettuce, red lettuce, tomatoes, low-fat cheese, avocado, corn)	€ 9,50 kcal 500 ca.
12	<u>PINEAPPLE</u>	(lettuce, yogurt, corn, low-fat cheese, pineapple)	€ 9,50 kcal 410 ca.
13	<u>SICILIANA</u>	(lettuce, arugula, olives, corn, sun-dried tomatoes, salted ricotta cheese)	€ 9,00 kcal 380 ca.
14	<u>BUFFALO</u>	(lettuce, arugula, olives, tomatoes, basil, corn, buffalo milk mozzarella cheese)	€ 9,50 kcal 600 ca.
15	<u>GORGONZOLA</u>	(lettuce, arugula, celery, walnuts, apple, gorgonzola cheese)	€ 10,00 kcal 380 ca.
16	<u>EGG</u>	(lettuce, tomatoes, olives, carrots, croutons, hard boiled egg)	€ 8,50 kcal 380 ca.
17	<u>CAPRESE</u>	(tomatoes, mozzarella cheese, basil)	€ 8,50 kcal 380 ca.
18	<u>FRUIT</u>	(lettuce, arugula, corn, walnuts, apples, pineapple, avocado, cantaloupe, pears, prunes, low-fat yogurt)	€ 10,00 kcal 650 ca.
19	<u>CHEESE &amp; PEARS</u>	(lettuce, olives, pecorino cheese, arugula, pears)	€ 8,50 kcal 600 ca.
20	<u>VEGETARIAN</u>	(lettuce, tomatoes, boiled potatoes, artichoke, heart of palm, avocado)	€ 9,00 kcal 600 ca.
21	<u>AGRODOLCE</u>	(lettuce, arugula, sun-dried tomatoes, walnuts, avocado, onions, raisins, cucumber, boiled potatoes)	€ 10,00 kcal 560 ca.
22	<u>HEART OF PALM</u>	(lettuce, arugula, mushrooms, feta cheese, heart of palm)	€ 9,00 kcal 250 ca.

Variations may change price

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Insalate •

condite con salsa "Ricca"  
(olio, aceto, sale, cipolla, acciughe, miele, aglio)

....con la carne

23	<u>ASIATICA</u>	(ins. miste, spinaci crudi, funghi, noci, soya, parmesano, uvetta, sesamo, tagliata di manzo)	€ 12,00 kcal 700 ca.
24	<u>STRACCIONA</u>	(ins.miste, funghi, scaglie di parmesano, rughetta, radicchio, straccetti di manzo)	€ 11,00 kcal 400 ca.
25	<u>SPECK</u>	(ins.miste, speck, fontina, crostini, funghi)	€ 9,00 kcal 500 ca.
26	<u>POPEYE</u>	(ins. miste, spinaci crudi, emmenthal, crostini, uovo, bacon)	€ 9,50 Kcal 650 ca.
27	<u>POLLO</u>	(ins .miste, rughetta, carote, patate, sedano, pollo, uvetta passa)	€ 10,50 kcal 550 ca.
28	<u>PELLEGRINO</u>	(spinaci crudi, rughetta, mela, mirtillo, noci, tacchino, formaggio brie)	€ 10,50 Kcal 700 ca.
29	<u>MIELE</u>	(ins. miste, bresaola, fontina, noci, miele, mela)	€ 10,00 kcal 650 ca.
30	<u>BRASILIANA</u>	(ins. mista, pomodori, cipolla, olive, uovo sodo, piselli, carote, prosciutto cotto, uvetta, fagioli, banana, riso)	€ 10,00
31	<u>POLPETTE</u>	(ins. mista, pomodori, piselli, prosciutto cotto, carote lesse, patate lesse, polpette di carne, riso)	€ 10,00
32	<u>TREVISANA</u>	(ins. mista, radicchio, noci, mele, speck)	€ 9,00 kcal 650 ca.
33	<u>BRESAOLA</u>	(ins. miste, funghi, rughetta, noci, bresaola)	€ 10,00 kcal 300 ca.
34	<u>TACCHINO</u>	(ins. mista, spinaci, petto di tacchino, soya, sesamo, crostini, funghi)	€ 10,00 kcal 400 ca.
35	<u>PARMENSE</u>	(ins.miste, rughetta, funghi, olive verdi, prosciutto di Parma, parmesano, noci)	€ 10,00 kcal 600 ca.
36	<u>ITALIANA</u>	(ins. mista, peperoni, cipolla, arancia, pollo, gamberetti, olive, uovo)	€ 11,50 kcal 300 ca.
37	<u>SALCHI PAPA</u>	(ins.miste, pomodori, uovo, patate lesse, olive, mozzarella di bufala, wusterl)	€ 11,50 kcal 850 ca.
38	<u>PAESANA</u>	(ins.miste, rughetta, patate lesse, pere, caciocavallo, salame piccante)	€ 9,50 kcal 800 ca.
39	<u>CESARE</u>	(ins. miste, spinaci crudi, funghi, parmesano, pollo, pinoli, bacon, salsa di soya)	€ 11,00 Kcal 650 ca.

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Salades •

With house dressing  
(olive oil, vinegar, salt, onion, honey, anchovies, garlic)

...with meat

- 23 ASIATICA (spinach, lettuce, beef strips, mushrooms, raisins, parmesan cheese, soy sauce, sesame seed, walnuts) € 12,00  
kcal 700 ca.
- 24 STRACCIONA (lettuce, red lettuce, mushrooms, arugula, shredded beef, parmesan cheese) € 11,00  
kcal 400 ca.
- 25 SPECK (lettuce, mushrooms, speck, fontina cheese, croutons) € 9,00  
kcal 500 ca.
- 26 POPEYE (spinach, lettuce, swiss cheese, croutons, egg, bacon) € 9,50  
Kcal 650 ca.
- 27 CHICKEN (lettuce, arugula, chicken, celery, potatoes, carrots, raisins) € 10,50  
kcal 550 ca.
- 28 PILGRIM (spinach, lettuce, arugula, grilled turkey, apple, brie cheese, currants, walnut) € 10,50  
Kcal 700 ca.
- 29 HONEY (lettuce, fontina cheese, walnuts, cured sliced beef, honey, apple) € 10,00  
kcal 650 ca.
- 30 BRAZILIAN (lettuce, tomatoes, onion, olives, egg, peas, carrots, prosciutto, banana, beans, rice, raisin) € 10,00
- 31 MEATBALLS (lettuce, tomatoes, peas, prosciutto, rice boiled carrots, boiled potatoes, meatballs) € 10,00
- 32 TREVISANA (lettuce, red lettuce, apple, walnuts, speck) € 9,00  
kcal 650 ca.
- 33 BRESAOLA (lettuce, arugula, mushrooms, walnuts, cured sliced beef) € 10,00  
kcal 300 ca.
- 34 TURKEY (lettuce, turkey, spinach, croutons, sesame seed, soy sauce) € 10,00  
kcal 400 ca.
- 35 PARMENSE (lettuce, arugula, parmesan cheese, olives, Parma prosciutto, mushrooms, walnuts) € 10,00  
kcal 600 ca.
- 36 ITALIAN (lettuce, bell peppers, arugula, orange slices, olives, chicken, egg, shrimp) € 11,50  
kcal 300 ca.
- 37 SALCHI PAPA (lettuce, tomatoes, eggs, potatoes, olives, buffalo milk mozzarella, frankfurter) € 11,50  
kcal 850 ca.
- 38 PAESANA (lettuce, arugula, steamed potatoes, pears, caciocavallo cheese, spicy pepperoni) € 9,50  
kcal 800 ca.
- 39 CESAR (spinach, lettuce, mushrooms, pine nuts, chicken, bacon, parmesan cheese, soy sauce, sesame seed) € 11,00  
Kcal 650 ca.

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Insalate •

condite con salsa "Ricca"

(olio, aceto, sale, cipolla, acciughe, miele, aglio)

....con il pesce

- 40 ALICI (rughetta, radicchio, alici, pomodori pachino, fontina, crostini) — € 8,50  
kcal 400 ca.
- 41 GRANCHIO (ins.miste, rughetta, funghi, radicchio, surimi) — € 8,50  
kcal 200 ca.
- 42 TONNO (ins. miste, pomodori, carote, tonno, sedano, crostini) — € 9,00  
kcal 400 ca.
- 43 FAGIOLI (ins. miste, fagioli, crostini, sedano, cipolla, tonno) — € 9,00  
kcal 450 ca.
- 44 ED ALTRO (ins. miste, patate lesse, cipolla, tonno, olive, uovo, prezzemolo) — € 9,00  
kcal 800 ca.
- 45 GAMBERETTI (ins. miste, rughetta, funghi, radicchio, gamberetti) — € 9,50  
kcal 200 ca.
- 46 MEDITERRANEA (rughetta, fagioli, melone bianco, mais, gamberetti, pomodori) — € 10,00  
kcal 300 ca.
- 47 BUONGUSTAIO (ins. miste, sedano, cipolla, tonno, fantasia di legumi, aceto balsamico) — € 9,50  
kcal 350 ca.
- 48 ARAGOSTA (ins. miste, rughetta, funghi, mais, radicchio, code d'aragosta, salsa rosa) — € 11,00  
kcal 200 ca.
- 49 CASARECCIA (rughetta, pomodoro, uovo, tonno, olive, cipolle) — € 9,50  
kcal 350 ca.
- 50 COSTOSA (rughetta, funghi, parmigiano, gamberetti, palmito) — € 10,00  
kcal 400 ca.
- 51 DUCALE (ins. miste, carciofini all'olio, rughetta, gamberetti scaglie di parmigiano, aceto balsamico) — € 10,00  
kcal 500 ca.
- 52 PESCATORE (ins. miste, rughetta, gamberetti, radicchio, surimi scampo (\*), code d'aragosta, salsa rosa) — € 11,00  
kcal 200 ca.
- 53 IMPERIALE (ins. miste, gamberetti, rughetta, funghi, surimi, radicchio, code d' aragosta, salsa rosa) — € 11,00  
kcal 250 ca.
- 54 SFIZIOSA (ins. mista, avocado, surimi, mais, pomodori pachino, mozzarella di bufala, gamberetti, melone) — € 11,00  
kcal 600 ca.
- 55 SALMONE (rughetta, funghi, mais, avocado, salmone) — € 12,00  
kcal 450 ca.
- 56 ARISTOCRATICA (ins. miste, avocado, melone bianco, pinoli, ananas, feta, mais, gamberetti, funghi, code d'aragosta) — € 12,00  
kcal 600 ca.  
(\*) surgelato

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Salades •

With house dressing  
(olive oil, vinegar, salt, onion, honey, anchovies, garlic)

....with fish

- 40 ANCHOVIE (arugula, red lettuce, tomatoes, anchovies, fontina cheese, croutons) € 8,50  
kcal 400 ca.
- 41 CRAB (lettuce, arugula, mushrooms, red lettuce, crab meat) € 8,50  
kcal 200 ca.
- 42 TUNA (lettuce, tomatoes, carrots, tuna, celery, croutons) € 9,00  
kcal 400 ca.
- 43 BEAN (lettuce, beans, onion, croutons, red lettuce, tuna) € 9,00  
kcal 450 ca.
- 44 YET ANOTHER (lettuce, boiled potatoes, onions, tuna, olives, egg, parsley) € 9,00  
kcal 800 ca.
- 45 SHRIMP (lettuce, arugula, red lettuce, mushrooms, shrimp) € 9,50  
kcal 200 ca.
- 46 MEDITERRANEAN (lettuce, arugula, white cantaloupe, tomatoes, shrimp, beans, corn) € 10,00  
kcal 300 ca.
- 47 GOURMET (lettuce, tuna, celery, mixed legumes, onions, balsamic vinegar) € 9,50  
kcal 350 ca.
- 48 LOBSTER (lettuce, arugula, mushrooms, corn, red lettuce, lobster tail, cocktail sauce dressing) € 11,00  
kcal 200 ca.
- 49 HOME STYLE (lettuce, arugula, tomatoes, egg, tuna, onion, olives) € 9,50  
kcal 350 ca.
- 50 EXPENSIVE (lettuce, arugula, parmesan cheese, shrimp, mushrooms, heart of palm) € 10,00  
kcal 400 ca.
- 51 DUCALE (lettuce, artichokes, arugula, shrimp, parmesan cheese, balsamic vinegar) € 10,00  
kcal 500 ca.
- 52 FISHERMAN (lettuce, arugula, red lettuce, shrimp, lobster tail, crab meat, prawns (\*), cocktail sauce dressing) € 11,00  
kcal 200 ca.
- 53 IMPERIAL (lettuce, arugula, red lettuce, mushrooms, shrimp, crab meat, lobster tail, cocktail sauce dressing) € 11,00  
kcal 250 ca.
- 54 SFIZIOSA (lettuce, avocado, shrimp, cantaloupe, crab meat, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, corn) € 11,00  
kcal 600 ca.
- 55 SALMON (lettuce, arugula, mushrooms, corn, avocado, salmon) € 12,00  
kcal 450 ca.
- 56 ARISTOCRATIC (lettuce, mushrooms, feta cheese, corn, cantaloupe, pineapple, avocado, shrimps, lobster tail, pine nuts) € 12,00  
(\*) frozen kcal 600 ca.

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Pizze bianche •

- 1 Focaccia alla romana ..... € 4,00
- 2 Focaccia al sesamo ..... € 4,50
- 3 Focaccia mozzarella e prosciutto ..... € 9,50
- 4 Focaccia 'caprese' (mozzarella, pomodoro, basilico) ..... € 8,00
- 5 Pizza con verdure (mozzarella, verdure grigliate) ..... € 8,50
- 6 Pizza con bresaola, rughetta, parmigiano ..... € 10,00
- 7 Pizza bufala e pachino (pomodoro pachino, basilico, mozzarella di bufala) ..... € 10,00
- 8 Pizza con salmone (mozzarella, salmone) ..... € 11,00
- 9 Pizza 4 formaggi ..... € 10,00

• Pizze rosse •

- 10 Pizza marinara (pomodoro, aglio, origano) ..... € 6,00
- 11 Pizza margherita (pomodoro, mozzarella) ..... € 7,50
- 12 Pizza margherita con bufala (mozzarella di bufala, pomodoro) .... € 9,50
- 13 Pizza margherita con prosciutto (pomodoro, prosciutto, mozzarella) ..... € 9,50
- 14 Pizza con funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) ..... € 8,00
- 15 Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella, alici) ..... € 8,00
- 16 Pizza capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, uovo, funghi) ..... € 10,00
- 17 Pizza diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) ..... € 8,50
- 18 Pizza con melanzane alla parmigiana (parmigiano o pecorino) ..... € 9,50

• Fritti •

- 1 Olive ascolane (6 a porzione) [\*] ..... € 5,00
- 2 Supplì (uno) ..... € 2,50
- 3 Crocchetta di patate (una) ..... € 2,50
- 4 Patate fritte [\*] ..... € 5,00
- 5 Fritto misto (supplì, crocchetta, 3 olive, patate fritte) ..... € 8,00

(\*) surgelato

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• White pizza •

- 1 Pizza bread w/ olive oil & rosemary ..... € 4,00
- 2 Pizza bread w/ sesame seeds ..... € 4,50
- 3 Pizza bread w/ prosciutto & mozzarella cheese ..... € 9,50
- 4 Pizza bread 'caprese' (mozzarella cheese, tomatoes, basil) ..... € 8,00
- 5 Pizza bread w/ vegetables (mozzarella cheese, grilled vegetables) ..... € 8,50
- 6 Pizza bread w/ cured sliced beef (arugula, parmigiano cheese) ..... € 10,00
- 7 Pizza pachino (pachino tomatoes, buffalo milk mozzarella, basil) ..... € 10,00
- 8 Pizza w/ salmon (mozzarella cheese, salmon) ..... € 11,00
- 9 Pizza w/ four italian cheeses ..... € 10,00

• Red pizza •

- 10 Pizza marinara (tomato sauce, garlic, oregano) ..... € 6,00
- 11 Pizza margherita (tomato sauce, mozzarella cheese) ..... € 7,50
- 12 Pizza margherita w/ buffalo milk mozzarella, tomato sauce ..... € 9,50
- 13 Pizza w/ prosciutto (tomato sauce, prosciutto, mozzarella cheese) ..... € 9,50
- 14 Pizza w/ mushrooms (tomato sauce, mozzarella cheese) ..... € 8,00
- 15 Pizza Napoli (tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies) ..... € 8,00
- 16 Pizza diavola (tomato sauce, mozzarella, spicy pepperoni) ..... € 8,50
- 17 Pizza capricciosa (tomato sauce, mozzarella, prosciutto, artichoke, egg, mushrooms) ..... € 10,00
- 18 Pizza w/ eggplants (tomato sauce, pecorino or parmigiano cheese) ..... € 9,50

• Side dishes •

- 1 Ascolano "olives" (6 pz.) [\*] ..... € 5,00
- 2 Supplì (rice filled croquette w/ mozzarella center) (pc) ..... € 2,50
- 3 Potato croquette (breaded potato w/ mozzarella center) (pc) ..... € 2,50
- 4 French fries [\*] ..... € 5,00
- 5 Mixed deep fried plate (olives, potato croquette, supplì, french fries) ..... € 8,00

(\*) surgelato

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Dolci e frutta •

1	Torte del giorno	€ 5,00
2	Tiramisù	€ 5,00
3	Mousse di cioccolato	€ 5,00
4	Panna cotta	€ 5,00
5	Creme brulee	€ 5,00
6	Tartufo bianco o nero	€ 5,00
7	Tartufo affogato al caffè o liquore	€ 6,00
8	Sorbetto al limone	€ 5,00
9	Coppa gelato mista	€ 5,00
10	Macedonia di frutta	€ 5,00
11	Macedonia di frutta con gelato	€ 6,00
12	Ananas ..	€ 5,00
13	Fragole o melone	€ 5,00
14	Fragole o melone con gelato	€ 6,00

• Caffetteria •

1	Caffè	€ 1,50
2	Caffè corretto	€ 2,50
3	Caffè shakerato	€ 3,00
4	Caffè e latte	€ 3,00
5	Cappuccino	€ 2,50
6	Thè ..	€ 3,00
7	Caffè d'orzo	€ 2,00
8	Caffè ginseng ..	€ 2,00
9	Caffè con crostata o ciambellone	€ 4,00
10	Cappuccino con crostata o ciambellone ..	€ 4,00
11	Cioccolata calda (con panna + 0,50 €)	€ 4,00
12	Frullato di frutta fresca ..	€ 5,00
13	Spremuta d'arancia ..	€ 4,00
14	Succhi di frutta ..	€ 3,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

•Dessert & Fresh Fruit•

1	Fresh cake of the day	€ 5,00
2	Tiramisù	€ 5,00
3	Chocolate mousse	€ 5,00
4	Baked cream pudding	€ 5,00
5	Crème brûlée	€ 5,00
6	Chocolate or vanilla ice cream	€ 5,00
7	Chocolate or vanilla ice cream in liqueor	€ 6,00
8	Lemon sorbet ice cream	€ 5,00
9	Vanilla ice cream cup	€ 5,00
10	Fresh fruit salad	€ 5,00
11	Fresh fruit salad w/ ice cream	€ 6,00
12	Fresh pineapple	€ 5,00
13	Strawberries or cantaloupe	€ 5,00
14	Strawberries or cantaloupe w/ vanilla ice cream	€ 6,00

• The Coffee Shop •

1	Espresso	€ 1,50
2	Espresso w/ liqueor	€ 2,50
3	Iced coffee	€ 3,00
4	Espresso w/ steamed milk	€ 3,00
5	Cappuccino	€ 2,50
6	Tea	€ 3,00
7	Barley coffee	€ 2,00
8	Ginseng coffee	€ 2,00
9	Coffee w/ fruit pie or pound cake	€ 4,00
10	Cappuccino w/ fruit pie or pound cake	€ 4,00
11	Hot chocolate (with cream + 0,50 €)	€ 4,00
12	Fruit shake	€ 5,00
13	Fresh squeezed orange juice	€ 4,00
14	Fruit juice	€ 3,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Cocktail e Liquori •

1	Aperol spritz	€ 5,50
2	Campari spritz	€ 5,50
3	Americano	€ 6,00
4	Caipirinha	€ 6,00
5	Florida	€ 6,00
6	Gin tonic	€ 6,00
7	Mojito	€ 6,00
8	Negroni	€ 6,00
9	Tequila sunrise	€ 6,00
10	Amari, Limoncello	€ 3,50
11	Campari, Martini	€ 4,00
12	Liquori nazionali e grappe	€ 4,50
13	Liquori internazionali e grappa barricata	€ 6,00
14	Whisky (Oban - 0,4 cl.)	€ 8,00
15	Rum (Zacapa - 0,4 cl.)	€ 8,00
16	Grappa (Berta tre soli tre - 0,4 cl.)	€ 10,00
17	Cognac (Camus VSOP - 0,4 cl.)	€ 8,00

• Bevande •

1	Acqua minerale (grande)	€ 2,80
2	Acqua minerale (piccola)	€ 2,00
3	Sprite, Coca Cola, aranciata in lattina (0,33 lt)	€ 3,00
4	Coca cola alla spina piccola	€ 2,50
5	Coca cola alla spina media	€ 4,00
6	Thé al limone o pesca	€ 3,00
7	Succhi di frutta	€ 3,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Cocktails & Liquors •

1	Aperol spritz	€ 5,50
2	Campari spritz	€ 5,50
3	Americano	€ 6,00
4	Caipirinha	€ 6,00
5	Florida	€ 6,00
6	Gin tonic	€ 6,00
7	Mojito	€ 6,00
8	Negroni	€ 6,00
9	Tequila sunrise	€ 6,00
10	Amari, Limoncello	€ 3,50
11	Campari, Martini	€ 4,00
12	Italian liquors & grappa	€ 4,50
13	International liquors	€ 6,00
14	Whisky (Oban - 0,4 cl.)	€ 8,00
15	Rum (Zacapa - 0,4 cl.)	€ 8,00
16	Grappa (Berta tre soli tre - 0,4 cl.)	€ 10,00
17	Cognac (Camus VSOP - 0,4 cl.)	€ 8,00

• Soft drinks •

1	Bottled mineral water (large)	€ 2,80
2	Bottled mineral water (small)	€ 2,00
3	Sprite, Coca-Cola, Orange soda (0,33 lt)	€ 3,00
4	Coca-cola small draft	€ 2,50
5	Coca-cola medium draft	€ 4,00
6	Iced tea (peach or lemon)	€ 3,00
7	Fruit juice	€ 3,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

► Vini bianchi ►

1	Selezione di vini al calice (wine by the glass)	€ 4,00
2	Flute di Prosecco	€ 3,00
3	Prosecco (0,20 lt.)	€ 6,00
4	Vino della casa (1 lt.)	€ 8,50
5	Vino della casa (0,50 lt.)	€ 5,00
6	Pinot grigio (Santa Margherita)	€ 18,00
7	Pinot grigio (Tavagnacco)	€ 18,00
8	Ribolla gialla (Feudi di Romans)	€ 18,00
9	Chardonnay (Feudi di Romans)	€ 18,00
10	La Segreta (Planeta)	€ 18,00
11	Falanghina (Mastroberardino)	€ 18,00
12	Greco di Tufo (Mastroberardino)	€ 20,00
13	Vermentino di Gallura (Piero Mancini)	€ 18,00
14	Muller thurgau (La Vis)	€ 16,00
15	Gewurtztraminer (San M. Appiano)	€ 24,00
16	Pecorino (Tollo)	€ 18,00
17	Frascati (Terre dei Grifi)	€ 16,00
18	Rosè Albiola (Casale del Giglio)	€ 18,00
19	Satrico (Casale del Giglio)	€ 16,00
20	Angedras (Mancini - vino frizzante)	€ 15,00
21	Antinoo (Casale del Giglio)	€ 25,00
22	Chardonnay (La Viarte)	€ 24,00
23	Roero Arneis (Batasiolo)	€ 20,00
24	Gavi di Gavi (Banfi)	€ 18,00
25	Passerina (Corte dei Papi)	€ 18,00

Le mezze bottiglie

26	Pinot grigio (Santa Margherita - 0,375 lt)	€ 9,00
27	Vermentino di Gallura (Mancini - 0,375 lt)	€ 9,00
28	Falanghina (Mastroberardino - 0,375 lt)	€ 10,00
29	Frascati (Terre dei Grifi - 0,375 lt.)	€ 8,00

Proseccoli e Champagne

30	Prosecco (De Faveri)	€ 18,00
31	Maximun Brut (Ferrari)	€ 35,00
32	Franciacorta brut (Franca Contea)	€ 30,00
33	Noir Brut (Pommery)	€ 60,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

► Vini rossi ▶

- 1 Selezione di vini al calice (wine by the glass) ..... € 4,00
- 2 Vino rosso della casa (1 lt.) ..... € 8,50
- 3 Vino rosso della casa (0,50 lt.) ..... € 5,00
- 4 Shiraz (Casale del Giglio) ..... € 19,00
- 5 Santa Cristina (Antinori) ..... € 18,00
- 6 Morellino di Scansano (Rocca delle Macie) ..... € 18,00
- 7 Cabernet (Tavagnacco) ..... € 18,00
- 8 Cabernet Sauvignon (Feudi di Romans) ..... € 18,00
- 9 Merlot (Tavagnacco) ..... € 18,00
- 10 Refosco (Tavagnacco) ..... € 18,00
- 11 Dolcetto d'Alba (Roggeri Ciabot Berton) ..... € 18,00
- 12 Montepulciano d'Abruzzo (Tollo) ..... € 15,00
- 13 Chiaromonte Nero d'Avola (Firriato) ..... € 18,00
- 14 Cesanese Rubino (Pallavicini) ..... € 15,00
- 15 Chianti Classico Gallo nero (Rocca delle Macie) ..... € 20,00
- 16 Chianti DOCG (San Lorenzo) ..... € 16,00
- 17 Rosso di Montalcino (Poggio Salvi) ..... € 25,00
- 18 Lambrusco amabile (Florini) ..... € 15,00
- 19 Primitivo di Manduria (Il Purmo) ..... € 18,00
- 20 Brunello di Montalcino (Castello di Romitorio) ..... € 55,00
- 21 Barolo (Roggeri Ciabot Berton) ..... € 55,00
- 22 Amarone della Valpolicella (Santi) ..... € 40,00
- 23 Valpolicella (Accondini) ..... € 18,00
- 24 Pinot nero (San Michele Appiano) ..... € 24,00
- 25 Lagrein (Mezzacorona) ..... € 20,00
- 26 Cannonau (Argiolas) ..... € 20,00
- 27 Ripasso della Valpolicella (Accordini) ..... € 28,00

Le mezze bottiglie

- 28 Santa Cristina (Antinori - 0,375 lt) ..... € 9,00
- 29 Chianti DOCG (San Lorenzo - 0,375 lt) ..... € 8,00
- 30 Shiraz (Casale del Giglio - 0,375 lt) ..... € 10,00
- 31 Cesanese Rubino (Pallavicini - 0,375 lt) ..... € 8,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

• Birre •

- 1 Moretti Baffo d'Oro (spina grande - 1 lt.) ..... € 9,00
- 2 Moretti Baffo d'Oro (spina media - 0,40 lt.) ..... € 5,00
- 3 Moretti Baffo d'Oro (spina piccola - 0,20 lt.) ..... € 3,00
- 4 Moretti Doppio Malto rossa (spina media - 0,40 lt.) ..... € 6,00
- 5 Moretti Doppio Malto rossa (spina piccola - 0,20 lt.) ..... € 3,50
- 6 Moretti Bianca (spina media - 0,40 lt.) ..... € 6,00
- 7 Moretti Bianca (spina piccola - 0,20 lt.) ..... € 3,50
- 8 Le regionali Moretti (Siciliana, Toscana - 0,50 lt.) ..... € 6,00
- 9 Birra Peroni (Doppio malto Gran Riserva rossa - 0,50 lt.) ..... € 6,00
- 10 Birra Peroni (Doppio malto Gran Riserva - 0,50 lt.) ..... € 6,00
- 11 Gjulia Nord (Birra artigianale bionda 0,75 lt.) ..... € 12,00
- 12 Gjulia Nord (Birra artigianale bionda 0,33 lt.) ..... € 6,00
- 13 St. Stefanus (Birra d'Abbazia bionda 0,75 lt.) ..... € 15,00
- 14 St. Stefanus (Birra d'Abbazia bionda 0,33 lt.) ..... € 6,00
- 15 Asahi (0,33 lt.) ..... € 5,00
- 16 Heineken (0,33 lt.) ..... € 4,00
- 17 Corona (0,33 lt.) ..... € 4,00
- 18 Moretti (analcoolica) (0,33 lt.) ..... € 5,00
- 19 Ichnusa (non filtrata - 0,33 lt.) ..... € 5,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Beer

- 1 Moretti Baffo d'Oro (Large draft - 1 lt.) ..... € 9,00
- 2 Moretti Baffo d'Oro (Medium draft - 0,40 lt.) ..... € 5,00
- 3 Moretti Baffo d'Oro (Small draft - 0,20 lt.) ..... € 3,00
- 4 Moretti Double Malt red (Medium draft - 0,40 lt.) ..... € 6,00
- 5 Moretti Double Malt red (Small draft - 0,20 lt.) ..... € 3,50
- 6 Moretti White (Medium draft - 0,40 lt.) ..... € 6,00
- 7 Moretti White (Small draft - 0,20 lt.) ..... € 3,50
- 8 Moretti regionali (Siciliana, Toscana) ..... € 6,00
- 9 Birra Peroni (Double malt large red reserve - 0,50 lt.) ..... € 6,00
- 10 Birra Peroni (Double malt large reserve - 0,50 lt.) ..... € 6,00
- 11 Gjulia Nord (Craft beer blonde - 0,75 lt.) ..... € 12,00
- 12 Gjulia Nord (Craft beer blonde - 0,33 lt.) ..... € 6,00
- 13 St. Stefanus (Blond abbey beer - 0,75 lt.) ..... € 15,00
- 14 St. Stefanus (Blond abbey beer - 0,33 lt.) ..... € 6,00
- 15 Asahi (0,33 lt.) ..... € 5,00
- 16 Heineken (0,33 lt.) ..... € 4,00
- 17 Corona (0,33 lt.) ..... € 4,00
- 18 Moretti (non-alcoholic) (0,33 lt.) ..... € 5,00
- 19 Ichnusa (unfiltered - 0,33 lt.) ..... € 5,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Menù del Pescatore

- Pesce fresco di giornata con verdure acqua e caffè
- Fresh fish of the day with vegetables water and coffee
- Pescado fresco del dia con los verduras agua y café

€12,00

Menù Ricco

(piatto unico)

Bruschetta al pomodoro, primo e secondo contorno, bevanda e caffè

Bruschetta w/ tomato, pasta and entrees vegetables, drink and coffee

Bruschetta de tomate, primeros y segundos verduras, bebidas y café

€11,00

Menù Ricco

- Bruschetta al pomodoro o insalata mista  
Tomato bruschetta or mixed salad
- una scelta tra i primi, i secondi, le pizze o le insalate del giorno  
choosing between a pasta dish, an entree a salad or pizza of the day
- Birra alla spina (0,20 lt) o calice di vino  
small beer or glass of wine
- caffè o cappuccino  
coffee or cappuccino

€12,00

SINCE 1983

CUCINA MEDITERRANEA

Menù degustazione  
cucina romana

Tagliere di bruschette romane ( 3 pezzi)

Trittico di pasta  
(amatriciana, cacio e pepe, carbonara)

Una scelta di secondi piatti tra:

Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata

Involtini romani al sugo

Pollo con peperoni

Tiramisù o

Ciambelle al vino

Vino bianco "Frascati superiore" o

Vino rosso "Cesanese Rubino"

Acqua minerale

Roman Cuisine Menù

Assortment of bruschettas ( 3 pcs)

Sampling of traditional pasta dishes  
(amatriciana, cacio e pepe, carbonara)

A choice of entree between

Saltimbocca (Prosciutto-wrapped veal  
w/ pan-fried chicory

Beef and prosciutto rolls in a tomato sauce

Chicken with bell peppers and tomatoes

Tiramisù or

Wine-backed cookies

"Frascati" white wine or

"Cesanese" red wine

Minerale water

€ 28,00

**Largo dei Chiavari, 85**

Tel. 0668803656

i nostri locali a Roma

**Piazza Risorgimento, 5**

Tel. 0639730387 (San Pietro)



**Via F.P. de Calboli, 50**

Tel. 0637513941 (Piazza Mazzini)



**Piazza Pasquino, 72**

Tel. 0668307881 (Piazza Navona)



**Via Giulio Cesare Santini, 14**

Tel. 065881301 (Trastevere)



**Via del Gazometro, 66**

Tel. 06575176 (Via Ostiense-Porto Fluviale)



**Piazza Albania, 5**

Tel. 065743877 (Piramide)



**Via Francesco Acri, 50**

Tel. 065411509 (Montagnola)