

# Cucina e Gastronomia

*I vegetali sono di provenienza da orti certificati bio di piccoli coltivatori della regione Lazio*

*I formaggi sono selezionati da produttori artigianali italiani e francesi*

*Le conserve di pesce sono di alta qualità e da pesca certificata sostenibile*

## **HUMMUS DI CECI BIO CON PAPRIKA (1, 7, 11)**

*Organic Chickpeas mashed with tahini (no garlic) and paprika*

€8

## **PUNTARELLE E ALICI IN SALSA DI SENAPE E SOIA (10, 4, 6)**

*Puntarelle chicory and anchovies in mustard & soy sauce*

€10

## **PURE' DI CAVOLO MARINATO CON BACCALA' SALSA ALL'AGLIO FRESCO E PREZZEMOLO (4, 10)**

*Mashed Red Cabbage with Codfish, fresh garlic and parsley sauce*

€ 11

## **BACCALA' MANTECATO, RADICCHIO AL FORNO, CROSTINI DI PANE (1, 4)**

*Whipped creamy Codfish, Red Radish, bread*

€12

## **ALICI DEL CANTABRICO, BURRO D'ISIGNY DEMI-SEL, CROSTINI DI PANE BRUSCATO (1, 4, 7)**

*Cantabrian Anchovies and Butter d'Isigny Demi-sel, Crispy Bread*

€13

## **PARMIGIANA DI MELANZANE (1, 7)**

*Eggplant Parmigiana with tomato and cheese*

€12

## **LASAGNA AI CARCIOFI E GRANA (1, 7)**

*Lasagna Artichokes and Grana Padano cheese*

€12

# Tramezzini Veneziani (la coppia)

**TRAMEZZINI FILETTI DI TONNO, CARCIOFINI BIO SOTT'OLIO, INSALATA, MAYO (1, 3, 4)**

*Tramezzini soft sandwich Tuna Fillet, Organic Artichokes, Salad, Mayo*

€10

**TRAMEZZINI STILTON, POMODORI CONFIT, SCAROLA E CAPPERI AL FORNO (1,7)**

*Tramezzini soft sandwich Stilton, Tomato, Roast Endive with capers*

€10

## Bruschette

**BRUSCHETTA POMODORO CILIEGINO, OLIO D'OLIVA ALLO ZENZERO (1)**

*Bruschetta Tomato, Olive Oil with ginger*

€8

**BRUSCHETTA BURRO E TARTUFO (1)**

*Bruschetta Butter and Truffle sauce*

€8

**BRUSCHETTA FEGATO DI BACCALA', RADICCHIO, ZEST DI LIMONE (1, 4)**

*Bruschetta Cod Fish liver, Red Radish, Lemon zest*

€8

**BRUSCHETTA CAPRINO NOBILE E PUNTARELLE IN AGRODOLCE (1, 7)**

*Bruschetta Goat Cheese and Chicory in sweet sour sauce*

€8

# Formaggi

**TOLMINC SLOVENO BUTUL con composta di frutta (7)**

*Tolminc Cheese from Slovenia, with fruit jam*

€9

**SELEZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO (7)**

*Selected Cheese from farmer's market (raw milk)*

3 tipi €12 / 5 tipi €18

---

**CIAMBELLINE AL VINO (BIO) (1, 8, 12)**

*Wine Cookies (organic)*

€4

**PANE (1)**

*bread*

€2,5

## LISTA ALLERGENI

**IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, IL TITOLARE DI QUESTA AZIENDA È A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI PER FORNIRE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI (PREVISTI DALL'ALLEGATO II) PRESENTI NEI PRODOTTI SOMMINISTRATI**

22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43

(In vigore dal 13.12.2014)

### ALLEGATO II

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 ( 1 );
- b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
- 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 a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù

(*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi

(*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio

utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

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

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 ml/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## Bar Snacks

PATATAS NANAS (1) <i>Chips</i>	€4
TARALLI PUGLIESI (1,6, 8) <i>Salty cookies from Puglia</i>	€3,5
PISTACCHI SALATI (8) <i>Salty Pistachio</i>	€3,5
OLIVE IN SALAMOIA NATURALE (1) <i>Natural pickled Olives</i>	€4

## Drinks

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€2
ACQUA IN LATTINA 0,44lt <i>Natural Water can 0,44lt</i>	€2,5
ACQUA NEPI 1lt <i>Mineral Water Nepi 1,lt</i>	€3,5
MOLECOLA <i>Italian Cola no artificial aromas or additives</i>	€3,5
LIMONATA BIO PLOSE <i>Organic Lemonade</i>	€3,5
GIN TONIC	€10
SPRITZ SELECT CON PROSECCO NATURALE <i>with natural Prosecco</i>	€7
AMARO/GRAPPA/DISTILLATI DI FRUTTA	€8

## Birre

BIRRA DELL'EREMO - ZOE KELLER PILS 0,33 lt	€5
BIRRA DELL'EREMO - ARIA SESSION IPA 0,33lt	€6
BIRRA DELL'EREMO - YAKI DDH IPA 0,33lt	€6

# Vini alla Mescita - By the glass

## BOLLICINE

NINA 2022 TERRACANTA (LAZIO) (malvasia, trebbiano)	€7
FILARI GINEVRA - ALBERTO LOT (FRIULI VG) (glera, bronner)	€7
L'OSIGO BRUT NATURE - MASSIMO COLETTI (VENETO) (glera, verdiso)	€7,5
GRIGIO - MASSIMO COLETTI (VENETO) (pinot grigio)	€7

## BIANCO

ANGELINA 2022 TERRACANTA (LAZIO) (trebbiano)	€7
BORGO FALIERO 2021 MASSIMO COLETTI (VENETO) (chardonnay)	€7
MALVAZIJA 2019 BUTUL (SLOVENIA) (malvasia istriana)	€7,5
RIESLING 2020 VINI FELICI (GERMANIA) (riesling)	€8
BADIE 2020 SASSOCORNO (FRIULI VG) (tocai friulano)	€8
SANCERRE AKMENINE 2019 S. RIFFAULT (FRANCIA) (sauvignon)	€9

## ORANGE

GAIA 2020 CANTINA GIARDINO (CAMPANIA) €8,5  
(fiano)

FUORIPISTA 2022 FORADORI (TRENTINO) €8,5  
(pinot grigio)

NUR 2022 LA DISTESA (MARCHE) €8  
(verdicchio, malvasia, trebbiano)

DON PIPPINU 2020 SCIRTO (SICILIA) €9  
(carricante)

## ROSATO

BARBARUS 2021 PEQUENA ADEGA ROMANA (SPAGNA) €8  
(garnacha, palomino, mencia, godello)

## ROSSO

RAPP 2012 ROCCO DI CARPENETO (PIEMONTE) €7  
(barbera)

LANGHE NEBBIOLO 2022 PIERO BUSSO (PIEMONTE) €7  
(nebbiolo)

BLACK BABY 2021 BUTUL (SLOVENIA) €7,5  
(refosco)

MASSAL 2019 DENIS MONTANAR (FRIULI VG) €8  
(merlot)

ENERGIE 2021 PHILIPPE VIRET (RODANO) €8  
(syrah)

BARROSU 2021 GIOVANNI MONTISCI (SARDEGNA) €10  
(cannonau)

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 CASA RAIA (TOSCANA) €15  
(sangiovese grosso)

## SPECIAL WINES

PASSETTO 2020 LE QUATTRO VOLTE (CALABRIA) €8  
(malvasia)

V2 - SAN VENANZO (MARCHE) €7  
(vino di visciole)

## **MAGNUM DELLA SETTIMANA - 1,5lt**

FILARI GINEVRA - ALBERTO LOT (FRIULI VG) €40  
(glera, bronner)

BRUT CUVEE VEJ 2022 PRADAROLO (EMILIA-ROMAGNA) €75  
(malvasia di candia)

BIFARO ROSSO 2020 LE QUATTRO VOLTE (CALABRIA) €45  
(guarnaccino)

LA PAUSA DI SOLOVINO 2020 LE QUATTRO VOLTE (CALABRIA) €45  
(magliocco, mantonico, malvasia)

POULSARD VIELLES VIGNES 2018 TISSOT (JURA) €90  
(poulsard)

MAITRE SPLINTER 2021 LA SORGA (LANGUEDOC) €85  
(picpoul, terret blanc)

**Vini in Bottiglia - i prezzi esposti si intendono per asporto.**

*Sulle consumazioni al tavolo si applica supplemento di €2,5 a persona per ogni bottiglia, fatta eccezione per le Magnum della Settimana*

*Bottle Price list: Shelf price is for Take-out. Table service +€2,5 per person for each bottle - except for the "Magnum of the Week" offer.*