



Ringraziamo @aylin_artdesign per l'illustrazione

*Il mio pensiero costante quando ho iniziato
l'attività in questo meraviglioso ed unico vicolo
è stato:*

*“Come posso essere all'altezza della bellezza
di questo posto?”*

*Sento questa responsabilità
e mi sforzo ogni giorno per
migliorare la nostra qualità.*

Stefano

IL MENÙ

GLI ANTIPASTI DI MARE

- *Gamberi imbacuccati con guacamole* * (1-12)
(Involtino cinese croccante ripieno di gamberi e verdure, con salsa di guacamole) 18,00 €
- *Sautè di cozze e vongole*  *(10) 16,00 €
- *Polpette di baccalà in crema di ceci* *(1-2-9) 18,00 €
- *Crostino al burro con alici del Cantabrico* *(1-4-9) 16,00 €

GLI ANTIPASTI DI TERRA

- *Tagliere del Teatro* *(4-5) 20,00 €
Selezione di formaggi e salumi da piccoli produttori del Lazio

FORMAGGI:

STRACCHINO STAGIONATO BIOLOGICO DI AMATRICE (MUCCA), CACIOTTINA DI AMASENO (BUFALA),
CACIOMAGNO DELLA SABINA (PECORA)

SALUMI:

MORTADELLA (RIETI), SALAME FALISCO, CAPOCOLLO (MONTEFIASCONE)

- *Parmigianina di melanzana* (4) 15,00 €
- *Flan di carciofi con formaggio fuso* (4) 16,00 €
- *Tegamino di fagioli al gambuccio con crostini di pane* (1-6) 14,00 €

I PRIMI DI MARE

- *Scialatielli al prezzemolo con frutti di mare e gamberi* 🌶️ *(1-10-12) 20,00 €
- *Linguine all'astice con pomodori datterini* 🌶️ *(1-12) 30,00 €
- *Triangoli di ravioli ripieni ai gamberi in salsa di arancia* 🌶️ *(1-2-12) 22,00 €
- *Riso alla crema di scampi* *(6-12) 24,00 €

I PRIMI DI TERRA

- *Pasta e ceci* *(1) 14,00 €
- *Pappardelle al ragù di agnello* *(1-2-6) 22,00 €
- *Pici fatti da noi (acqua e semola)* *(1) 18,00 €
Con guanciale, carciofi e menta
- *Fettuccine al tartufo* *(1-2-4) 22,00 €
- *Carbonara* *(1-2-4) 14,00 €
- *Matriciana* *(1-4) 14,00 €
- *Cacio e pepe* *(1-4) 14,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

I SECONDI DI MARE

- *Baccalà alla romana* *(5-9)
Con pomodoro, pinoli e uvetta 25,00 €
- *Trancio di ricciola al profumo di limone di Amalfi e timo* *(9) 26,00 €
- *Calamaro scottato con insalata di finocchi, arance tarocco e olive nere al forno* *(10) 24,00 €
- *Polpo alla piastra laccato agli agrumi con tortino di patate al rosmarino* *(10) 26,00 €

I SECONDI DI TERRA

- *Saltimbocca alla romana di rosa di vitella
con ruote di patate al timo* *(1-8) 20,00 €
- *Ossobuco con purè di patate* *(6-8) 23,00 €
- *Filetto al barolo e cannella* *(8) 28,00 €
- *Chateaubriand con contorno di patate arrosto, verdure grigliate e salsa bernese* *(2-4)
(per 2 persone) 70,00 €

I CONTORNI

- *Carciofo alla romana* 8,00 € l'uno
- *Scarola pinoli e uvetta* (5) 10,00 €
- *Cicoria ripassata* 🌶️ 8,00 €
- *Broccoletti* 🌶️ 9,00 €
- *Patate al forno* 7,00 €
- *Verdure grigliate* 8,00 €

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

I DOLCI DELLA CASA

PREPARATI AL MOMENTO
DALLA PASTICCERIA DEL TEATRO

- *Tortino di cioccolato con cuore caldo di lampone al peperoncino (senza glutine)* 🌶️ *(2-4) 12,00 €
- *Tiramisù* *(1-2-4) 12,00 €
- *Torta Tatin* *(1-2-4) 12,00 €
- *Mousse di pistacchio e yogurt agli agrumi di Sicilia (senza glutine)* *(2-4-5) 12,00 €
- *Profiterol* *(1-2-4) 12,00 €

I PASSITI

(VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE I DESSERTS)

- *Moscato di Noto* 8,00 €
(Sicilia)
- *Muffato della Sala Umbria IGT* 12,00 €
Antinori
Sauvignon Blanc 60%, Grechetto 40%, Sèmillon, Traminer e Riesling - Vol. 14,5% (Umbria)
- *Maculan Torcolato* 8,00 €
Cantina Maculan
Friulano, Garganega, Vespaiola - Vol. 13,5% (Veneto)
- *Maduro Passito Rosso* 10,00 €
Cantina Maculan
Marzemina 80%, Cabernet Sauvignon 20% - Vol. 14,5% (Veneto)
- *Vinsanto del Chianti Classico DOC* 10,00 €
Rocca di Castagnoli Soc.Agr.
Malvasia Lunga del Chianti 90%, Trebbiano Toscano 10% - Vol. 15% (Toscana)

IL GELATO ARTIGIANALE

- *Coppa del Teatro (3 gusti)* 10,00 €
 - CIOCCOLATO PURO BELGIO 70%
 - PISTACCHIO DI SICILIA *(4)*(5)
 - VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) *(2),*(4),*(5)
 - CREMA TRADIZIONALE *(2),*(4)
 - FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI *(4)
 - FIOR DI LATTE ALLA ROSA DAMASCENA E LAMPONI *(4)
 - ZABAIONE ALLO ZIBIBBO *(2),*(4)
 - DULCE DE LECHE *(2),*(4)
 - SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE