

# Menù

DELIVERY

**10% DI SCONTO**  
su tutti gli ordini d' asporto e delivery

## *Antipasti Di Mare*

Starters from the Sea

Insalata di baccalà allo zenzero \*  
Ginger flavored cod salad \*

18,00

Polpo con indivia, olive e capperi \*  
Octopus with endive, olives and capers \*

18,00

Millefoglie di calamari e carciofi fritto con scaglie di pecorino romano  
Fried squids and artichokes with roman pecorino cheese

16,00

Moscardini con capperi, olive e Pachino \*  
Baby octopus with capers, olives and cherry tomatoes \*

14,00

Totanetti con zucchine in padella \*  
Small squids with courgettes \*

18,00

Burro e Alici del Cantabrico \*  
Butter and Cantabrian anchovies

10,00



# *Antipasti Di Terra*

Starters from the Land

Fiori di zucca (2)

Deep-fried zucchini flowers

6,00

Fritto misto Arancio \*

Mixed fry Arancio style \*

12,00

Caprese con mozzarella di Bufala

Caprese salad with buffalo mozzarella

10,00

Prosciutto di montagna

Mountain ham

10,00

Prosciutto Pata Negra

Pata Negra ham

20,00

Burratina con Alici del Cantabrico

Burrata Cheese with Cantabrian Anchovies

10,00

## *Primi Piatti di Mare*

First Course from the Sea

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

16,00

Paccheri con gamberi rossi e pomodorini \*

Paccheri with red prawns and cherry tomatoes \*

18,00

Mezzemaniche con totani e carciofi

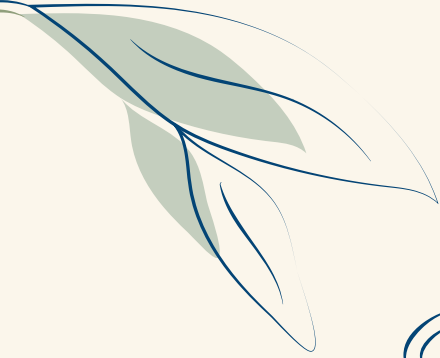
Mezzemaniche with small squids and arichokes

15,00

Spaghettono Verrigni all'astice\*

Spaghetti with lobster \*

25,00



Scialatielli con spigola e bottarga

Scialatielli with sea bass and bottarga

18,00

Fregula con vongole e totanetti

Fregula with clams and small squids

20,00



*Primi Piatti di Terra*

First Course from the Land

Mezze maniche alla gricia

Mezzemaniche with guanciale bacon, pepper and pecorino cheese

12,00

Bucatini Verrigni all'amatriciana

Bucatini Verrigni with guanciale bacon and tomato sauce

12,00

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with black pepper and cheese

12,00

Tonnarelli al prosciutto, timo e limone

Tonnarelli with ham, thyme and lemon

14,00

Rigatoni alla carbonara


Rigatoni with guanciale bacon, pecorino cheese and eggs

14,00

Minestre del giorno

Soup of the day

10,00



# *Secondi Piatti di Mare*

Second Course from the Sea

## Calamaro ripieno di provola e melanzane

Squid filled of provola cheese and eggplants

18,00

## Tartare di salmone e tonno \*

Tuna and salmon tartare \*

20,00

## Frittura di pesce \*

Mixed fried fish \*

16,00

## Filetti di rombo in crosta di patate

Baked turbot fillet in potato crust

24,00

## Polpette di tonno \*

Tuna meatballs \*

16,00

## Baccalà Islanda con filetto di pomodoro e capperi \*

Icelandic codfish with tomato fillet and capers \*

22,00

# *Pesce alla Brace*

Fish from the Grill

## Il pescato del giorno

Catch of the day (Charged per weight)

70,00(kg)

Crostacei

Crustaceans (Charged per weight)

100,00(kg)

## Calamari ai ferri

Grilled squids

18,00



Tagliata di tonno con semi di sesamo e papavero

Sliced tuna with sesame and poppy seeds

22,00

## *Secondi Piatti di Terra*

Second Course from the Land

Maialino arrosto cotto in bassa temperatura

Roasted pork cooked in low temperature

18,00

Pollo rosso al forno

Roasted red chicken

16,00

Cotoletta panata al grissino

Milanese veal escalope (breadstick crumbs)

18,00

Polpette con patate al forno

Meatballs with roasted potatoes

12,00

Polpettine con zucchine e zafferano

Small meatballs with courgettes and saffron

14,00

Polpettone alla crema di basilico

Meatloaf with basil cream

14,00

Trippa alla romana

Roman style tripe

12,00

Saltimbocca alla romana

Escalopes with ham and sage

14,00

Straccetti di pezza

Beef stripes

22,00

# *Carne alla Brace*

Meat from the Grill

Fiorentina di manzo (minimo 700 gr./persona)

T-bone steak (minimum 700 gr./person)

50,00(kg)

Bistecca di manzo

Beef steak

18,00

Tagliata di filetto al pepe rosa e aceto balsamico

Sliced beef fillet with pink pepper and balsamic vinegar

26,00

Filetto di manzo

Grilled beef fillet

22,00

Abbacchio allo scottadito

Grilled lamb chops scottadito style

16,00



## *Contorni*

Sides

Carciofo alla giudia o alla romana

Fried or stewed artichoke

6,00

Indivia ripassata con olive e capperi

Pan fried endive with olives and capers

8,00

Cicoria

Chicory

7,00

Insalata mista

Mixed salad

6,00

Patate fritte o arrosto

Fried or roasted potatoes

5,00



*Dolci e Frutta*

Desserts and Friuts

Tiramisù

8,00

Crema catalana

Crème brulee

8,00

Gelato di nostra produzione

Homemade ice cream

8,00

Millefoglie

Millefoglie

8,00

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

8,00

Frutta

Fruits

6,00

