

## **ANTIPASTI (STARTERS)**

Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala (Parma ham and buffalo mozzarella)

Prosciutto di Parma e melone (Parma ham and melon)

Prosciutto "San Daniele" 18 mesi a coltello (Hand-cut "San Daniele" ham)

Carpaccio di manzo con rughetta e scaglie di parmigiano (Beef carpaccio, rocket and parmesan)

Antipasto "Alla Rampa" con salumi, formaggi e ortaggi sott'olio ( House starter)

Caprese con mozzarella di bufala (Tomato and buffalo mozzarella)

Parmigiana di melanzane (Eggplant parmigiana)

Fiori di zucca con frittelle di pecorino (Fried zucchini flowers and pecorino croquettes)

Fritto misto alla Romana (Roman style fried starter)

Fritto misto di verdure (Deepfried seasonal vegetables)

Insalata di mare (Seafood salad)

Insalata di polpo e patate (Octopus and potato salad)

## **PRIMI (PASTA)**

Bucatini all'Amatriciana (Pork cheek, tomato and pecorino cheese)

Spaghetti alla Carbonara (Pork cheek, egg cream and pecorino cheese)

Tonnarelli cacio e pepe (Pecorino cheese and black pepper)

Rigatoni alla Gricia (Pork cheek and pecorino cheese)

Fettuccine alla Bolognese (Ground beef in tomato sauce)

Fettuccine al ragù bianco e pepe rosa (Ground beef and pink pepper)

Ravioli di ricotta, provola, melanzane e datterini gialli (Ravioli, cheese, eggplant and tomato)

Gnocchi alla Sorrentina (Gnocchi, tomato sauce and mozzarella)

Spaghetti alle vongole veraci (Clams)

Linguine al pesce bianco, olive taggiasche e pomodorini (White fish, olives and tomato)

Risotto alla Pescatora (Seafood risotto)

## **SECONDI (MAINS)**

Saltimbocca alla Romana (Veal cutlets, Prosciutto and sage)

Stracetti di manzo con rughetta e pachino (Beef strips with rocket and cherry tomato)

Costata di vitella alla Milanese (Deepfried veal Rib-eye)

Filetto al pepe verde o vino rosso (Fillet Mignon in green pepper or red wine sauce)

Costolette d'abbacchio panate (Deepfried lambcutlets)

Frittura di calamari e gamberi (Fried calamari and prawns)

Millefoglie di rombo e patate (Turbot and potato millefeuille)

## **CONTORNI (SIDES)**

Verdure alla griglia (Grilled vegetables)

Contorno di stagione (Seasonal sides)

Patate arrosto (Roast potatoes)

Patatine fritte (French fries)

Insalata mista (Mixed salad)

Insalata di pomodori (Tomato salad)

## **GRIGLIA (GRILL)**

Fiorentina di manzo (Dry-Aged T-Bone Steak) min.800g 9,00/100g

Costata di manzo (Dry-aged Rib-eye Steak) min700g 8,00/100g

Filetto alla griglia (Fillet Mignon)

Entrecôte alla griglia (Rib Steak)

Tagliata di manzo (Strip Steak)

Costata di vitella (Veal Rib-eye Steak)

Abbacchio allo scottadito (Lambcutlets)

Petto di pollo (Chicken breast)

Spigola (Seabass)

Orata (Seabream)

Polpo (Octopus)

Calamari (Squid)

Gamberoni (Prawns)

Grigliata mista di carne (Mixed meat platter)

Grigliata mista di pesce (Mixed fish platter)

# PIZZE

Focaccia bianca con rosmarino (olive oil and rosemary)

Margherita (tomato and mozzarella)

Margherita con bufala (tomato, buffalo mozzarella)

Quattro Stagioni (ham, mushrooms, olives, artichoke)

Capricciosa (ham, mushrooms, olives, artichoke, egg)

Fiori di zucca e alici (zucchini flowers, anchovies)

Diavola (hot salami)

Crudo, rucola e parmigiano (ham, rocket, parmesan)

Funghi (mushrooms)

Napoli ( anchovies)

Tonno e cipolla (tuna and onion)

Vegetariana (vegetarian)

Quattro formaggi (four cheese)

Calzone (ham, mushrooms, mozzarella)

Salsiccia e funghi (sausage and mushrooms)

## **FRUTTA (FRUIT)**

Ananas (pineapple)

Melone (melon)

Macedonia (fruit salad)

Frutti di bosco (mixed berries)

Frutti di bosco con panna o gelato (berries with cream or icecream)

## **DOLCI (DESSERTS)**

Tiramisù

Panna cotta

Crème brûlée

Torta Caprese (chocolate cake)

Crostata di ricotta e amarene (ricotta cheese and sour cherry tart)

Semifreddo al torroncino (nougat parfait)

Gelato alla crema con salsa all'arancia (icecream with orange sauce)

Sorbetto al limone (lemon sorbet)