

PRANZO E CENA



• M E N U •

DALLA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

to start

- Salmone marinato all'aneto € 10,00
Marinated salmon in dill (1,4,7,10)
- Polpo rosticcato, cime di rapa e patate € 12,00
Roasted octopus, turnip green, potato (4)
- Tartare di manzo, crumble di capperi e cipolla rossa € 12,00
Beef tartare, capers crumble, red onion (1,3,7)
- Eggs benedict con salsa olandese . . . € 6,00
Eggs benedict moccandaise sauce (1,3,7)

PRIMI PIATTI

first courses

- Vellutata di zucca, funghi e nocciole . € 9,00
Cream of pumpkin, mushrooms and hazelnuts (7,8)
- Primi della tradizione € 10,00
(Carbonara e Amatriciana)
Roman tradition (carbonara and amatriciana) (1,3,7)
- Tagliolini spigola*, capperi e olive . . . € 12,00
Sea bass taglioni capers and olives (1,3,4,9)

SECONDI PIATTI

second courses

- Bistecca di manzo con insalata di rape. € 18,00
Beef steak with turnip salad
- Brasato di vitella con purè di patate . € 16,00
Braided veal with potatoes purè (6,7,9)
- Moscardini all'arrabbiata € 14,00
cozze e crostini
Baby octopus, arrabbiata, mussels and croutons (1,14)
- Caesar Salad € 10,00
misticanza, petto di pollo, crostini di pane,
parmigiano, salsa caesar
Caesar salad, mixed salad, polo breast, croutons of bread (1,3,5,7,8)

CONTORNI

antipasti

- Cicoria ripassata € 4,00
(Sautéed chicory)
- Patate fritte* French fries (5,8) € 4,00
- Insalata verde (Green salad) € 4,00
- Verdure del giorno € 4,00
(Vegetables of the day)

I piatti contrassegnati con (🔥) potrebbero essere sottoposti a trattamento termico (abbattimento) in loco per mantenere uno standard qualitativo elevato dei nostri prodotti per meglio garantire le proprietà organolettiche del prodotto stesso.
(The dishes marked with (🔥) could be subjected to heat treatment (blast chilling) on site to maintain a high quality standard of our products to better guarantee the organoleptic properties of the product itself)

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in assenza di prodotto fresco.
(The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin in the absence of fresh product)

I piatti contrassegnati con (**) sono a base di pesce crudo, tali prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica dal produttore in conformità alle prescrizioni del REGUE 853/2004, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, lettera D, punto 3.
The dishes marked with (**) are based on raw fish, these products are subjected to reclamation treatment by the manufacturer in accordance with the requirements of EU REG. 853/2004, Annex III, Sec. VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

PRANZO E CENA



• M E N U •

PINSE

- Margherita (250g) € 7,00
(1,5,6,7,9)
- Vegetariana con provola (250g) € 8,00
Vegetarian with provola (1,3,5,6,7)
- Cavolo nero, gorgonzola e noci (150g) . € 8,00
Black cabbage, gorgonzola cheese and walnuts (1,7,8)
- Prosciutto crudo (250g) € 8,00
Pinsa with raw ham (1,5,6,8)
- Salmone € 9,00
datterini, rucola, creme fraiche (150g)
Salmon, date tomatoes, rocket, creme fraiche (1,4,7)

HAMBURGER

Serviti con patatine e salse home made
(Served with homemade chips and sauces)

- Classic € 12,00
(1,3,5,7,9,10,11)
- Bacon cheeseburger. € 13,00
*(Salsa Anita, insalata, pomodoro, formaggio, pane, sesamo e manzo)
(Anita sauce, salad, tomato, cheese, bread, sesame and beef)
(1,3,5,7,9,10,11)*
- Fish burger* € 15,00
*(Salmone, insalata, pomodoro, guacamole)
(Salmon, salad, tomato, guacamole) (1,3,4,5,7,8,10,11)*
- Chicken Burger* € 12,00
*(Pollo, pomodoro, insalata, salsa Anita)
(Chicken, tomato, salad, Anita sauce) (1,3,5,7,8,9,10,11)*

FRITTI

fried

- Pollo fritto* con mostarda al miele . € 8,00
Fried chicken and mustard (1,5,8,10,11)
- Verdure pastellate* € 6,00
Batteres vegetable (1,3,5,8)*
- Patate fritte* € 4,00
French fries (3,5,8)*
- Alici fritte* € 8,00
Fried anchovies (1,3,4,5,7,8)*
- Pallotte cacio e ova € 6,00
Pallotte cheese and eggs (1,3,5,7)

TAGLIERI

cutting boards

- Tagliere di salumi *small € 10,00 large € 16,00*
Platter of cold cuts (1,7)
- Tagliere di formaggi *small € 10,00 large € 16,00*
Cheese platter (1,7)
- Tagliere salumi e formaggi x2. . . . € 20,00
Platter of cheeses and cold cuts (1,7)
- Prosciutto di Parma e bufala Dop . . € 9,00
Parma ham and buffalo mozzarella (7)

DESSERT € 5,00

- Torta del giorno *Cake of the day*
- Tiramisù *Tiramisù (allergeni: 1-3-7-8)*
- Creme Brulèè *(allergeni: 1-3-7)*

LISTA ALLERGENI:

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro preparati:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e i prodotti derivati;
- 3) Uova e i prodotti derivati;
- 4) Pesce e i prodotti derivati;
- 5) Arachidi e i prodotti derivati;
- 6) Soia e i prodotti derivati;
- 7) Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio);
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia e i prodotti derivati;
- 9) Sedano e i prodotti derivati;
- 10) Senape e i prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e i prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
- 13) Lupino e i prodotti derivati;
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco.



VINO



BAR & CUCINA
ANITA

VINI BIANCHI



Müller Thurgau.....€ 16,00
Boem, Trentino DOC

Gewürztraminer Selida.....€ 25,00
Tramin, Alto Adige DOC

Gewürztraminer Malachite.....€ 32,00
J.Hütte, Südtirol - Alto Adige DOC

Ribolla Gialla Baloc.....€ 20,00
Klet Brda, Slovenia

Sauvignon Baloc.....€ 20,00
Goriška Brda, Slovenia DOP

Gavi di Gavi Etichetta Nera.....€ 43,00
La Scolca, Piemonte DOCG

Sauvignon Vulcaia.....€ 23,00
Inama, Veneto IGT

Vinnae.....€ 35,00
Jermann, Venezia Giulia IGT

Pecorino.....€ 20,00
Illuminati, Abruzzo DOC

VINI BIANCHI



Falanghina Del Sannio.....€ 20,00
Feudi di San Gregorio, Campania DOC

Sauvignon Conte della Vipera.....€ 38,00
Antinori, Umbria IGT

Cervaro della Sala€ 88,00
Antinori, Umbria IGT

Grillo Viviri.....€ 17,00
Tenuta Rapitalà, Sicilia DOC

Vermentino Di Gallura Superiore Limosa.....€ 25,00
Flli Tamponi, Sardegna DOCG

Vermentino di Gallura Superiore Katala.....€ 35,00
Tondini, Sardegna DOCG

VINI ROSSI



Barbera d'Alba€ 24,00
Prunotto, Piemonte DOC

Merlot Baloc€ 20,00
Klet Brda, DOP Goriška Brda - Slovenia

Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa€ 32,00
Zenato, Veneto DOC

Chianti Classico.....€ 18,00
Poggio Degli Uberti, Toscana DOCG

Morellino di Scansano Pezzato€ 19,00
Bruni, Toscana DOCG

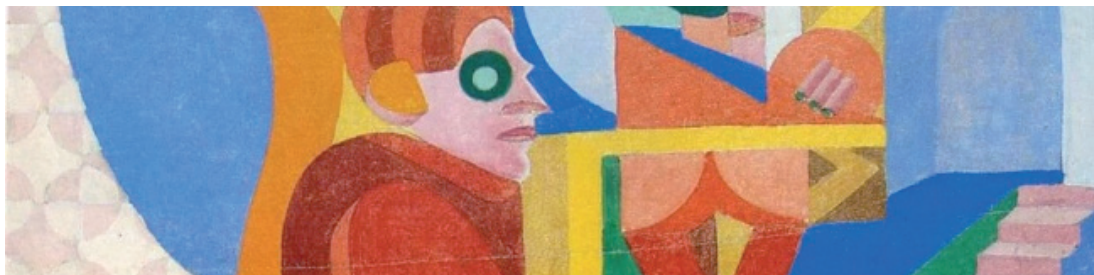
Chianti Classico Villa Antinori Riserva€ 35,00
Antinori, Toscana DOCG

Syrah Tellus Falesco€ 18,00
Famiglia Cotarella, Lazio IGP

Montepulciano d'Abruzzo Ilico.....€ 22,00
Illuminati, Abruzzo DOC

Primitivo Pri Ne Ro€ 26,00
Masseria Spaccafico, Puglia IGP

VINI ROSSI



Etna Rosso Le Sabbie dell'Etna.....€ 24,00
Firriato, Sicilia DOC

Carignano Del Sulcis Rocca Rubia Riserva.....€ 33,00
Cantina Santadi, Sardegna DOC



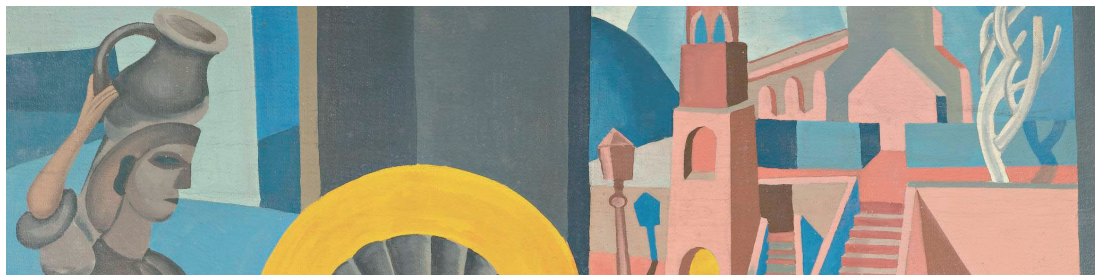
LE RISERVE SPECIALI

Brunello di Montalcino 'La Poderina'.....€ 58,00
Tenute Del Cerro, Toscana DOCG

Amarone della Valpolicella Classico€ 78,00
Zenato, Veneto DOCG

Barolo.....€ 59,00
Prunotto, Piemonte DOCG

VINI ESTERI



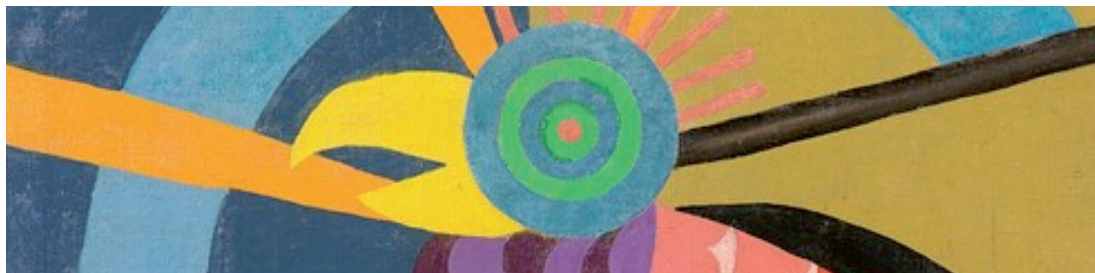
Riesling 'Haus Klostenberg'€ 32,00
Markus Molitor, Mosella, Germania

Chablis€ 49,00
Domaine d'Elise, Francia

'Miraval' Rosato€ 36,00
Château Miraval, Provence, France

Pouilly Fumé€ 120,00
Baron De La Doucette, Francia

BOLLICINE E CHAMPAGNE



Prosecco Sup. di Valdobbiadene Martòn€ 16,00
DOCG - Veneto

Metodo Classico Giulio Bernabei Brut.€ 27,00
DOC - Trentino Alto Adige

Franciacorta Fario Brut€ 32,00
DOCG - Lombardia

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut.€ 59,00
DOCG - Lombardia

Brachetto d'Acqui Vigne Regali Dolce.....€ 21,00
DOCG - Lombardia

Champagne Louis Lamar Brut€ 59,00
Reims - Francia

Champagne Louis Lamar Rosè Brut.....€ 69,00
Reims - Francia

Champagne Veuve Clicquot S.P.B.....€ 76,00
Reims - Francia



Viale dei Quattro Venti 65