






















Menu




Hors - D'œuvre

Focaccetta.....	6 €	 
(farine, huile, sel)		
Gli sfizi del Ragno D'oro.....	12 €	   
(2 fleurs de courgette, 2 filet de cabillaud frit, 2 calzoncini, 2 boulet de riz)		
Jambon de Parma 24 mois.....	11 €	
Artichaut à la Giudia.....	6 €	
(artichauts, huile, sel)		
Artichaut à la Romana.....	6 €	
(artichauts, menthe, huile, persil, ail)		
Fleurs de courgettes.....	7 €	  
(fleurs de courgettes, fromage mozzarella, anchois, farine, huile, sel)		
Salade de tomate et mozzarella de Bufflonne DOP....	12 €	
(mozzarella de Bufflonne, tomate, basilic, huile, sel)		
Anchois en panure frits.....	12 €	 
(anchois, œuf, chapelure)		
Friture de calamars*.....	15 €	 
(calamars, farine)		

Pates

Spaghetti alla carbonara.....	16 €	   
(œufs, guanciale, fromage pecorino, poivre noir, parmesan)		
Tonnarelli cacio e pepe.....	15 €	 
(fromage pecorino, poivre noir, parmesan)		
Tonnarelli alla gricia.....	16 €	  
(guanciale, fromage pecorino, poivre noir, parmesan)		
Tonnarelli alla amatriciana.....	16 €	  
(sauce de tomate, oignon, guanciale, fromage pecorino, parmesan, poivre noir)		
Spaghetti à la sauce de tomate et basilic.....	12 €	 
(sauce de tomate, tomate cerises, huile, oignon, basilic, parmesan)		
Ravioli farcis aux épinards et ricotta à la sauce de tomate.....	13 €	 
(fromage ricotta, épinards, parmesan, sauce tomate, basilic)		
Tonnarelli aux fruits de mer.....	17 €	   
(moules, palourdes, calamars, crevette, tomate cerises, vin blanc, chili, ail)		

Seconde viande et poisson

Filet de bœuf grillé.....	26 €	
(huile, sel)		
Emincé de bœuf.....	24 €	
(huile, sel)		
Agneau au four avec pommes de terre.....	22 €	
(sel, ail, romarin)		
Côtelettess d'agneau grillé.....	20 €	
(huile, sel)		
Lanières de bœuf au vin blanc et à la roquette.....	18 €	 
(huile, ail, roquette, vin blanc, sel, beurre)		
Saltimbocca de veau à la romaine.....	17 €	  
(veau, sauge, jambon, vin blanc, farine, sel, huile, beurre)		
Coda alla vaccinara.....	14 €	 
(queue de boeuf, tomates, céleri, carotte, oignon, huile, sel, vin blanc)		
Tripe à la romaine.....	13 €	  
(tripe, tomates, ail, oignon, céleri, carotte, fromage pecorino, vin blanc, sel, huile)		
Boulettes de viande au tomate cerise.....	11 €	  
(bœuf, pain, œufs, parmesan, huile, sel, oignon)		
Poisson du jour au four.....	22 €	
(demander au personnel)		
Calamars* grillés.....	18 €	
(calamars, huile, sel, persil)		
Friture de calamars* et crevettes*.....	18 €	  
(calamars, crevettes, farine)		

Délices végétariennes

Chicorée sautée.....	6 €	
(huile, sel, chili, ail)		
Brocoli sauté.....	6 €	
(huile, sel, chili, ail)		
Pommes de terre au four.....	6 €	
(huile, sel, ail)		
Salade classique.....	5 €	
(laitue, roquette, tomates cerises)		
Légumes mélangés.....	8 €	
(courgette, aubergine, chicorée, brocoli)		
Puntarelle.....	8 €	 
(anchois, huile, sel, vinaigre blanc)		

*En absence de produit frais, des aliments surgelés seront utilisés

Menu






Pizze

Marinara.....	9 €	
(tomate, ail, origan, huile)		
Margherita.....	10 €	 
(tomato, mozzarella)		
Cacio e pepe.....	11 €	 
(mozzarella, fromage pecorino, poivre noir, parmesan)		
Gricia.....	12 €	 
(mozzarella, guanciale, fromage pecorino, poivre noir, parmesan)		
Amatriciana.....	12 €	 
(tomate, guanciale, fromage pecorino, parmesan)		
Capricciosa.....	13 €	  
(tomate, mozzarella, champignons, jambon cru, olives, œuf)		
Funghi.....	12 €	 
(tomate, mozzarella, champignons)		
Diavola.....	12 €	 
(tomate, mozzarella, saucisson piquant)		
Boscaiola.....	13 €	 
(tomate, mozzarella, champignons, saucisson)		
Presidente.....	13 €	 
(mozzarella, bufala, tomate cerise, roquette)		











Les Gateaux

Glace au pistache.....	7 €	  
Tiramisù de la maison.....	7 €	  
Crème cuite.....	7 €	
Tarte avec ricotta et griottes.....	7 €	  
Crème Caramel.....	7 €	 
Tarte de cerises acidulées.....	6 €	  
Granita de café avec crème fouettée.....	7 €	
Sorbet au citron.....	7 €	 
Petit gateau au chocolat fondu.....	7 €	   
Ananas.....	7 €	

Boissons et Bières

Café.....	2 €	
Cappuccino.....	3 €	
Thé chaud.....	3 €	
Amaro.....	3 €	
Limoncello.....	3 €	
Eau naturellement pétillante «Nepi».....	3 €	
Eau naturelle «San Benedetto».....	3 €	
Coca cola, Fanta, Sprite (canette 33 cl).....	3 €	
Jus d'orange fraîchement pressé.....	5 €	
Bière Messina «Cristalli di sale» (0,5 lt).....	6 €	 
Bière Ichnusa «Non filtrata» (0,5 lt).....	6 €	 
Coca Cola (Bouteille en verre 1 lt).....	8 €	
Spritz: - Aperol		
- Campari		
- Limoncello		
- Hugo.....	9 €	

Allergènes

 Gluten	 Sulfites
 Lactose	 Céleri
 Œuf	 Mollusques
 Soja	 Crustacés
 Fruit sec	 Poisson

*En absence de produit frais, des aliments surgelés seront utilisés