

ANTIPASTI STARTERS

Bocconcini di bufala
con olive taggiasche e peperoni
*Bufala mozzarella bocconcini
with olives and peppers - € 8*

Tartare di salmone
Salmon Tartare - € 11

Burrata e alici
Burrata and anchovies - € 9

Selezione di salumi italiani
Selection of italian cured meats - € 12

PANINI SANDWICHES

Bagel con salmone marinato,
brie, cipolla bianca e capperi
*Bagel with marinated salmon,
brie cheese, white onions and capers - € 9*

Panino Natura con pane integrale al sesamo,
prosciutto, caprino e composta di fichi
*Panino Natura: with brown bread and sesame seeds,
ham, goat cheese and fig's jam - € 8*

Focaccia Romana al rosmarino
farcita con: mortadella
*Roman Focaccia (with rosemary) stuffed
with mortadella - € 7*

Pastrami Romano con pane di segale,
Porchetta di Ariccia e senape
*Roman Pastrami with rye bread,
Porchetta from Ariccia and mustard - € 8*

Tacos vegetariani con salsa guacamole
Vegetarian Tacos with guacamole sauce - € 8

DOLCI DESSERTS

€ 5

Cassata
Cassata

Crema brulè ai frutti di bosco
Crema brulè with mixed berries

Tortino al cioccolato
Chocolate's cake

Tiramisù
Tiramisù



GIARDINO DI RIPETTA

MAIN COURSES

Crepes ricotta e funghi
Crepes ricotta and mushrooms - € 8

Lasagne ai frutti di mare
Lasagne with sea food - € 10

Ravioli pomodoro e basilico
Ravioli with tomato sauce and basil - € 10

Parmigiana di melanzane
Eggplant Parmesan - € 8

Zuppa di verdure
Vegetable's soup - € 8

INSALATE SALADS

Barbabietola, pera e formaggio caprino
Beetroot, pear and goat cheese - € 8

Spinaci con noci, guanciale e pecorino
Spinach with walnuts, bacon and pecorino - € 9

Finocchi, arance e olive
Fennels, oranges and olives - € 6

Asian salad con julienne di verdure, germogli e semi di soia
*Asian salad with julienne of vegetables, soya sprouts
and sesame seeds - € 10*

Insalata greca
Greek salad - € 8

Caprese
Caprese salad - € 8