

MENU'

Antipasti

Appetizers - Hors d'oeuvre

Salmone affumicato € 10,00

Smoked salmon - Saumon fumè

Pesce spada affumicato € 11,00

Smoked swordfish - Espadon fumè

Polipetti alla Napoletana € 10,00

Braised octopus with tomato and hot red pepper
Poulpe à la napolitaine (braisé avec huile, tomates, piment rouge)

Misto al buffet (un piatto) € 9,00

Mixed hors d'oeuvres at the buffet (one serving)
Buffet au choix (une assiette)

Prosciutto e melone € 9,00

Ham and melon - Jambon cru et melon

Antipasto all'italiana € 11,00

Salami, mixed meat slices and cheese
Hors d'oeuvre à l'italienne

Bresaola con rucola € 10,00

Air dried beef with rucola
Bresaola (viande séchée des Alpes) avec roquette

Cocktail di gamberetti € 10,00

Shrimp cocktail - Cocktail de crevettes

Sauté di cozze e vongole € 12,00

Clams and mussels combination
Sauté avec fruits de mer (moules et coques)

Pane (un cestino) € 3,00

Bread - Pain

Primi piatti

First courses - Entrées

Pennette alla arrabbiata

Pennette pasta with tomato , garlic and hot pepper
Pennette avec tomate, ail et piment rouge

€ 8,00

Spaghetti all'Amatriciana

Spaghetti with tomato, bacon and pecorino cheese
Spaghetti avec tomate, lard et pecorino fromage

€ 9,00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with beaten eggs and fried bacon
Spaghetti mélagés d'oeufs battus et bacon rissolé

€ 10,00

Spaghetti Cacio e pepe

Spaghetti pecorino cheese and black pepper
Spaghetti avec Pecorino fromage et piovre noir

€ 9,00

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti sauce tomate et basilic

€ 8,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams in the shell
Spaghetti aux coques

€ 12,00

Tagliolini fiori di zucca e spigola

Tagliolini pasta with zucchini flowers and sea bass
Tagliolini aux fleurs de courgettes et bar

€ 12,00

Fettuccine ai funghi porcini*

Fettuccine pasta with porcini mushrooms
Fettuccine aux cèpes

€ 9,00

Risotto alla crema di scampi *

Risotto with scampi and cream
Risotto à la crème de langoustine

€ 10,00

Risotto al radicchio

Risotto with red chicory
Risotto avec chicorée rouge

€ 8,00

Risotto alla pescatora

Risotto with sea-food
Risotto de fruits de mer

€ 12,00

* Alimento surgelato - Frozen - surgelè

Carni

Meat - Viandres

Filetto al pepe verde € 24,00

Filet in green peppercorn sauce - Filet au poivre vert

Filetto al barolo € 24,00

Filet with Barolo wine sauce - Filet au vin Barolo

Straccetti di pollo al vino con rucola € 10,00

Straccetti (finely sliced) chicken wine sauce with rucola

Viande de poule tau vin avec roquette

Scaloppine al vino bianco € 12,00

Veal scallops in white wine sauce

Escalope de veau au vin blanc

Scaloppine al limone € 12,00

Veal scallops in lemon sauce - Escalope de veau au citron

Carni alla griglia

Grilled - Grillades

Filetto di manzo con patate al forno € 24,00

Beef filet and roast potatoes - Filet de boeuf avec pommes roties

Bistecca di manzo con patate fritte € 20,00

Beef steak and chips - Steak de boeuf pommes frites

Lombata di vitello con patate al forno € 17,00

Veal T-bone steak and roast potatoes - Alojau de veau avec pommes roties

Abbacchio scottadito con insalata mista € 17,00

Lamb grilled with mixed salad - Agneau grillé avec salade mixete

* Alimento surgelato - Frozen - surgelè

Pesce

Fish - Poissons

Frittura di calamari* e gamberi* € 15,00
Fried calamaries and shrimps - Friture de calmars et crevettes

Alici fritte € 12,00
Fried anchovies - Anchois frites

Pesce al sale € 15,00
Fish salt baked catch - Poisson à la croute de sel

Spigola o Orata al forno con patate € 15,00
Sea bass or gilt-head baked with potatoes
Bar o daurade au four aux pommes de terre

Rombo al forno con patate € 20,00
Baked turbot with potatoes - Turbot au four aux pommes de terre

Pesce speciale del giorno € 20,00
Special fish of the day - Poisson spécial du jour

Pesce alla griglia

Grilled fish - Poissons grillés

Spigola o orata alla griglia a porzione € 15,00
Sea-bass or Gilt-head on the grill (one portion)
Bar o Daurade grillée (une portion)

Rombo alla griglia a porzione € 20,00
Turbot on the grill (one portion) – Turbot grillée (une portion)

Grigliata mista a porzione € 20,00
Mixed grille of the day (one portion) – Grillade mixte du jour (une portion)

* Alimento surgelato - Frozen - surgelè

Insalate

Salads - Salades

€ 10,00

Insalata fresca

Iceberg, radicchio, carote, pomodorini, mozzarelline e olive

Lettuce, red chicory, carrots, tomatoes, cheese and olives

Laitue, chicorée rouge, carottes, tomates, mozzarella et olives

Insalata di "Atene"

Iceberg, radicchio, carote, funghi, feta e olive

Lettuce, red chicory, carrots, mushrooms, feta cheese and olives

Laitue, chicorée rouge, carottes, champignons, feta et olives

Insalata al tonno

Iceberg, radicchio, rucola, carote, tonno , mais e olive

Lettuce, red chicory, aragula, carrots, tuna, sweet-corn and olives

Laitue, chicorée rouge, roquette, carottes, thon, mais et olives

Insalata S. Anna

Iceberg, rucola, carote, pomodorini, uovo sodo e olive

Lettuce, aragula, carrots, tomatoes, boiled egg and olives

Laitue, roquette, carottes, tomates, oeuf dur et olives

Insalatona Delux (Tris)

€ 12,00

Scegli gli ingredienti :

- Riso Venere / Riso Bianco
- Pollo grigliato / Salmone Affumicato / Tonno al naturale
- Insalata : Iceberg, Carote, Radicchio, Mais, Pomodorini, Cetriolo

Contorni

Vegetables - Legumes

Verdure di stagione

€ 4,00

Vegetables in season - Légumes variés

Patate al forno

€ 4,00

Roast potatoes - Pommes de terre rôties

Patate fritte (*)

€ 4,00

French fries potatoes - Pommes de terre frites

Insalata mista

€ 4,00

Mixed salad - Salade mixte

Carciofi alla giudia ()**

€ 6,00

Fried artichokes whole in oil - Artichauts entiers frits

* Alimento surgelato - Frozen - surgelè

** Solo di stagione - only of season - seulement de saisons

Pizzeria

Pizza marinara	€ 6,50
Tomato, garlic, and oregano – Tomate,ail et origan	
Pizza margherita	€ 7,00
Tomato and mozzarella – Tomate et mozzarella	
Pizza margherita con bufala	€ 9,00
Tomato and bufalo mozzarella fresh – Tomate et mozzarella de buffle frais	
Pizza napoletana	€ 8,00
Tomato, mozzarella and anchovies – Tomate, mozzarella et anchois	
Pizza al prosciutto crudo	€ 9,50
Pizza margherita and ham – Pizza margherita et jambon cru	
Pizza Crostino (mozzarella e prosciutto cotto)	€ 8,00
Mozzarella and boiler ham – Mozzarella et jambon cuit	
Pizza con funghi	€ 8,00
Pizza margherita and mushrooms – Pizza margherita et champignons	
Pizza Diavola (margherita con salame piccante)	€ 9,00
Tomato, mozzarella and spicy salami – Tomate,mozzarella et salami piquant	
Pizza funghi e prosciutto crudo	€ 9,50
Pizza margherita with mushrooms and ham – Pizza margherita avec champignons et jambon cru	
Pizza vegetariana	€ 9,00
Mozzarella and vegetable – Mozzarella, champignons, legumes varies gratines	
Pizza capricciosa	€ 9,00
Tomato, mozzarella, mushrooms ,artichoke, ham, egg, olives Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cru, oeuf, olives	
Pizza con rucola	€ 8,00
Pizza margherita and rucola – Pizza margherita et roquette	
Pizza con Wustel (margherita con wustel)	€ 8,00
Tomato, mozzarella and Frankfurters – Tomate, mozzarella at satcisses de Francfort	
Pizza ai 4 formaggi	€ 9,00
Pizza with 4 cheeses – Pizza aux 4 fromages	
Pizza S. Anna (base funghi con pomodoro fresco, rucola e olive a crudo)	€ 9,00
Pizza funghi with fresh tomato, rucola and olives Pizza funghi avec tomatoes cerise, roquette at olives	
Pizza bufala e prosciutto	€ 10,00
Bufalo mozzarella fresh and ham – Mozzarella de buffle frais avec jambon cru	
Calzone	€ 10,00
Calzone stuffes with ham, mozzarella end egg Pizza fermée avec mozzarella, jambon et oeuf	
Crostino al prosciutto	€ 10,00
Oven toast bread with mozzarella and ham – Pain grillé avec mozzarella et jambon cru	
Crostino alle alici	€ 10,00
Oven toast bread with mozzarella and anchovies – Pain grille avec mozzarella et sauce anchois	
Bruschetta semplice	€ 2,00
Toast with garlic and oil – Pain grille à l’ail	
Bruschetta al pomodoro	€ 2,50
Toast with tomates – Pain grillé à la tomates cerise	

Fritti

Fried - Frits

Filetti di baccala (*) (2 pz. a porzione) € 5,00

Fried cod filet (2 for portion) – Beignets de morue (2 par portion)

Fiori di zucca pastellati (*) (2 pz. a porzione) € 5,00

Fried zucchini flowers (2 for portion)

Fleurs de courgettes en beignet (2 par portion)

Olive all'ascolana (*) (8 pz. a porzione) € 5,00

Fried stuffed olives (8 for portion)

Olives farcies (8 par portion)

Formaggi

Cheese - Fromages

Misto di formaggi € 7,00

Cheese tray - Fromages varies

Mozzarella di bufala € 5,00

Bufalo cheese - Mozzarella de buffle

Scamorza bianca al forno con prosciutto € 10,00

Cheese melted to the oven with ham – Fromage fondu au four et jambon cru

Scamorza affumicata al forno con prosciutto € 10,00

Smoked cheese melted to the oven with ham

* Alimento surgelato - Frozen - surgelè

Frutta

Fruit - Fruits

Frutta fresca del giorno € 4,00

Fresh seasonal fruit of the day - Fruits de saison frais du jour

Ananas € 5,00

Pineapple - Ananas frais

Melone € 4,00

Melone - Melon

Macedonia di frutta fresca € 4,00

Fruit salad - Salade de fruits frais

Fragole zucchero e limone € 4,00

Strawberries with lemon and sugar - Fraises et du sucre

Fragole con gelato € 5,00

Strawberries with ice cream - Fraises avec glace

Dessert

Dolce del giorno € 6,00

Dessert today - Gateaux aujourd'hui

Soufflè caldo di cioccolato nero con gelato € 7,00

Hot black chocolate soufflè with ice cream - Soufflè chaud au chocolat noir avec glace

Soufflè caldo di cioccolato bianco con gelato € 7,00

Hot white chocolate soufflè with ice cream - Soufflè chaud au chocolat blanc avec glace

Scrigno con mele e mandorle caldo con gelato € 7,00

Hot warm apple and lemon pie with ice-cream - Aumônière chaud aux pommes et amandes avec glace

Torta della nonna (crema e pinoli) € 6,00

Cream and pinenut cake - Gateau à la crème et pignons

Torta al cioccolato € 6,00

Chocolate cake - Tarte au chocolat

Strudel di mele con gelato di crema € 6,00

Apple strudel with ice cream - Strudel aux pommes avec glace

Semifreddo al torroncino € 6,00

Nougat parfait - Parfait au nougat

Tartufo bianco o nero € 6,00

Vanilla or chocolate ice cream - Tartufo blanc ou noir

Coppa mista di gelato € 6,00

Ice cream - Glace composée

Sorbetto al limone con vodka € 6,00

Lemon sorbet with vodka - Sorbet au citron avec vodka

Sorbetto alla mela verde con Calvados € 6,00

Apple sorbet with Calvados - Sorbet à la pomme verte et Calvados

Sorbetto al Mandarino con Cointreau € 6,00

Tangerine sorbet with Cointreau - Sorbet mandarines avec Cointreau

Bevande

Drinks - Boissons

Vino bianco o rosso della casa 1 lt	€ 9,00
White or red housewine (1 liter) – Vin blanc ou rouge de la maison	
Vino bianco o rosso della casa ½ lt	€ 5,00
White or red housewine (1/2 liter) – Vin blanc ou rouge de la maison	
Vino bianco o rosso della casa ¼ lt	€ 3,50
White or red housewine (1/4 liter) – Vin blanc ou rouge de la maison	
Birra alla spina piccola 0,2 lt	€ 4,50
Small beer on tap- Bière à la pression petite	
Birra alla spina grande 0,4	€ 6,00
Large beer on tap – Bière à la pression grande	
Birra analcolica 0,33 lt	€ 4,50
Alcohol free beer – Bière sans alcool	
Birra in bottiglia 0,33 lt	€ 4,50
Bottled beer - Bière en bouteilles	
Birra in bottiglia (Weisse 0,50 lt)	€ 6,00
Bottled beer weisse – Bière en bouteilles weisse	
Birra in bottiglia 0,50 lt	€ 6,00
Bottled beer – Bière en bouteilles	
Acqua minerale piccola ½ lt	€ 1,50
Small mineral water – Eau minerale petite	
Acqua minerale grande 1 lt	€ 2,00
Large mineral water – Eau minerale grande	
Bibita in lattina	€ 3,00
Soft drink – Sodas	
Succo di frutta	€ 3,00
Fruit juices – Jus de fruits	
Caffè espresso	€ 2,00
Espresso – Café	
Cappuccino, camomilla, tè caldo o freddo	€ 3,00
Cappuccino, camomile tea, tea hot or cold – Cappuccino, tisane de camomille, thè chaud o froid	
Liquori nazionali	€ 3,00
Italian Liqueurs – Liqueurs italienne	
Liquori esteri	€ 6,00
Foreign liqueurs – Liqueurs estrangers	
Aperitivo alcolico	€ 6,00
Alcoholic aperitif - Apéritif alcoolique	
Aperitivo analcolico	€ 4,00
Nonalcoholic aperitif - Apéritif sans alcool	

Menù Su Richiesta

Menù Rinascimentale

Pasta alla Lucrezia Borgia

Pasta acqua e farina con trito di carne bianca

Pollo Finocchiato

Petto di pollo con spezie , mandorle, con crema di cavolfiore

Curiosità: tutti i trattati italiani medievali e rinascimentali presentano diverse ricette con il pollo più o meno semplici oppure con l'aggiunta di molti altri ingredienti.

Pan Cristiano

Pane raffermo, bagnato nel latte, passato nell'uovo e fritto

Curiosità questa ricetta, di origine poverissime, era destinata ai pellegrini. Durante il Rinascimento, infatti, c'era l'usanza di fare pellegrinaggi a Roma. Questi pellegrinaggi, lunghi centinaia di chilometri, erano fatti a piedi. Spesso erano fatti da persone povere che per sopravvivere potevano contare solo sulla carità di qualche contadino di buon cuore. Ottenevano da loro ben poco, ma quanto bastava per non morire di fame. Nei casi particolarmente pietosi la padrona di casa preparava e dava il cosiddetto "Pancristiano", cristiano inteso come di carità cristiana. Il Pancristiano, inzuppato nel latte e nell'uovo e fritto nello strutto (a quei tempi si usava solo lo strutto, avanzo della macellazione del maiale) è un cibo robusto e grasso che "saziava" i pellegrini per un paio di giorni. Dicono che i signori lo consumassero caldo, spruzzato di cannella.

Menù dell'Antica Roma

Gustaio

Ricotta di pecora con salsa al miele

Prima mensa

Zuppa di farro, lenticchie e ceci

Maiale arrostito con salsa agrodolce

Verdure di campagna bollite

Seconda mensa

Pane Dolce