

**“... e poi arriva il momento
di essere felici tutti ...”**





* ~~gli Antipasti~~ i Morsi

DEGUSTAZIONE DI FRITTI

Due supplì, due olive ascolane, due olive calabresi, due crocchette di patate e due fiori di zucca - €15,00

CROCCHETTE DI PATATE

Tre crocchette di patate di Avezzano, con ripieno di ~~mozzarella~~ mozzarella - €5,00

OLIVE ASCOLANE

Quattro olive all'ascolana fatte a mano, con ripieno di porchetta - €5,50

OLIVE CALABRESI

Quattro olive all'ascolana fatte a mano, con ripieno di 'nduja - €5,50

PATATE FRITTE

Patate rustiche in doppia cottura, al forno e poi fritte. Con sale alle erbe - €6,00

SUPPLÌ

Tre supplì con riso al sugo, ripieni di mozzarella - €5,50

FIORI DI ZUCCA

Tre fiori di zucca pastellati, serviti con ~~aciughe~~ aciughe del Mar Cantabrico - €6,00

FRITTINO DI PASTA

Supplì di tonnarcelli tradizionali, saltati con sugo alla carbonara. Servito con guanciale - €4,50

la Cucina Capitale

MEZZE MANICHE ARTIGIANALI

LA CACIO E PEPE - €13,00 | CACIO E PEPE AL TARTUFO €19,00

L'AMATRICIANA - €13,00

LA CARBONARA - €14,00 | CARBONARA AL TARTUFO €20,00

POLPETTE AL SUGO

Polpette tradizionali, in umido, con sugo di pomodoro BIO al basilico e pecorino romano. Accompagnate dalla nostra fornarina - €17,00

POLLO ALLA ROMANA

Tenera sovracoscia di pollo con sugo ai peperoni, capperi e olive taggiasche - €15,00

INSALATA

Misticanza, pomodori, olive taggiasche, capperi, filetti di tonno e mozzarella fior di latte - €10,00

* le pizze di Giulietta ...

ENTROTERRA

Fior di latte, funghi porcini, ~~salsiccia~~ salsiccia e formaggio di Fossa di Sogliano DOP - €17,00

PROVALA CON AGGIUNTA DI TARTUFO NERO I + €6,00

ZUCCONA

Crema di zucca, verza al cartoccio e croccanti ~~chips~~ chips di cavolo nero - €12,00

COME UN RAVIOLO

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, spinacino. Fuori cottura: pomodorini confit e ricotta di latte di bufala - €13,00

RUBICONE

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, salsiccia e cipolla rossa. Fuori cottura: formaggio di fossa di Sogliano - €13,00

LA MORTE SUAI

Fior di latte e salsiccia. Fuori cottura uovo pochè e tartufo nero - €16,00

PIZZA E SCAROLE

Fior di latte affumicato, scarola, capperi, olive e il nostro olio della marinara - €13,00

VACANZE A TROPEA

Fior di latte e capperi. Fuori cottura: ~~cipolla~~ cipolla rossa marinata, filetti di tonno sott'olio e stracciata di latte di bufala - €15,00

... e quelle della tradizione

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico - €9,00

BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte. Fuori cottura: mozzarella di bufala e basilico - €11,00

COTTO E FUNGHI

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e funghi. Fuori cottura: prosciutto cotto all'antica - €13,00

WÜRSTEL E VERZA

Fior di latte affumicato, würostel di fassona e suino, verza arrosto. Fuori cottura: formaggio di Fossa di Sogliano DOP e polvere di cavolo nero - €15,00

PARMIGIANA

Fior di latte, cubetti di melanzana fritta, parmigiano reggiano e salsa di pomodoro. Fuori cottura: pomodorini confit e basilico - €13,00

in DIAVOLATA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte affumicato, ~~'Nduja~~ 'Nduja, cipolla rossa, salsa piccante, olio aglio e prezzemolo, basilico fresco - €14,00

CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro San Marzano DOP e ~~fior~~ fior di latte. Fuori cottura: stracciata di latte di bufala e prosciutto crudo al coltello - €15,00

AMATRICIANA

Sugo di pomodoro bio, pomodorini confit, guanciale croccante, cacio, basilico - €15,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ~~u~~ prosciutto cotto all'antica, carciofini, ~~u~~ ovo sodo e polvere di olive nere - €16,00

* le pizze Scrocchiarelle

pizza della tradizione romana, sottile e stesa al mattarello

NAPOLI - ROMA

Sugo di pomodoro bio, pomodorini confit, olive taggiasche. Fuori cottura: acciughe del Cantabrico e il nostro olio della marinara - €13,50

SCACCIA...PENSIERI

Sugo di pomodoro bio, cubetti di melanzana fritta e salsiccia. Fuori cottura: ricotta di bufala - €13,50

CARBONARA

Fior di latte e guanciale croccante. Fuori cottura: crema d'uovo alla carbonara e scaglie di pecorino romano - €14,00

TARANTELLA

Crema di zucca, gorgonzola, 'nduja, ricotta mantecata e salsa all'aglio nero - €14,00

LO SDIGIUNO

FORNARINA BACIATA. Fior di latte, mortadella Simona[®], misticanza e cipollina caramellata - €14,00

BOCCA BUONA

Verdure ~~gratè~~ gratinate e mozzarella di bufala. Fuori cottura: squacquerone e prosciutto crudo al coltello - €14,50

EXTRA VIZIO: tre ciotoline con la nostra selezione di salse per fare l'intingolo con il bordo della pizza - €3,00

olio della marinara - crema di datterini - ricottina alle erbe

* ~~le tartinie~~ i dolci

TIRAMISÙ

Biscotti al cioccolato fondente, caffè, crema al mascarpone e cioccolato fuso - €6,00

GELATO ALLA CREMA

Gelato artigianale alla crema, servito con amarene e crumble di biscotti al cioccolato fondente - €6,00

SEMIFREDDO AGLI AGRUMI

Semifreddo agli agrumi di stagione, salsa di cioccolato fondente e scorzette sciroppate - €6,50

SALAME DI CIOCCOLATO

Salame al di cioccolato, con nocciole tostate. Servito con crema al mascarpone - €7,00

* per i piccoli

PATATINE FRITTE - €5,00

PASTA AL POMODORO - €8,50

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE - €11,00

Alcuni cibi somministrati o venduti possono essere costituiti o contenere tracce di allergeni segnalati mediante l'elenco completo degli allergeni sempre visionabile secondo il Regolamento CE1169/2011. Rivolgeti al nostro Staff per tutte le informazioni a riguardo.

*l'asterico indica che alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati in assenza di quelli freschi. Coperto - €2,00

[®]la Mortadella Simona è nel podio delle migliori mortadelle d' Italia!