
ANTIPASTI

Starters

Pizzetta margherita <i>Pizzetta margherita</i>	6	Arancina al ragù <i>Arancina with ragout</i>	6
Insalata russa <i>Russian salad</i>	8	Arancina prosciutto e mozzarella <i>Arancina with ham and mozzarella</i>	6
Panelle <i>Chickpeas fritters</i>	6	Crocchette di patate e mentuccia <i>Potatoes and mint croquettes</i>	7
Olive all'ascolana <i>Fried olives stuffed with meat</i>	6	Crocchette di patate e speck <i>Potatoes croquettes with speck</i>	8
Pizzetta di Giacomo <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and anchovies</i>	6,5	Fritto misto della Rosticceria <i>Rosticceria's mixed fried</i>	15
		Fiori di zucca in pastella <i>Fried zucchini flowers</i>	7

PRIMI PIATTI

First Courses

Lasagna alla bolognese <i>Lasagna alla bolognese</i>	15	Gnocchi alla romana <i>Oven-baked semolina gnocchi</i>	13
Riso al salto con fonduta di Parmigiano <i>Rice pie with Parmigiano fondue</i>	14,5	Pappa al pomodoro <i>Pappa al pomodoro</i>	13
Lasagna asparagi, speck e provola affumicata <i>Lasagna with asparagus, speck and smoked provolone cheese</i>	15,5	Cannelloni ragù bianco e fiori di zucca <i>Cannelloni with white ragout and zucchini flowers</i>	16
Pasta e ceci <i>Pasta and chickpeas</i>	13		

SECONDI PIATTI

Second Courses

Mondeghili con patate al forno 16 <i>Mondeghili with baked potatoes</i>	Punta di vitello e patate al forno 16,5 <i>Brisket veal with baked potatoes</i>
Pollo al curry 13 <i>Chicken with curry sauce</i>	Cotoletta di pollo con patate al forno 13,5 <i>Chicken cutlet with baked potatoes</i>
Parmigiana di melanzane 15 <i>Eggplant parmigiana</i>	Insalata di polpo 19 <i>Octopus salad</i>
Vitello tonnato 16,5 <i>Roast veal in tuna sauce</i>	Insalata di pollo 11 <i>Chicken salad</i>
	Polpette di vitello al pomodoro 15 <i>Veal meatball and tomato</i>
	Scaloppine di vitello agli asparagi 16,5 <i>Veal scallops with asparagus</i>

**Pollo allo spiedo
con patate al forno**
*Grilled chicken
with baked potatoes*

12

CONTORNI

Side Dishes

Taccole saltate 7,5 <i>Sautéed flat beans</i>	Spadellata di verdure 7,5 <i>Sautéed vegetables</i>
Patate al forno 5,5 <i>Baked potatoes</i>	Caponata di melanzane 7,5 <i>Eggplant caponata</i>
Zucchine grigliate 7,5 <i>Grilled zucchini</i>	Erbette aglio, olio e peperoncino 7,5 <i>Greens with garlic, olive oil and chili pepper</i>
Riso Pilaf 5,5 <i>Pilaf rice</i>	

Per informazioni sugli allergeni
scansionare il QR Code.

For information about allergens,
scan the QR code.



DOLCI

Dessert

Bomba di Giacomo <i>Puff pastry, chantilly and mascarpone cream, strawberries</i>	10	Tiramisù <i>Tiramisu</i>	10
Torta doppio cioccolato <i>Dark chocolate ganache on a base of salted biscuits</i>	10	Tartelletta di crema catalana e lamponi <i>Catalan cream traete with raspberries</i>	10
Torta di mele con crumble alle mandorle <i>Apple pie with almond crumble</i>	10	Cannoncini alla crema <i>Cannoncini with cream</i>	2,5 cad.

VINI AL CALICE

Wines by the glass

Spumanti - Sparkling Wines

Brut		<i>Contadi Castaldi</i>	10
Saint Vincent	2022	<i>Bergianti</i>	8
Brut Nature		<i>Lionel Girard</i>	15

Bianchi e rosati - White and Rosé Wines

Indra Sauvignon	2023	<i>Girlan</i>	8
Les Justices Blanc	2022	<i>Jean-Christophe Garnier</i>	10
Provence Rosé Whispering Angel	2023	<i>Château d'Esclans</i>	9

Rossi - Red Wines

Lagrein	2022	<i>Girlan</i>	8
Les Nouettes	2022	<i>Jean-Christophe Garnier</i>	11

Scoprite la nostra selezione completa nella carta vini.
Discover our full selection on the wine list.