

ANTIPASTI		€
TRIS SUPPLÌ (CACIO E PEPE / AMATRICIANA / RAGÙ)		6,00
ANTIPASTO 433 BRUSCHETTE LARDO - POMODORO, PRIMO SALE, CACIOTTA SOPRAVISSANA, LONZA, CIAUSCOLO, PROSCIUTTO E MORTADELLA		12,50
ANTIPASTO VEGETARIANO BRUSCHETTA POMODORO, AVOCADO, BUFALA, VERDURE GRIGLIATE		12,50
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO		15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI GORGONZOLA, PRIMO SALE BIO, PECORINO BUCCIANERA E CACIOTTA SOPRAVISSANA		9,00
PROSCIUTTO E MELONE		11,00
MOZZARELLA DI BUFALA <i>*SECONDO DISPONIBILITÀ</i>		7,00
BRUSCHETTE MISTE		7,00
PROSCIUTTO E BUFALA		12,00
FOCACCIA		5,50
FOCACCIA CON PROSCIUTTO		8,50
PINSETTA CON CICORIA		9,00
PINSETTA CON LARDO		8,00
CESTINO DI PANE		1,00



STARTERS		€
TRIS SUPPLÌ (CHEESE & PEPPER / TOMATO & BACON / RAGÙ)		6,00
ANTIPASTO 433 BRUSCHETTE WITH LARDO - TOMATOES, TYPICAL CHEESE OF MONTI SIBILLINI, CIAUSCOLO SALAMI, PARMA HAM AND MORTADELLA		12,50
VEGETARIAN ENTREE BRUSCHETTA WITH TOMATOES, BUFFALO CHEESE, AVOCADO, GRILLED VEGETABLES		12,50
FILLET BEEF CARPACCIO		15,00
SELECTION OF ITALIAN CHEESE GORGONZOLA, PRIMO SALE BIO, PECORINO BUCCIANERA AND CACIOTTA SOPRAVISSANA		9,00
PARMA HAM AND MELON		11,00
BUFFALO MOZZARELLA <i>*ACCORDING TO AVAILABILITY</i>		7,00
SELECTION OF MIXED BRUSCHETTAS		7,00
HAM AND BUFFALO MOZZARELLA		12,00
FOCACCIA		5,50
FOCACCIA WITH HAM		8,50
ROMAN PINSA WITH CHICORY		9,00
ROMAN PINSA WITH LARDO		8,00
BREAD BASKET		1,00



PASTA FRESCA		€
LASAGNE		9,50
TONNARELLI CACIO E PEPE		10,00
TONNARELLI 433 PACHINO, ZAFFERANO, FUNGHI CHAMPIGNON, RUCOLA E PARMIGIANO		11,00
TONNARELLI CON POMODORINI, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO		10,50
TONNARELLI GRICIA CON TARTUFO*		15,00
FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E PECORINO		11,00
FETTUCCINE MELANZANE, POMODORINI E RICOTTA SALATA		10,50
FETTUCCINE DOPPIO BURRO E PARMIGIANO		10,00
TAGLIOLINI AL TARTUFO*		14,00
TAGLIOLINI AL TONNO, OLIVE NERE, PEPERONCINO E PACHINO		10,50
* <i>PRODOTTO SURGELATO</i>		



HOMEMADE PASTA		€
LASAGNE		9,50
TONNARELLI CACIO E PEPE CHEESE AND PEPPER		10,00
TONNARELLI 433 CHERRY TOMATO, SAFFRON, CHAMPIGNON MUSHROOMS, ROCKET AND PARMIGIANO CHEESE		11,00
TONNARELLI WITH CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMIGIANO CHEESE SHAVINGS		10,50
TONNARELLI GRICIA WITH TRUFFLE*		15,00
FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND PECORINO CHEESE		11,00
FETTUCCINE EGGPLANT, TOMATOES, SALTED RICOTTA CHEESE		10,50
FETTUCCINE DOUBLE BUTTER AND PARMIGIANO CHEESE		10,00
TAGLIOLINI WITH TRUFFLE*		14,00
TAGLIOLINI WITH TUNA, OLIVES, HOT CHILI PEPPER AND CHERRY TOMATO		10,00
* <i>FROZEN PRODUCT</i>		



CLASSICI ROMANI DI GRANO DURO		€
ARRABBIATA E PECORINO		9,00
AMATRICIANA SALSA DI POMODORO, GUANCIALE, PEPE, PECORINO		9,00
CARBONARA UOVO, GUANCIALE, PEPE, PECORINO		9,00
GRICIA GUANCIALE, PEPE, PECORINO		9,00
* PASTA UTILIZZATA: MACCHERONI "PASTIFICIO ARTIGIANALE MANCINI" / VARIANTE PASTA FRESCA TONNARELLI + 2,00 €		

ROMAN CLASSIC DURAM WEAT PASTA		€
ARRABBIATA E PECORINO TOMATO SAUCE, CHILI PEPPER AND PECORINO CHEESE		9,00
AMATRICIANA TOMATO SAUCE, BACON, PEPPER AND PECORINO CHEESE		9,00
CARBONARA EGG, BACON, PEPPER AND PECORINO CHEESE		9,00
GRICIA BACON, PEPPER AND PECORINO CHEESE		9,00
* WE USE: MACCHERONI "PASTIFICIO ARTIGIANALE MANCINI" / VARIANT LONG FRESH PASTA TONNARELLI + 2,00 €		

RISOTTI	€
RISOTTO 433 NOCI, GORGONZOLA E RADICCHIO	11,00
RISOTTO ALLA BIRRA, SCALOGNO E TALEGGIO	10,00
RISOTTO VERDURE E ZAFFERANO	11,00

RISOTTI	€
RISOTTO 433 WITH HAZELNUTS, GORGONZOLA CHEESE AND RADICCHIO	11,00
BEER RISOTTO WITH TALEGGIO CHEESE AND ONION	10,00
VEGETABLES AND SAFFRON RISOTTO	11,00

SECONDI		€
FILETTO 433 CON TARTUFO, LARDO E PATATE RUSTICHE		22,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA		20,00
TAGLIATA DI FILETTO CON PATATE AL FORNO		22,00
COSTATA DI MANZO (500 GR. CIRCA) CON PATATE RUSTICHE		20,00
TAGLIATA DI POLLO CON PATATE		13,00
PETTO DI POLLO CON TALEGGIO E SPECK CROCCANTE		13,00
UOVA STRAPAZZATE CON TARTUFO		9,00
POLPETTE 433 POMODORO E BASILICO CON PATATE		15,00
STRACCETTI DI MANZO AI 3 POMODORI (PACHINO, POMODORI SECCHI, POMODORI A GRAPPOLO)		16,00
STRACCETTI DI MANZO PACHINO, RUGHETTA E SCAGLIE DI PARMIGIANO		16,00



THE MAIN COURSES		€
FILETTO 433 WITH TRUFFLE, BACON AND POTATOES		22,00
BEEF FILLET		20,00
CUT FILLET WITH ROASTED POTATOES		20,00
RIB-EYE STEAK (500 GRAMS) WITH POTATOES		22,00
SLICES OF CHICKEN WITH SEASONED POTATOES		13,00
CHICKEN WITH TALEGGIO CHEESE AND CRISPY SPECK		13,00
EGGS WITH TRUFFLE		9,00
POLPETTE 433 TOMATO & BASIL MEATBALLS WITH POTATOES		15,00
STRACCETTI DI MANZO AI 3 POMODORI (BEEF STRIPS WITH 3 TOMATOES)		16,00
STRACCETTI DI MANZO (BEEF STRIPS WITH CHERRY TOMATO, ROCKET AND PARMIGIANO CHEESE SHAVINGS)		16,00



CONTORNI		€
INSALATA MISTA CON POMODORINI		5,00
INSALATA VERDE		4,00
VERDURE GRIGLiate		7,50
PATATE RUSTICHE 433 CON SALSE		5,50
CICORIA RIPASSATA O AGRO		5,00
SIDE DISHES		€
MIXED LEAF SALAD WITH CHERRY TOMATOES		5,00
FRESH GREEN SALAD		4,00
GRILLED VEGETABLES		7,50
433 RUSTIC POTATOES WITH SAUCES		5,50
CHICORY SAUTEED OR AGRO		5,00

INSALATONE		€
INSALATA DI CHAMPIGNON FUNGHI, RUGHETTA, NOCI, PARMIGIANO		9,50
CAESAR SALAD LATTUGA, POLLO, CROSTINI, PARMIGIANO, SALSa		10,00
GOVECCHIO INSALATA MISTA, MAIS, AVOCADO, MANGO, MOZZARELLA		10,00
NIZZARDA INSALATA MISTA, MAIS, TONNO, UOVA, CETRIOLI, OLIVE, CARCIOFINI, POMODORINI		10,00
INSALATA 433 INSALATA VERDE, SALMONE AFFUMICATO, BUFALA, AVOCADO, PACHINO		11,00
CAPRESE POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA		10,00
SALADS		€
CHAMPIGNON SALAD CHAMPIGNON, ROCKET, WALNUTS, PARMIGIANO CHEESE		9,50
CAESAR SALAD LETTUCE, CHICKEN, CROUTONS, PARMIGIANO CHEESE, DRESSING		10,00
GOVECCHIO SALAD MIXED LEAF, SWEETCORN, AVOCADO, MANGO, MOZZARELLA		10,00
NIZZARDA SALAD MIXED LEAF, SWEETCORN, TUNA, BOILED EGGS, CUCUMBER, OLIVES, ANTICHOKES, CHERRY TOMATOES		10,00
433 SALAD FRESH GREEN SALAD, SMOKED SALMON, AVOCADO, BUFALA, CHERRY TOMATO		11,00
CAPRESE SALAD TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA		10,00

PIZZA "Pinsa Romana"		€
Margherita		9,00
Margherita con Prosciutto		11,00
Napoli		9,50
Pinsa 433 Mozzarella di Bufala, Mortadella e Pistacchio		13,00
Ortolana Zucchini, Melanzane e Champignon		11,50
Quattro Formaggi		11,50
Funghi e Salsiccia		11,50
Diavola Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante		11,00
Capricciosa Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Uovo, Prosciutto e Funghi		12,50
Bufala, Rughetta e Pachino		12,50
Salmon affumicato, Mozzarella e Rughetta		12,50
Bufala e Tartufo		14,00



PIZZA "Roman Pinsa"		€
Margherita Tomato and Mozzarella		9,00
Margherita with Ham		11,00
Napoli Tomato, Anchovies and Mozzarella		9,50
Pinsa 433 Buffalo Mozzarella, Mortadella and Pistachio		13,00
Ortolana Zucchini, Eggplant and Champignon		11,50
4 Cheeses		11,50
Champignon and Sausages		11,50
Diavola Tomato, Mozzarella, Spicy Salami		11,00
Capricciosa Tomato, Mozzarella, Artichokes, Egg, Ham, Champignon		12,50
Buffalo Mozzarella, Rocket and Cherry Tomato		12,50
Smoked Salmon, Mozzarella and Rocket		12,50
Buffalo Mozzarella and Truffle		14,00



DOLCI E FRUTTA		€
TIRAMISÙ AL CAFFÈ		5,50
TIRAMISÙ ALL'ARANCIA		5,50
CROSTATA 433 MARMELLATA, CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO *SECONDO DISPONIBILITÀ		5,50
PANNA COTTA (CIOCCOLATO / CAMELLO / FRUTTI DI BOSCO)		5,00
CRÈME BRÛLÉE		5,00
GELATO ALLA VANIGLIA CON PUREA DI MANGO		5,00
GELATO ALLA VANIGLIA CON GRANELLA DI PISTACCHIO, CIOCCOLATO E MANDORLE		5,00
PINSETTA CON NUTELLA		7,00
SORBETTO 433 (LIMONE / MANGO / PESCA / YOGURT CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO)		5,50
-		-
ANANAS		5,00
INSALATA DI MELONE		5,00
INSALATA DI FRUTTA		6,00



DESSERTS & FRUITS		€
COFFEE TIRAMISÙ		5,50
ORANGE TIRAMISÙ		5,50
433 CROSTATA WITH JAM, MASCARPONE, STRAWBERRIES OR BERRIES *ACCORDING TO AVAILABILITY		5,50
PANNA COTTA (CHOCOLATE / CARAMEL / BERRIES)		5,00
CRÈME BRÛLÉE		5,00
VANILLE ICE CREAM WITH MANGO		5,00
VANILLE ICE CREAM WITH PISTACHIO, CHOCOLATE AND ALMONDS GRAIN		5,00
ROMAN PINSA WITH NUTELLA		7,00
SORBETTO 433 (LEMON / MANGO / PEACH / YOGURT WITH CHOCOLATE FLAKES)		5,50
-		-
PINEAPPLE		5,00
MELON SALAD		5,00
FRUIT SALAD		6,00



DRINK	DRINK	€
ACQUA - 0.75	WATER - 0.75	3,00
COCA COLA ALLA SPINA	DRAFT COCA COLA	3,00
COCA COLA LIGHT		3,50
COCA COLA ZERO		3,50
FANTA		3,50
CHINOTTO NERI		4,00
SPRITE		3,50
TÈ FREDDO	ICE TEA	4,00
SUCCHI DI FRUTTA	FRUIT JUICES	3,00
SPREMUTA ARANCIO / POMPELMO	SQUEEZED FRUIT JUICE ORANGE / GRAPEFRUIT	4,50
FRULLATO BANANA / FRAGOLA / VANIGLIA	MILK SHAKE BANANA / STRAWBERRY / VANILLE	5,00



BIRRE ALLA SPINA	DRAFT BEER	€
CHIARA PICCOLA	SMALL LAGER	3,50
CHIARA GRANDE	LARGE LAGER	5,50
BOCCALE - 1 LITRO	1 LITRE MUG	11,00
CARAFFA - 1,5 LITRI	1,5 LITRE CARAFE	16,00



BIRRE IN BOTTIGLIA	BOTTLED BEERS	€
PERONI GRAN RISERVA - 0,50 CL		6,00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA - 0,50 CL		6,00



BOLLICINE		DRY SPARKLING WINE	€
PROSECCO - CORTE ALLA FLORA <i>DOC, MONTEPULCIANO, TOSCANA</i>			22,00
FRANCIACORTA - CANTINA BOSIO <i>DOCG, CHARDONNAY E PINOT NERO, BRESCIA, LOMBARDIA</i>			35,00
CHAMPAGNE - ROGER BRUN GRANDE RESERVE <i>AOC - 25% CHARDONNAY, 50% PINOT NERO, 25% PINOT MEUNIER, AY, FRANCE</i>			70,00

VINI AL CALICE	WINE BY THE GLASS	5,00 / 6,00 €
-----------------------	--------------------------	---------------

VINI BIANCHI	WHITE WINE	€
IX MIGLIO MARINO SUPERIORE <i>DOC, BIOLOGICO, MALVASIA TREBBIANO BOMBINO, RISERVA DELLA CASCINA, CIAMPINO, ROMA</i>		17,00
GIUGGIOLO <i>IGT, GIUGGIOLO 100%, CORTE ALLA FLORA, MONTEPULCIANO, TOSCANA</i>		16,00
PINOT GRIGIO <i>IGT, PINOT GRIGIO 100%, I LAURI, LORETO APRUTINO, ABRUZZO</i>		20,00
CINCINNATO <i>IGT, BELLONE 100%, CORI, LAZIO</i>		19,00
SALINA <i>IGT, MALVASIA 100%, INSOLIA & CATARRATTO, CANTINE COLOSI, SICILIA</i>		20,00
CASAL DI SERRA <i>DOC, VERDICCHIO 100% BIO, CANTINA UMANI RONCHI, MARCHE</i>		22,00
PECORINO <i>DOC, PECORINO 100%, UMANI RONCHI, ABRUZZO</i>		22,00

VINI ROSSI		RED WINE	€	
CHIANTI CLASSICO - FIASCO 50 CL DOCG, SANGIOVESE 95%, MERLOT 5%, CANTINA CASTELGREVE, FREVEPESA, TOSCANA			PREMIUM QUALITY WINE PREMIUM QUALITY	15,00
IX MIGLIO CASTELLI ROMANI DOC, BIOLOGICO, MONTEPULCIANO MERLOT SAN GIOVESE, RISERVA DELLA CASCINA, CIAMPINO, ROMA				19,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, PRUGNOLO GENTILE 90%, CABERNET 10%, CORTE ALLA FLORA, MONTEPULCIANO, TOSCANA				22,00
TRE SAGGI DOC, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%, CANTINE TALAMONTI				20,00
IMPRINT IGT, PRIMITIVO 100% BIO, CANTINE A MANO, PUGLIA				22,00
SALINA ROSSO IGP, NERELLO CAPPUCCIO 50% & NERELLO MASCALESE 50%, CANTINE COLOSI, SALINA, ISOLE EOLIE				20,00
CHIANTI CLASSICO DOCG, SANGIOVESE 90%, CANAILOLO NERO 10%, FATTORIA DEI BARBI, MONTALCINO, SIENA, TOSCANA				22,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, SANGIOVESE 100%, CANTINA DI MONTALCINO, SIENA, TOSCANA				40,00
AMARONE DOC, CORVINA 70%, RONDINELLA 30%, CESARI, VENETO				60,00
BAROLO DOCG, NEBBIOLO 100%, CANTINA COPPO, NEBBIOLO, VALLE D'AOSTA				60,00
CHIOLA - VINO ROSÉ DOC, CERASOLO D'ABRUZZO 100%, CANTINE I LAURI, ABRUZZO			17,00	
VINO DELLA CASA	HOUSE WINE		€	
BIANCO E ROSSO - 1/4 WHITE AND RED WINE 1/4			PREMIUM QUALITY WINE PREMIUM QUALITY	4,00
BIANCO E ROSSO - 1/2 WHITE AND RED WINE 1/2				7,00



CAFFETTERIA		COFFEE	€
CAFFÈ ESPRESSO			2,00
CAPPUCCINO			3,00
LATTE MACCHIATO			3,00
CAFFÈ AMERICANO			2,50
DECAFFEINATO			2,50
CAFFÈ D'ORZO			2,00
CIOCCOLATA CALDA			3,00
TÈ			3,00
CAFFÈ SHAKERATO			4,00
LIQUORI	SPIRITS		€
GRAPPA BIANCA / BARRIQUE			4,00 / 5,00
RUM (MATSALEM 15)			7,00
WHISKEY (OBAN)			8,00
WHISKEY (LAGAVULIN)			7,00
WHISKEY (BUSHMILLS)			5,00
AMARO			5,00
LIMONCELLO			3,00
SAMBUCA			4,00
COCKTAILS	COCKTAILS		€
APEROL SPRITZ			7,00
CAMPARI SPRITZ			7,00
BELLINI			7,00
ROSSINI			7,00
AMERICANO			8,00
NEGRONI			8,00
MARTINI COCKTAIL			8,00
MOJITO			8,00
CAIPIROSKA			8,00
CAIPIRINHA			8,00
VODKA TONIC			8,00
GIN TONIC			8,00



ALLERGENI ALIMENTARI FOOD ALLERGENS

01. ARICIDI E DERIVATI PEANUTS

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI

02. FRUTTA A GUSCIO NUTS

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI E PISTACCHI

03. LATTE E DERIVATI MILK

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE

04. MOLLUSCHI MOLLUSCS

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA ECC.

05. PESCE FISH

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI

06. SESAMO SESAME

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE ANCHE SOLO SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE

07. SOIA SOYA

PRODOTTI DERIVATI COME: LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI

08. CROSTACEI CRUSTACEANS

MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI E SIMILI

09. GLUTINE GLUTEN

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDI DERIVATI

10. LUPINI LUPIN

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI

11. SENAPE MUSTARD

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA

12. SEDANO CELERY

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHITES

CIBI SOTTACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE ECC.

14. UOVA E DERIVATI EGGS

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



* CHIEDERE AL PERSONALE IL REGISTRO COMPLETO DELLE PIETANZE CON SPECIFICHE DEGLI ALLERGENI