



MENU

GLI ANTIPASTI

LE POLPETTE DI RICOTTA E PECORINO DOP FRITTE CON CONFETTURA DI POMODORI ROSSI [3,7] FRIED RICOTTA AND PECORINO DOP MEATBALLS WITH RED TOMATO JAM	8,00€
LE POLPETTE DI MORTADELLA CON PISTACCHI, CREMA DI FORMAGGIO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO [7,8,12] MORTADELLA MEATBALLS WITH PISTACHIOS, CREAM CHEESE, AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE	8,00€
LE POLPETTE DI GAMBERI CROCCANTI CON SALSA AGROPICCANTE [2,3] CRISPY SHRIMP BALLS WITH SWEET AND SOUR SAUCE	9,50€
LE POLPETTE DI BACCALÀ IN CROSTA DI POLENTA CON MAIONESE AL LIME E ZENZERO [3,4] COD FISH BALLS IN POLENTA CRUST WITH LIME AND GINGER MAYONNAISE	9,50€
LE POLPETTE DI TARTARE DI BLACK ANGUS CON POMODORI SECCHI, OLIVE DI GAETA E DRESSING AL TUORLO D'UOVO [3,10,12] BLACK ANGUS TARTARE MEATBALLS WITH SUN-DRIED TOMATOES, GAETA OLIVES, AND EGG YOLK DRESSING	11,00€
IL TAGLIERE DI SALUMI (PER DUE PERSONE) [3,7] PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SPIANATA ROMANA, POLPETTE DI MORTADELLA, POLPETTE DI RICOTTA E PECORINO DOP, CACIO ROMANO, CONFETTURA DI POMODORI E MIELE DI ACACIA PARMA HAM, ROMAN SPIANATA, MORTADELLA MEATBALLS, RICOTTA AND PECORINO DOP MEATBALLS, ROMAN CHEESE, TOMATO JAM, AND ACACIA HONEY	22,00€

I PRIMI

TUTTA LA NOSTRA PASTA È FATTA IN CASA!
i primi gluten free sono contraddistinti da una bandierina

	CLASSICI	GLUTEN FREE
GLI SPAGHETTONI ACQUA E FARINA ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE, PECORINO ROMANO E POLPETTINE DI GUANCIALE [1,12] SPAGHETTONI PASTA WITH WATER AND FLOUR, AMATRICIANA SAUCE WITH GUANCIALE, PECORINO ROMANO CHEESE, AND GUANCIALE MEATBALLS	13,50€	14,50€
I TONNARELLI ALL'UOVO ALLA CARBONARA CON PECORINO DOP GUANCIALE, TUORLO D'UOVO, E POLPETTINE DI GUANCIALE [1,3,12] TONNARELLI PASTA WITH EGG AND CARBONARA SAUCE WITH GUANCIALE, EGG YOLK, AND GUANCIALE MEATBALLS	13,50€	14,50€
GLI SPAGHETTONI MEATBALLS CON POLPETTE DI CARNE, SALSA DI POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO [1,3] SPAGHETTONI WITH MEATBALLS, TOMATO SAUCE, BASIL, AND PARMESAN CHEESE	14,00€	15,00€
GLI STROZZAPRETI ACQUA E FARINA ALLA NORMA CON POLPETTE DI MELANZANE E RICOTTA SALATA [1,3,7] STROZZAPRETI PASTA WITH WATER AND FLOUR, SERVED NORMAL STYLE WITH EGGPLANT MEATBALLS AND SALTED RICOTTA CHEESE	13,00€	14,00€
I TONNARELLI CON POLPETTINE DI PESCE SPADA, POMODORINI, OLIVE E CAPPERI [1,4] TONNARELLI WITH SWORDFISH MEATBALLS, CHERRY TOMATOES, OLIVES, AND CAPERS	14,50€	15,50€

LE POLPETTE TRADIZIONALI

LE POLPETTE FRITTE [3,10,12] FRIED MEATBALLS	13,00€
LE POLPETTE AL SUGO [3] MEATBALLS WITH SAUCE	13,50€
LE SCALOPPETTE DI POLLO ALLA CACCIATORA, CON ERBE AROMATICHE E OLIVE [3,12] CHICKEN ESCALOPES CACCIATORA STYLE, WITH AROMATIC HERBS AND OLIVES	13,00€
LE POLPETTE DI SCOTTONA GRIGLIE CON RUCOLA E POMODORINI GRILLED SCOTTONA MEATBALLS WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES	13,50€

LE POLPETTE REGIONALI

LE POLPETTE ALL'AMATRICIANA: POLPETTE DI CARNE CON SUGO ALL'AMATRICIANA E PECORINO ^[3,12] MEATBALLS WITH AMATRICIANA SAUCE AND PECORINO CHEESE	14,00€
LE POLPETTE DI SALSICCIA E FRIARIELLI CON SALSA DI SCAMORZA AFFUMICATA E PEPERONCINO ^[3,7] SAUSAGE AND BROCCOLI RABE MEATBALLS WITH SMOKED SCAMORZA CHEESE AND CHILI PEPPER SAUCE	13,50€
LE POLPETTE DI POLLO CACIO E PEPE ^[3] CHICKEN MEATBALLS WITH CHEESE AND PEPPER	13,00€
LE POLPETTE DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA ^[3,12] ROMAN-STYLE SALTIMBOCCA MEATBALLS WITH PROSCIUTTO AND SAGE	14,00€

LE POLPETTE DAL MONDO

LE POLPETTE DI GAMBERI* AL CURRY ROSSO THAI CON RISO AL VAPORE E VERDURE ^[2,3,4] THAI RED CURRY SHRIMP MEATBALLS WITH STEAMED RICE AND VEGETABLES	15,50€
LE POLPETTE DI CARNE IN SALSA TERIYAKI SERVITE CON RISO AL VAPORE, SEMI DI SESAMO ED ERBA CIPOLLINA ^[3,6,11] MEATBALLS IN TERIYAKI SAUCE SERVED WITH STEAMED RICE, SESAME SEEDS, AND CHIVES	14,50€
LE POLPETTE DI SALMONE** E ZUCCHINE CON RISO AL VAPORE, SALSA PONZU ED ERBA CIPOLLINA ^[3,4,6] SALMON AND ZUCCHINI MEATBALLS WITH STEAMED RICE, PONZU SAUCE, AND CHIVES	15,50€

LE POLPETTE VEGETARIANE

LE POLPETTE DI SPINACI, PATATE E NOCE MOSCATA CON SALSA AL PECORINO ROMANO DOP ^[3] SPINACH, POTATO, AND NUTMEG MEATBALLS WITH PECORINO ROMANO SAUCE	12,00€
LE POLPETTE DI CECI, POMODORI SECCHI, CURCUMA, CIPOLLA ROSSA E SALVIA CON SALSA DI YOGURT E MENTA ^[3,7] CHICKPEA, SUN-DRIED TOMATO, TURMERIC, RED ONION, AND SAGE MEATBALLS WITH YOGURT AND MINT SAUCE	12,00€
LE POLPETTE DI MELANZANE, TIMO E RICOTTA SALATA CON SALSA DI POMODORO ^[3,7] EGGPLANT, THYME, AND SALTED RICOTTA MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE	13,00€
LE POLPETTE DI ZUCCA ALLA MANTOVANA, CON SALSA AL TALEGGIO E SALVIA ^[3,7,8,10] MANTUA-STYLE PUMPKIN MEATBALLS WITH TALEGGIO CHEESE AND SAGE SAUCE	13,00€

I CONTORNI

LE PATATE FRITTE ^[3,12] FRIED POTATOES	6,00€
LE PATATE FRITTE DI POLPETTA ^[3,10,12] POLPETTA'S FRIED POTATOES	6,00€
LE PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	6,00€
LA CICORIA RIPASSATA SAUTÉED CHICORY	6,00€
L'INSALATA MISTA MIXED SALAD	5,00€

LE INSALATONE

INSALATA MEDITERRANEA: INSALATA MISTA CON POLPETTINE DI FETA, POMODORINI, OLIVE E CIPOLLA ROSSA ^[7] MIXED SALAD WITH FETA CHEESE BALLS, CHERRY TOMATOES, OLIVES, AND RED ONION	12,50€
INSALATA CAESAR DI POLPETTA: INSALATA ROMANA CON POLPETTONE DI POLLO GRIGLIATO, SALSA CAESAR, CROSTINI DI PANE E PARMIGIANO ^[3,4,12] ROMAN SALAD WITH GRILLED CHICKEN MEATLOAF, CAESAR DRESSING, BREAD CROUTONS, AND PARMESAN CHEESE	14,00€
L'INSALATA CONTADINA: INSALATA MISTA, POLPETTINE DI RICOTTA, NOCI E PERE ^[7,8] MIXED SALAD, RICOTTA CHEESE BALLS, WALNUTS, AND PEARS	13,00€

LA CASSETTA DI POLPETTE

POLPETTE AL SUGO
POLPETTE FRITTE
POLPETTE DI SALSICCIA E FRIARIELLI
POLPETTE DI SPINACI, PATATE E NOCE MOSCATA
POLPETTE DI POLLO CACIO E PEPE
[3, 7, 10, 12]

MEATBALLS WITH SAUCE, FRIED MEATBALLS, SAUSAGE AND BROCCOLI MEATBALLS,
SPINACH, POTATO, AND NUTMEG MEATBALLS, CHICKEN, CHEESE, AND PEPPER MEATBALLS
(PER DUE PERSONE)

€30

LA CASSETTA DI POLPETTE VEGETARIANE

POLPETTE DI MELANZANE
POLPETTE DI CECI CURCUMA E SALVIA
POLPETTE DI SPINACI, PATATE E NOCE MOSCATA
POLPETTE DI RICOTTA E PECORINO
POLPETTE DI ZUCCA ALLA MANTOVANA
[3, 7, 8]

EGGPLANT MEATBALLS, CHICKPEA, TURMERIC, AND SAGE MEATBALLS,
SPINACH, POTATO, AND NUTMEG MEATBALLS , RICOTTA AND PECORINO CHEESE MEATBALLS,
MANTUA-STYLE PUMPKIN MEATBALLS
(PER DUE PERSONE)

€28

I DOLCI

LE POLPETTE DI CHEESECAKE CON Salsa ALLE FRAGOLE [7]
CHEESECAKE BALLS WITH STRAWBERRY SAUCE

6,50€

LE POLPETTE DI RICOTTA, COCCO E NUTELLA [7,8]
RICOTTA, COCONUT, AND NUTELLA BALLS

7,00€

CREMA DI TIRAMISÙ CON POLPETTINE DI TORTA CAPRESE [3,7,8]
TIRAMISÙ CREAM WITH CAPRESE CAKE BALLS

7,00€

LE POLPETTE DI TORTA CAPRESE CON CREMA INGLESE [3,8]
CAPRESE CAKE BALLS WITH ENGLISH CREAM

7,00€

IL MISTO DI POLPETTE DOLCI (PER DUE PERSONE) [3,6,7,8]
MIXED SWEET BALLS

14,00€

SERVIZIO 2,00€

ALLERGENI: [1] GLUTINE, [2] CROSTACEI E DERIVATI, [3] UOVA E DERIVATI, [4] PESCE E DERIVATI, [5] ARACHIDI E DERIVATI, [6] SOIA E DERIVATI, [7] LATTE E DERIVATI, [8] FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI, [9] SEDANO E DERIVATI, [10] SENAPE E DERIVATI, [11] SEMI DI SESAMO E DERIVATI, [12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2, [13] LUPINO E DERIVATI, [14] MOLLUSCHI E DERIVATI.
“*” PRODOTTO CONGELATO
LE PIETANZE O GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI CON “ ** ” VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO A TEMPERATURA NEGATIVA OPPURE VENGONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. 852/04

USIAMO SOLO OLIVE CON NOCCIOL O

BEVANDE

ACQUA MINERALE

2,00€

ACQUA IN BOTTIGLIA

2,50€

COCA COLA

3,50€

COCA COLA ZERO

3,50€

SPRITE/FANTA

3,50€

SCHWEPPES TONICA/LIMONE

3,00€

RED BULL

5,00€

GINGER BEER

4,00€

CAMPARI SODA

4,00€

CRODINO

4,00€

VINI

VINI ROSSI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLEMORO - 0,75 CL

6,00€

18,00€

MORELLINO DI SCANSANO GUADALMARE
CORTE AL BIGIO - 0,75 CL

7,00€

22,00€

SYRAH
LA RASENNA - 0,75 CL

8,00€

26,00 €

BAROLO DOCG
TERRE BAROLO - 13,5° - 0,75 CL

45,00 €

AMARONE REIUS
"REIUS SARTORI" - 0,75 CL

50,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO
VALPOLICELLA - 0,75 CL

28,00 €

CHIANTI CLASSICO
FALORNI - 0,75 CL

24,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO
CANTINA BANFI - 0,75 CL

55,00 €

CESANESE "VELOBRA" V.Q.P.R.D.
CANTINE TERENCEI - 0,75 CL

24,00 €

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
EMERA - 0,75 CL

24,00 €

NERO D'AVOLA SCIARE DI EST
ANTICHI VINAI - 0,75 CL

20,00 €

MERLOT
LA RASENNA - 0,75 CL

18,00 €

CABERNET FRANC
CAPPELLO - 0,75 CL

20,00 €

VINI BIANCHI



CHARDONNAY
COLLEMORO - 0,75 CL

6,00 €

18,00 €

PECORINO VIGNAQUADRA
COLLEFRISIO - 0,75 C

7,00 €

22,00 €

GEWURZTRAMINER ST. PAULS
KELLER ST. PAUL - 12,5° - 0,75 CL

8,00 €

26,00 €

PINOT GRIGIO JERMANN
JERMANN - 0,75 CL

45,00 €

SAUVIGNON S. VALENTIN
ST. MICHELE - 0,75 CL

55,00 €

RIBOLLA GIALLA
CAPPELLO - 0,75 CL

24,00 €

MALVASIA PUNTINATA
CANTINE PALLAVICINI - 0,75 CL

24,00 €

VERMENTINO DI SARDEGNA
LA RASENNA - 0,75 CL

24,00 €

PINOT GRIGIO
COLLEMORO - 0,75 CL

18,00 €

VINI ROSE



CERASUOLO
COLLEFRISIO - 0,75 CL

6,00€

24,00€

BOLLICINE

VINO SPUMANTE EXTRA DRY
SAN MARTINO - 11°

15,00 €

PROSECCO
BARTOMIOL VALDOBBIADENE DOCG - 11,5°

20,00 €

FRANCIACORTA
BONFADINI - 12,5°
(CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO)

35,00 €

MOET & CHANDON RESERVE IMPERIALE
FRANCIA CHAMPAGNE - AOC - 12,0°

80,00 €

GRAPPE	
GRAPPA BARRIQUE	5,00€
GRAPPA BIANCA	4,00€

GLI AMARI	
JAGERMEISTER	5,00€
AVERNA	5,00€
FERNET	5,00€
MONTENEGRO	5,00€
SAMBUCA	5,00€
AMARO DEL CAPO	5,00€
LUCANO	5,00€

DISTILLATI	
SCOTCH WHISKY	8,00€
J.WALKER RED - BUSHMILLS	10,00€
OBAN, LAGAVULIN, TALISKER, J.WALKER BLACK, NIKKA	
AMERICAN WHISY	
BOURBON KNOB CREEK - WILD TURKEY 101 - JACK	8,00€
DANIEL'S - BULLET BOURBON	
RUM	
DESIDERIO - ZACAPA 23 ANNI - MATUSALEM	10,00€
VODKA	
BELUGA - BELVEDERE - MOSKOV SKAYA - CIROC	8,00€
TEQUILA	
DON JULIO - MONTE ALBA	8,00€
CUERVO REPOSADO	7.00€
GIN TONIC CON:	
BOMBAY - TANQUERAY	10.00€
GIN TONIC CON:	
GIN MARE - HENDRICK’S - VILLA ASCENTI	12.00€

DRINK	
APEROL SPRITZ	8,00€
CAMPARI SPRITZ	8,00€
CAPIRINHA	8,00€
COSMOPOLITAN	8,00€
ESPRESSO MARTINI	8,00€
HUGO	8,00€
LONG ISLAND ICE TEA	8,00€
MARGARITA	8,00€
MOIITO	8,00€
MOSCOW MULE	8,00€
NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO	8,00€
PINA COLADA	8,00€
SEX ON THE BEACH	8,00€

ANALCOLICI	
AGROMULE ARANCIA, LIMONE, LIME, GINGER ALE, SUCCO DI ARANCIA, PUREA DI FRAGOLE FRESCHE	6,00€
FRUIT PUNCH SUCCO DI ARANCIA, SUCCO DI ANANAS, CRANBERRY	6,00€
VERDENÀ LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO DI ANANAS, SUCCO DI POMPELMO	6,00€

LE BIRRE SELEZIONATE DA 	
LISA 0,40 CL CL DORATA E NON FILTRATA, ELEGANTE MA DECISA, PROFUMATA DI CEREALE E CROSTA DI PANE. LISA PESCA NELLA TRADIZIONE DELLA BASSA FERMENTAZIONE PER REGALARVI UNA NUOVA, MODERNA ESPERIENZA DI BIRRA ITALIANA.	6,00€
MALEDETTA 0,30 CL FASCINOSA, INTENSA, MIELATA È L'ESEMPIO CONCRETO DI COME REINVENTARE UNO STILE PER CREARE QUALCOSA DI NUOVO E ISPIRATO AL TERRITORIO. MALEDETTA MADE IN BORGOROSE.	6,50€
REALE 0,30 CL IL PROFUMO DEI LUPPOLI AROMATICI AMERICANI È INTENSO, IL COLORE È AMBRATO, LE NOTE AGRUMATE, INTENSE E PEPATE. NELLA REALE LO STILE INGLESE INCONTRA QUELLO ITALIANO PER DARE VITA A UN GUSTO NUOVO E AVVOLGENTE.	6,50€
MY ANTONIA 0,30 CL LO STILE PILS SI RINNOVA E DIVENTA PIÙ INTENSO E CORPOSO. UNA BIONDA "TOSTA" DI CUI VI INNAMORERETE, PROPRIO COME LA PROTAGONISTA DEL ROMANZO DI WILLA CATHER DA CUI PRENDE IL NOME.	6,50€