

P. 1/4



P. 5/8



ENOBISTROT



Pensiamo che andare a mangiare o bere fuori debba essere un momento unico e di felicità.

Selezioniamo con cura ogni singolo ingrediente e siamo alla costante ricerca di materie prime, spesso provenienti da piccoli produttori, lavorando con passione e professionalità.

Lasciatevi consigliare dal nostro staff, che si tratti di un piatto, una bottiglia di vino o un cocktail.

Saremo pronti e felici di soddisfare il vostro palato.

Se non ci riusciamo, fatecelo subito presente!

Ci aiutate a crescere e a farvi stare sempre col sorriso :)

Vi invitiamo a comunicarci tempestivamente eventuali allergie o intolleranze.

Nel caso in cui ne aveste bisogno, saremo lieti di mostrarvi il libro degli allergeni.



Buon Appetito!

APRIAMO LE DANZE



◆ FOCACCIA ALLE 3 FARINE BIO 5,5

Focaccia calda alle 3 farine Bio, olio evo, rosmarino

◆ POLPETTINE ALLA "NORMA" AL FORNO 14,5

Polpettine di melanzane, con Panko tostato, su pesto trapanese a freddo e scaglie di Ricotta Salata.

◆ BURRATA DOC ESTIVA 15,5

Burrata fresca di Bufala, con Gazpacho di Zucchine romanesche e menta e crumble di pane tostato alla puttanesca

◆ VITELLO TONNATO 18

cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fondo bruno, fiori di capperi

◆ TACOS DOC AL BRASATO 16,5

Due croccanti gusci di mais, guancia di manzo sfilacciata nel proprio fondo, fresca Tzatziki artigianale all'aneto e germogli di amaranto

◆ UOVA 64 GRADI 18,5

Uova cotte a 64° con funghi cardoncelli, Tartufo nero fresco di "Urbani" e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi



Solo ciccia della Selezione DOC: la condiamo con olio EVO della Sabina, un pizzico di pepe e sale Maldon blu. Un viaggio nel gusto che prosegue dal 1923, direttamente dalla storica

MACELLERIA FEROCI

TAGLIERI PER TUTTI

Consigliato come antipasto per 2 persone

ECCELLENZE ITALIANE
ACCURATAMENTE SELEZIONATE, PROVENIENTI
DA PICCOLI PRODUTTORI CON ALLEVAMENTI ALLO
STATO BRADO ED ELABORATE
TECNICHE DI AFFINAMENTO

GRAN SELEZIONE DI SALUMI

- ◆ Prosc. crudo di Bassiano 24 mesi affumicatura di faggio
- ◆ Speck Riserva alle erbe aromatiche e ginepro
- ◆ Lonzone di Cinta Senese affinato al rosmarino e menta
- ◆ Salame di Cinta Senese al Tabacco e Whisky

&

FORMAGGI

- ◆ Semi stagionato di Capra al Fieno e Camomilla
- ◆ Pecorino affinato sotto cenere con Tartufo Nero
- ◆ Stagionato di Mucca affinato Tabacco e Rum agricolo
- ◆ Erborinato di Mucca affinato al vin brulè e mirtilli

SALUMI E FORMAGGI 25

SOLO SALUMI 16

SOLO FORMAGGI 15



TAGLIERE VEGETARIANO 20

Tagliere vegetariano Bio con grigliata di Melanzane, zucchine e peperoni con degustazione di formaggi

LE TARTARE

Il cuore più tenero della nostra Manzetta, tagliata al coltello: una carezza che si scioglie in bocca.

TARTUFATA 20,5

con Scaglie di Tartufo nero fresco, uovo 64°, crema di pecorino

VIAGGIO AL SUD 17

con Burrata di Bufala, cipolla caramellata, maionese al basilico, pistacchi, sale Maldon blu

UMAMI 18

con Avocado fresco, dressing al Miso, Soia e Yuzu, chips di Topinambur, sale Maldon blu

METAMORFOSI 17,5

con spuma di burrata affumicata, gel di Mango e Passion fruit, scaglie di mandorle tostate, Ito Togarashi, sale Maldon blu



I CARPACCI

WAGYU 30

Carpaccio scottato di Wagyu distretto di Hokkaido, purea di zenzero, zest di lime, sale Maldon blu

DOC 17,5

Carpaccio di Manzetta, citronette, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, sale Maldon blu

LEGGENDA 17,5

Carpaccio di Manzetta, polvere di liquirizia, stracciatella, olive taggiasche, sale Maldon blu

BLACK ANGUS 25,5

Carpaccio di Black Angus affumicato, funghi cardoncelli, Tartufo Nero fresco, sale Maldon blu

SUSHI DI CARNE

*Uramaki d'autore con la migliore 'ciccia' della **MACELLERIA FEROCI**.
Dove la tradizione incontra la tecnica e la golosità*

DOC'S ROLL 🐮 4 pz | 9 – 8 pz | 16,5

IN: Tartare di Manzetta, funghi Cardoncelli glassati con fondo bruno
OUT: Spuma di burrata affumicata, Perle di Yuzu, chips di Manioca viola

WAGYU ROLL 🐮 4 pz | 11 – 8 pz | 19,5

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Carpaccio di Wagyu Giappone scottato, purea di zenzero, zest di lime

SUMMER ROLL 🐮 4 pz | 8 – 8 pz | 15

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Avocado, fresca Tzatziki artigianale all'aneto, scaglie di mandorle tostate

SPICY ROLL 🐮 🐷 4 pz | 8,5 – 8 pz | 15,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)**

IN: Tartare di Manzetta, Nduja di Spilinga
OUT: Burrata di Bufala, cipolla di Tropea caramellata, pistacchi, salsa Teriyaki GF

CARBONARA ROLL 🐮 🐷 4 pz | 8 – 8 pz | 15 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €8)**

IN: Tartare di Manzetta
OUT: Crema di tuorlo pastorizzato e pecorino, guanciale croccante, pepe

VEGGIE ROLL 🌱 8 pz | 14

IN: Avocado, Cetriolo
OUT: Scaglie di mandorle, dressing al Miso, Soia e Yuzu, semi di sesamo

La qualità per noi è senza compromessi: per le nostre preparazioni sushi, utilizziamo esclusivamente soia e salse certificate Gluten Free



CUCINA DOC TRADIZIONE E RICERCA



◆ TONNARELLO AMATRICIANA DOC 15,5

con Pomodoro "San Marzano" sfumato al Vino Cesanese, guanciale amatriciano, pecorino romano Dop "Fulvi" e Spuma di Burrata affumicata ai 4 pepi

◆ TONNARELLO CARBONARA 🐷 14,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+€10)**

con uova fresche BIO, guanciale amatriciano, pecorino romano "Fulvi" Dop, pepe nero

◆ TONNARELLO CACIO E PEPE

— Classico, come da ricetta tradizionale 🌱 14

— **SPECIAL** : con aggiunta di **TARTARE** di Manzetta e **TARTUFO NERO** fresco 🐮 22,5

◆ LASAGNE DOC 16,5 **PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

— con Provola di Bufala, zucchine romanesche 🌱

— con pomodoro, ragù di Black Angus e besciamella al Parmigiano 🐮

◆ FETTUCCINE AL RAGÙ "TRILOGIA DI ANGUS" 🐮 19,5 **PROVALE CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

Fettuccine fresche all'uovo al Ragù bianco battuto al coltello con 3 selezioni di Black Angus, chips al Parmigiano 24 mesi, Paprika affumicata e Lime

◆ SOVRACOSCIA DI POLLO RUSPANTE 🐔 🌱 22,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

disossato e cotto a bassa temperatura col suo fondo alla Cacciatora, olive taggiasche, cucunci e pelle croccante

◆ LINGOTTO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AL FORNO 🌱 16

◆ BRASATO DI BLACK ANGUS 🐮 🌱 24,5 **PROVALO CON TARTUFO NERO FRESCO (+ €10)**

marinato e cotto con vino Cesanese, fondo bruno, servito con purè di patate viola e pak choi

◆ PINSA SUPREMA ALLE 3 FARINE BIO 🐷 16,5 **Anche Vegetariana** 🌱

Lievitata 72h, leggera, scrocchiarella fuori e soffice dentro, con Speck Riserva, Funghi Cardoncelli, Stracciatella di Bufala, nocciole tostate, olio al timo

Anche



+1



GRILL SELECTION

Trattando selezioni premium limitate, la disponibilità può variare. Garantiamo sempre alternative di pari eccellenza. Per esaltare la naturale tenerezza, serviamo le nostre carni già scaloppate, senza osso, pronte per un gusto impeccabile



◆ CONTROFILETTO DI MANZETTA "SELEZIONE DOC" 25,5

Manzetta giovane, dal profilo più magro e succoso. Consigliata: Sangue-Media/sangue

◆ ENTRECOTE DI FRISONA ITALIANA SELEZIONE "IMPERA" 31

Frollatura minima di 40 giorni per esaltare colore rubino e struttura. Il grasso dolce e fondente garantisce un morso elegante e una persistenza aromatica superiore. Consigliata: Media-M/Sangue

◆ RIBEYE DI BLACK ANGUS U.S.A. 37

Allevamento brado a cereali, senza antibiotici o ormoni. Frollatura minima 50 giorni. La marezzatura distribuita garantisce intensità aromatica e morbidezza. Consigliata: Media-M/Sangue

◆ RIBEYE DI WAGYU AUSTRALIA 50

Genetica d'eccellenza giapponese allevata negli sterminati pascoli australiani. Unisce il sapore intenso e carnoso a un grado di marezzatura nettamente superiore. Il grasso dolce e intramuscolare si fonde in cottura, garantendo una morbidezza eccezionale e un morso succulento. Cottura consigliata: Media.

◆ RIBEYE DI WAGYU GIAPPONE - DISTRETTO DI HOKKAIDO 35 all'etto, MIN. 150gr

Allevato nel nord del Giappone in piccoli allevamenti certificati, seguendo un protocollo rigoroso per garantire pedigree e qualità assoluta. Alimentazione naturale a base di cereali e acqua di sorgente, senza ormoni né antibiotici. Marezzatura estrema, ricca di Omega 3 e 6, che regala una consistenza burrosa e un gusto dolce e persistente.

◆ HAMBURGER " FEROCI " 220gr 17,5

con pane, Bacon, Cheddar, salsa DOC, pomodoro fresco, cipolla caramellata, lattuga, servito con patate al forno



250gr c.a.

Tutte le nostre selezioni sono servite in purezza per prevenire ogni tipo di contaminazione crociata, in particolare da glutine.

Scopri i nostri contorni artigianali in abbinamento

Provale anche con
**TARTUFO NERO
FRESCO (+ € 10)**

LE INSALATONE

◆ APOLLO 14

Tagliata di filetti di pollo arrosto, scaglie di Parmigiano salsa Tzatziki all'aneto, Bacon croccante, insalata mista

◆ ORTOLANA 13

Avocado, ceci, pomodoro, insalata mista, dressing alla soia e lime, nocciole tostate

◆ MEDITERRANEA 13

Burrata 120gr di Bufala, mais, insalata mista, pomodorini, olive taggiasche

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA 6

CAVOLETTI DI BRUXELLES 6,5

PATATE AL FORNO 4,5

VERDURE GRIGLiate 7

INSALATA MISTA 5,5



DOLCI

TIRAMISÙ DOC 8

Anche  +1

CHEESECAKE 8

alla Nutella o con frutti di bosco

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE 8,5

FRAGOLE FRESCHE 8,5

con gelato alla vaniglia del Madagascar

SORBETTO AL LIMONE E MENTA GLACIALE 6

SERVIZIO 1,50€ A PERSONA

ENOBISTROT



*We think that going out, eating or drinking,
should be a moment, unique and happy.*

*We carefully select every single ingredient and
are constantly looking for new materials, often
made by from small producers, working with
passion and professionalism.*

*Let our staff advise you, whether it's a food dish,
a bottle of wine or a cocktail.*

We will be ready and happy to satisfy your palate.

If we won't do it, let us know immediately!

You help us grow and make you feel better and smiley :)

*For any allergy or intolerance, please, let us know.
If you need, we will be happy to show you the allergen book.*



Enjoy your Meal!

STARTERS



- ◆ **HOT FOCACCIA HOMEMADE**  5,5
Focaccia with 3 bio flours, evo oil and rosemary
- ◆ **BAKED "NORMA" EGGPLANT BONBONES**  14,5
Eggplant bonbons, toasted Panko, served with Trapanese red pesto (almonds, tomato, basil), shaved Ricotta Salata
- ◆ **"DOC" SUMMER BURRATA**  15,5
Fresh Buffalo Burrata with Roman zucchini and mint Gazpacho, with a toasted "Puttanesca" bread crumble (olives, capers, and tomato)
- ◆ **UITELLO TONNATO**   18
Mill-fed Veal cooked at low temperature, Tuna sauce, Beef stock reduction
- ◆ **"DOC" BRAISED BEEF TACOS**   16,5
Two crispy corn shells, pulled braised beef in its own jus, house-made dill Tzatziki sauce, amaranth microgreens
- ◆ **POACHED EGGS 64°**   18,5
Poached egg 64° with "Cardoncelli" mushrooms, fresh Black Truffle, 24 months Parmigiano Reggiano fondue

PREMIUM RAW BEEF



Only premium beef from our "DOC" Selection, simply dressed with local Evo olive oil, a pinch of pepper, and blue Maldon salt. A culinary journey dating back to 1923, sourced directly from the historic

BUTCHER "FEROCI"

TASTING PLATES

Recommend to share x2 people

ITALIAN EXCELLENCE,
CAREFULLY SELECTED,
FROM SMALL PRODUCERS,
WITH ELABORATING AGING
TECHNIQUES

KING'S TASTING PLATES LOCAL COLD CUTS



- ◆ Raw Ham 24 months with beechwood smoke
- ◆ Speck Riserva with aromatic herbs refinement
- ◆ "Capocollo" refined with rosemary and mint
- ◆ Salami with Tobacco and Whisky refinement

&

CHEESES

- ◆ Semi-aged Goat milk, aged in hay and chamomile
- ◆ Pecorino & Goat refined with Black Truffle
- ◆ Cow Milk seasoned with Tobacco and Rum
- ◆ Blue cheese refined with mulled wine and berries

COLD CUTS & CHEESES  25

JUST COLD CUTS  16

JUST CHEESES  15



VEGETARIAN TASTING PLATES

 20

Vegetarian tasting plate with grilled Eggplants, zucchini, bell peppers and Cheese selection

BEEF TARTARE

The tenderest core of our premium beef, strictly hand-chopped: a delicate caress that melts in the mouth

TARTUFATA 20,5

Beef Tartare, fresh Black Truffle, poached egg 64°, pecorino cheese cream, blue Maldon salt

VIAGGIO AL SUD 17

Beef Tartare, Buffalo Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, chopped pistachio, basil mayo, blue Maldon salt

UMAMI 18

Beef Tartare, Avocado, dressing of miso, soy and yuzu, Jerusalem artichoke chips (Topinambur), blue Maldon salt

METAMORFOSI 17,5

Beef Tartare, smoked burrata foam, mango & passion fruit gel, toasted almond flakes, Ito Togarashi, blue Maldon salt



CARPACCI

WAGYU 30

Seared Wagyu carpaccio from Hokkaido district, ginger purée, lime zest, blue Maldon salt.

DOC 17,5

Beef Carpaccio, lemon and evo oil emulsion, Parmigiano 24months, arugula leaves, blue Maldon salt

LEGGENDA 17,5

Beef Carpaccio, licorice powder, black olives, Buffalo Burrata cheese, blue Maldon salt

BLACK ANGUS 25,5

Smoked Black Angus carpaccio, "cardoncelli" mushrooms, Black truffle, blue Maldon salt

BEEF URAMAKI ROLLS

Signature Japanese California rolls featuring the finest premium beef from **BUTCHER "FEROCI"**. Where tradition meets technique and pure flavor

DOC'S ROLL 4 pcs | 9 – 8 pcs | 16,5

IN: Beef Tartare, "Cardoncelli" Mushrooms deglazed in its own jus
OUT: Smoked burrata foam, yuzu pearls, and purple manioc root chips

WAGYU ROLL 4 pcs | 11 – 8 pcs | 19,5

IN: Beef Tartare
OUT: Japanese Wagyu seared Carpaccio, Ginger puree', lime zest

SUMMER ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15

IN: Beef Tartare
OUT: Avocado, house-made dill Tzatziki sauce, toasted almond flakes

SPICY ROLL 4 pcs | 8,5 – 8 pcs | 15,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)**

IN: Beef Tartare & Nduja (Calabrian chili salami)
OUT: Burrata cheese, caramelized Tropea's Onions, pistachos, Teriyaki sauce

CARBONARA ROLL 4 pcs | 8 – 8 pcs | 15 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+ €8)**

IN: Beef Tartare
OUT: Carbonara egg cream, pecorino cheese, crispy pork cheek, pepper

VEGGIE ROLL 8 pcs | 14

IN: Avocado, Cucumber
OUT: toasted almond flakes, dressing of miso, soy and yuzu, sesame seeds

Uncompromising quality:
for our sushi creations, we
exclusively use certified
gluten-free soy and sauces



DOC CUISINE TRADITION & INNOVATION



◆ TONNARELLO "DOC" AMATRICIANA 15,5

Homemade fresh Pasta with Tomato sauce deglazed in local red wine, pecorino cheese Dop, crispy pork cheek, smoked burrata cheese, pepper

◆ TONNARELLO CARBONARA 14,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Homemade fresh Pasta with Bio red eggs, pecorino cheese, pork cheek and pepper

◆ TONNARELLO "CACIO E PEPE"

- **CLASSIC** : Homemade fresh Pasta with pecorino cheese, black pepper  14
- **SPECIAL** : with addition of **BEEF TARTARE & BLACK FRESH TRUFFLE**  22,5

◆ LASAGNA "DOC" HOMEMADE 16,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

- Layers of Egg pasta, roman zucchini, Provola cheese, Parmigiano bechamel 
- Layers of Egg pasta, "Bolognese" Beef tomato Ragù, Parmigiano bechamel 

◆ FETTUCINE "ANGUS TRILOGY" BEEF RAGU' 19,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Fresh egg Fettuccine pasta, with a knife-cut white Ragù made from three premium Black Angus cuts, 24-month Parmigiano crisps, smoked paprika, and lime.

◆ HERITAGE CHICKEN THIGH "CACCIATORA" 22,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Deboned and slow-cooked in its own "Cacciatora" jus, with Taggiasca olives, caper berries, crispy skin

◆ BAKED EGGPLANT "PARMIGIANA" 16

fried eggplants, Mozzarella, tomato sauce, Parmigiano 24 months fondue

◆ BLACK ANGUS BRAISED BEEF 24,5 **TRY IT WITH FRESH BLACK TRUFFLE (+€10)**

Marinated and slow-cooked in its red wine jus, served with purple mashed potatoes and pak choi.

◆ PREMIUM PINSA WITH 3 BIO FLOURS 16,5 **Also Vegetarian**

leavened for 72h, light and crunchy, topped with smoked "cardoncelli" mushrooms, buffalo burrata cheese, Speck Ham, toasted walnuts, and thyme-lemon evo oil



GRILL SELECTION

Due to the exclusive nature of our premium cuts, availability may vary. We always offer alternatives of the same exceptional quality. To maximize tenderness, we serve our meats boneless and carefully sliced, ensuring a perfect bite every time.



◆ SIRLOIN STEAK "DOC SELECTION" 25,5

Young beef, tender and naturally lean beef. Recommended cooked: **Rare | Medium/R**

◆ ITALIAN "FRISONA" BEEF ENTRECOTE 31

Dry-aged for a minimum of 40 days to enhance its ruby color and texture. The sweet, melting fat ensures an elegant bite and a superior lingering finish. Recommended cooked: **Medium | Medium/R**

◆ USA BLACK ANGUS RIBEYE 37

Pasture-raised, grain-fed, antibiotic/hormone-free. Minimum 50-day dry-aged for rich marbling which guarantees exceptional tenderness, and intense depth of flavor. Recommended: **Medium | Medium/R**

◆ AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE 50

Premium Japanese genetics raised across vast Australian pastures. It combines a robust, meaty flavor profile with a superior degree of marbling. The sweet, intramuscular fat renders perfectly during cooking, delivering exceptional tenderness and a succulent bite. Recommended: **Medium**

◆ JAPANESE WAGYU RIBEYE - HOKKAIDO DISTRICT 35 per 100gr MIN. 150 gr

Raised in northern Japan on small, certified farms following strict protocols to ensure absolute pedigree and quality. Naturally fed with grains and spring water, without hormones or antibiotics. Exceptionally marbled, rich in Omega3 and Omega6, with a buttery texture and a sweet, lingering flavor. Recommended: **Medium**

◆ SUPREME BURGER "BUTCHER FEROCI" 220gr 17,5

with bread, cheddar, caramelized onion, tomatoes, lettuce, DOC's smoky sauce, bacon, served with roast potatoes



Approx. 250gr .

All our selections are served plain to prevent any cross-contamination, particularly from gluten. Discover our artisan side dishes in combination.

Elevate your cut with
FRESH BLACK TRUFFLE (+ € 10)

SALADS

◆ APOLLO 14

Sliced roasted chicken fillets, shaved 24 months Parmigiano Reggiano, dill Tzatziki sauce, crispy bacon, and mixed salad

◆ ORTOLANA 13

Avocado, chickpeas, cherry tomatoes, mixed salad, soy and lime dressing, toasted hazelnuts.

◆ MEDITERRANEA 13

Buffalo Burrata cheese, lettuce, corns, cherry tomatoes, black olives

SIDES

CHICORY 6

BRUSSELS SPROUTS 6,5

ROAST POTATOES 4,5

GRILLED VEGETABLES 7

MIXED SALAD 5,5



SWEETS

TIRAMISÙ DOC 8

Also  +1

CHEESECAKE 8

with Nutella or red fruits

RICOTTA & SOUR CHERRY TART 8,5

FRESH STRAWBERRIES 8,5

with Vanilla Ice Cream

LEMON AND MINT SORBET 6

SERVICE 1,50€ P.P.

ENOBISTROT



WINE & DRINK LIST



Questa carta nasce dalla nostra passione per il vino e dal desiderio di offrirvi solo ciò che ci ha davvero conquistati. Abbiamo scelto etichette che raccontano storie diverse: grandi classici italiani, piccoli produttori coraggiosi, territori noti e sorprese inaspettate. Ogni bottiglia è qui per esaltare i vostri piatti e rendere ancora più speciale la vostra esperienza con noi..



This wine list was born from our passion for wine and our desire to offer you only what has truly won us over. We have carefully selected labels that tell unique stories: iconic Italian classics, bold small producers, renowned regions, and unexpected discoveries. Each bottle is chosen to complement your meal and make your experience with us even more memorable.

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PICCOLO DERTHONA

Timorasso . Igt . 12,5% . BOVERI . Piemonte
34

GEWURZTRAMINER "CLONGIAN"

Gewurztraminer . Doc . 13,5% . CORVEE . Trentino
36

CHARDONNAY "QUARAS"

Chardonnay . Doc . 12,5% . CORVEE . Trentino
36

" PREDIALE "

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla . Igp . 13% . REGUTA . Friuli
27

PINOT GRIGIO

Pinot grigio . Igp . 12,5% . LA MOZZETA . Friuli
30

RIESLING

Riesling . Igp . 13% . REGUTA . Friuli
28

TREBBIANO D'ABRUZZO

Trebbiano . Doc . 13% . BARCAROLI . Abruzzo
30

PECORINO DI OFFIDA "MERLETTAIE"

Pecorino . Docg . 13% . CIU' CIU' . Abruzzo
34

CERVARO DELLA SALA

Chardonnay, Grechetto . Igt . 13% . ANTINORI . Umbria
94 75 cl
52 37,5 cl

CONTE DELLA VIPERA

Sauvignon, Semillon . Igt . 12% . ANTINORI . Umbria
45

LA TORRE A CIVITELLA

Grechetto . Igt . 13,5% . SERGIO MOTTURA . Lazio
48

LAZIO IGP " UATTAN" (Orange)

Malvasia, Bombino . Igp . 12,5% . MERUMALIA . Lazio
34

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PASSERINA DEL FRUSINATE " CIOCIARELLA "

Passerina . Igp . 12% . ALBERTO GIACOBBE . Lazio
28

FRASCATI DOC " TERSO "

Malvasia, Greco, Bombino . Docg . 13% . MERUMALIA . Lazio
31

" HERMES DIACTOROS II " LAZIO IGP

Viognier, Chardonnay, Bellone, Petit Manseng . Igp . 13,5% . OMINA ROMANA . Lazio
32

CHARDONNAY LAZIO IGP

Chardonnay . Igp . 13% . OMINA ROMANA . Lazio
42

" IL PILASTRO " LAZIO IGP

Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco . Igp . 13,5% . POGGIOMASSO . Lazio
33

VERMENTINO DI SARDEGNA "USELIS"

Vermentino . Doc . 13% . LA GIARA . Sardegna
29

POUILLY-FUME "ARRET-BUFFATTE"

Sauvignon . Aoc . 12,5% . DOMAINE TINEL . Loira/Francia
52

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

Chardonnay . Aoc . 13,5% . DOMAINE CHANSON . Borgogna/Francia
88

VIOGNER CLASSIQUE

Viognier . Aoc . 13,5% . ARDECHOIS . Vallee du Rhone/Francia
32

SAUVIGNON BLANC " PLOT 101 "

Sauvignon . 13% . RIMAPERE . Nuova Zelanda
72

RIESLING BERNKASTELER GRABEN SPATLESE

Riesling . 11,5% . FRANZ DAHM . Mosella/Germania
44

RIESLING ZELTINGER ROTHLAY SPATLESE

Riesling . 12% . GESSINGER . Mosella/Germania
48

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

BARBARESCO

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
62

BARBARESCO " BASARIN "

Nebbiolo . Docg . 14,5% . ADRIANO . Piemonte
58

BAROLO CLASSICO

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
82

BAROLO " VIGNETO FOSSATI "

Nebbiolo . Docg . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
106

BAROLO " VIGNA BUSSIA "

Nebbiolo . Docg . 14% . PRUNOTTO/ANTINORI . Piemonte
2021 108
2015 154
2006 224

LANGHE BARBERA " BOMPE' "

Barbera . Doc . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
46

BAROLO RISERVA

Nebbiolo . Docg . 14,5% . BORGOGNO . Piemonte
2018 168
2012 238
2005 276

LAGREIN " PASSOCROCE "

Lagrein . Doc . 13% . CORVEE . Trentino
38

" ALTROPASSO "

Cabernet, Merlot . Igt . 14% . REGUTA . Friuli
28

" CARANT "

Cabernet, Refosco, Merlot . Igt . 14% . REGUTA . Friuli
35

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP.

Corvina, Rondinella, Corvinone . Doc . 14% . DEGANI . Veneto
36

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corvina, Rondinella, Corvinone . Docg . 15% . DEGANI . Veneto
64

AMARONE DELLA VALPOLICELLA " SANT'URBANO "

Corvina, Rondinella, Corvinone . Docg . 15% . SPERI . Veneto
2019 92
2012 152
2008 220

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation

. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

ROSSO DI MONTALCINO "ROSSOFONTE "

Sangiovese grosso . Doc . 15% . CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA . Toscana
50

BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese grosso . Docg . 15% . PIAN DELLE QUERCI . Toscana
67

BRUNELLO DI MONTALCINO " CIELO DI ULISSE "

Sangiovese grosso . Docg . 14% . PODERE LE RIPI . Toscana
88

BRUNELLO DI MONTALCINO "PIANROSSO" RISERVA S.CATERINA D'ORO

Sangiovese grosso . Docg . 15% . CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA . Toscana
184

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "VIGNAFERROVIA"

Sangiovese grosso . Docg . 14% . ANTINORI . Toscana
156

CHIANTI CLASSICO

Sangiovese, Canaiolo . Docg . 14% . POMONA . Toscana
36

CHIANTI CLASSICO RISERVA "VILLA ANTINORI"

Sangiovese, Cabernet Sauvignon . Docg . 14% . ANTINORI . Toscana
46 75 cl
26 37,5 cl

"TIGNANELLO"

Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc . Igt . 14,5% . ANTINORI . Toscana
184 75 cl
98 37,5 cl

"SOLAIA"

Cabernet Sauv, Sangiovese, Cabernet Franc . Igt . 14,5% . ANTINORI . Toscana
480

"LE DIFESE"

Cabernet Sauvignon, Sangiovese . Igt . 13,5% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
52

"GUIDALBERTO"

Cabernet Sauvignon, Merlot . Igt . 13,5% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
84

"SASSICAIA"

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc . Igt . 13,5% . TENUTA SAN GUIDO . Toscana
460

BOLGHERI SUPERIORE " ALFEO "

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot . Doc . 14,5% . CERALTI . Toscana
50

BOLGHERI SUPERIORE " GUADO AL TASSO "

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot . Docg . 14% . ANTINORI . Toscana
2021 195
2011 258
2006 294

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine . Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
. Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSSI / RED WINES

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Sagrantino • Docg • 14,5% • NAPOLINI • Umbria
37

SYRAH " LA PORTICINA "

Syrah • 13.5% • Igt • LA CARRAIA • Umbria
28

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA "TRITANO"

Montepulciano • Doc • 14% • VALLE TRITANA • Abruzzo
32

CESANESE DEL PIGLIO SUP. RISERVA " LEPANTO "

Cesanese • Docg • 14,5% • GIACOBBE • Lazio
49

CESANESE DI OLEVANO " PORDO "

Cesanese • Doc • 13% • GIACOBBE • Lazio
28

DIANA NEMORENSIS I LAZIO IGP

Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet Franc • Igt • 13,5% • OMINA ROMANA • Lazio
34

" IL VERSANTE " LAZIO IGP

Sangiovese, Cesanese • Igt • 13,5% • POGGIOMASSO • Lazio
32

PRIMITIVO DEL SALENTO " TORCICODA "

Primitivo • Igt • 15% • TORMARESCA • Puglia
38

CANNONAU " USELIS "

Cannonau • Doc • 13,5% • LA GIARA • Sardegna
31

ETNA ROSSO " FEUDO DI MEZZO "

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio • Doc • 14,5% • COTTANERA • Sicilia
54

CUVEE PRESTIGE BOURGOGNE "La Vineuse"

Pinot Nero • 13% • DOMAINE VERNIN • Borgogna/Francia
42

PINOT NOIR NUITS SAINT GEORGE

Pinot Nero • 13% • DOMAINE CHANSON • Borgogna/Francia
96

SAINT EMILION GRAND CRU "LES MENUTS"

Cabernet, Merlot • 13,5% • CHATEAU LA GRACE DIEU • Bordeaux/Francia
64

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff

N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff



Vino con certificazione biologica / Organic wine certification



Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
• Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

VINI ROSATI / ROSE WINES

PRIMITIVO ROSE "MACCONE"

Primitivo • Igp • 14,5% • ANGIULI DONATO • Puglia
29

LA VIA DELLE ROSE

Sangiovese • Igp • 12,5% • RISERVA DELLA CASCINA • Lazio
32

" LA TORRE " ROSE'

Sangiovese, Montepulciano, Cesanese • Igt • 12,5% • POGGIOMASSO • Lazio
31

ETNA ROSATO DOC

Nerello Mascalese • Doc • 13% • COTTANERA • Sicilia
37

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO DEL VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY

Glera • Docg • 11% • CA' ERNESTO • Veneto
28

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay, Pinot bianco/nero • Docg • 12,5% • RICCI CURBASTRO • Lombardia
42

PROSECCO ROSE' EXTRA DRY MILLESIMATO

Glera, Pinot Nero • Doc • 11,5% • REGUTA • Friuli
27

CREMANT D'ALSACE ROSE' BRUT

Pinot Nero • 12,5% • BERNARD HAEGELIN • Francia
46

CHAMPAGNE BRUT ROSE'

Pinot nero, Chardonnay, Meunier • 12% • NOMINE' RENARD • Francia
78

CHAMPAGNE EXTRA BRUT "LE 3 TERROIRS" MILLESIME'

Chardonnay • 12,5% • MICHEL GONET • Francia
92

CHAMPAGNE BRUT " BELLE EPOQUE " LIMITED EDITION COCOON

Pinot nero, Chardonnay, Meunier • 12,5% • PERRIER JOUET • Francia
290

N.B Per info sulle annate, invitiamo i nostri gentili ospiti a consultare il nostro staff
N.B For info about Vintages, we kindly invite our guests to consult our staff

 Vino con certificazione biologica / Organic wine certification

 Vino Biodinamico / Natural wine • Fermentazione spontanea / Spontaneous fermentation
• Senza solfiti aggiunti / No added sulphites)

MENU BEVERAGE

LA SPRITZERIA

APEROL SPRITZ	8
Aperol, prosecco, soda	
CAMPARI SPRITZ	8,5
Campari, prosecco, soda	
DOC'S SPRITZ	8,5
Aperol, prosecco, purea frutti di bosco	
HUGO SPRITZ	8,5
Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, menta, lime, soda	
PASSION SPRITZ	8,5
Purea di passion fruit, Aperol, prosecco, soda	
LIMONCELLO SPRITZ	8
Limoncello, prosecco, soda	

BIBITE

ACQUA NAT/FRIZZ	2,5
COCA COLA / ZERO	4
TONICA FEVER TREE	4
ESTATHE LEM/PEACH	4
SCHWEPES LEMON	3,5
FANTA	4
GINGER BEER	4
SUCCO DI FRUTTA	4

GIN & TONIC Fever tree

HENDRICK'S	• Inghilterra	12
SAPLING 	• Inghilterra	11,5
BEEFEATER	• Inghilterra	10
PLYMOUTH	• Inghilterra	10,5
GIGI PROVENCE	• Francia	12
UMAMI AUDEMUS	• Francia	11,5
ETNA TWIST	• Italia/Sicilia	12
SERI PERVAS	• Italia/Friuli	12
VISIONAIR	• Italia/Toscana	12
GIN MALFY	• Italia/Piemonte	11
ROKU	• Giappone	11
ELEPHANT	• Germania	14
MONKEY 47	• Germania	13
GIN MARE	• Spagna	12
SOUL 84	• Spagna	12
AURANTIA	• Olanda	12

BIRRE ARTIGIANALI

RITUAL LAB . 33CL . ROMA 7
Miglior birrificio d'Italia 2020/22/24

RITUAL PILS	• Pils	4,9%
SUPER LEMON ALE	• APA	5,3%
BLANCHE	• Blanche	5%
BOCK	• Bock (rossa)	6,5%
EMOTIONAL	• Gluten free	4,9%
BLACK BELT	• Black stout	5,7%
TUPAMAROS	• Double IPA	8,0%