



MENÚ

GLI ANTIPASTI

**Crostone di Genzano con primosale alla piastra
pere, miele e timo**

10

1/7/11

**Uovo à la coque croccante
guanciale e pecorino**

9

1/3/7/5

**Tartare di manzo della Maremma laziale
nduja della Tuscia e salsa remoulade**

14 NON DISPONIBILE

5/3

**La Spuntatura
con mostarda di mele, porri e lime**

9.5

1/6/9/10/12

**Crocchetta di patate e provola
basilico e composta al pepe nero**

10

1/4/5/9/12

**Anelli di cipolla
bbq di prugne e arance**

12

1/5/12/9

**Selezione di salumi e formaggi
dell' Az. Agricola "Il Radichino" di Viterbo**

(Pecorino, Stracco di capra, Toma di mucca, Erborinato di mucca alla frutta secca, Erborinato di pecora, Lonzino, Salame di pecora, Non è la Nduja)

26

7/8/12

I PRIMI

**Linguine Gentile di Gragnano pane, burro e alici
con spumoso di pecorino romano DOP**

13

7/1/4/5

**Ziti spezzati lardiati
con pomodoro, lardo di Mangalica Viterbese e formaggio stagionato di pecora "il Radichino"**

1/3/9/12/7

16

**Raviolini artigianali di carne
crema di pane, parmigiano e salvia**

1/3/6/7/8/12

16

**Riso Carnaroli "Intrepido" allo zafferano
riduzione di Cesanese e Marzolina**

18

(Disponibile solo a cena ed il sabato a pranzo)

1/7/12/8

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

13

La Carbonara

1/3/7

La Gricia

1/7

Amatriciana
1/7

La Cacio e Pepe
1/7

Ajo Ojo e peperoncino
1/8

I SECONDI

Roast-beef di vitellone
pesche, provola e fondo
28 NON DISPONIBILE
1/5/7

Picanha di manzo
friggirelli e salsa bruna
29
9/12/5

Petto d'anatra all'arancia
spinaci e patata dolce arrosto
28
12/9

Baccalà fritto in pastella alla romana
cipolle dolci alla cacciatora, insalatina di erbe aromatiche
27
1/4/5/7

IL QUINTO QUARTO
(SECONDO DISPONIBILITA'
-SOLO PER CENA E SABATO A PRANZO)

**Trippa fritta cacio e pepe
e chutney di pomodoro**

9.5
1/7/5

Coratella d'agnello alla romana

13
12

**Vesuvio Gentile di Gragnano
al sugo di coda alla Vaccinara, sedano e cacao**

16
1/8/9/12/7

Rigatoni co' la pajata

13
1/9

CONTORNI

**Insalata di pomodori e pesche
con basilico e cipolla rossa dolce**

9.5

Patate al forno

6.5

Friggitelli

7

Insalata verde/mista

7

DESSERT

**Crème brûlée
mele e cannella**

7.5

3/7

Abbinato con: Muffato della Sala, Antinori

**Tiramisù
con caramello salato e amaretti**

7

1/3/7/8

**Abbinato con: Brandy Numa, Brandy Italiano,
Valle del Marta**

**Frittelle calde di ricotta
salsa al mango e menta**

7

1/3/7/5

**Abbinato con: Ludum passito,
Marco Carpineti, Lazio**

**Mousse al cioccolato fondente
crumble al cacao, olio extravergine d'oliva e sale**

8.5

1/3/8

Abbinato con: Rhum Agricole Martinique

**Torta Caprese
e sorbetto all'albicocca fatto in casa**

9

1/3/7/8/12

Abbinato con: Ratafià, Sarandrea

SERVIZIO

1.5

**** In caso di allergie e/o intolleranze alimentari e per informazioni relative all'utilizzo di sostanze allergenizzanti, in accordo al regolamento 1169/2011, chiedere al personale in servizio o consultare la tabella a fine menù.**

***** In questo locale si serve acqua potabile trattata e microfiltrata**

I NOSTRI VINI

LE BOLLICINE

Spumante Millesimato Brut (Bombino)

Az. Agricola Terre del Veio, Lazio

24 euro

Barufa Ancestrale,

Bianco non filtrato frizzante IGP

Donne del Vico, Lazio, LT

25 euro

Kius, Brut Millesimato 2022

Metodo Classico (Bellone/Nero Buono)

Az. Agricola Biologica Marco Carpineti, Lazio

40 euro ND

Terra Vizina Prosecco DOC Brut Millesimato

San Stino di Livenza, Veneto

26 euro

Franciacorta brut DOCG Bio
La Fioca, Nigoline di Corte Franca, Lombardia
45 euro

Suspir Cruasè Oltrepo Pavese DOC
Pinot Nero Metodo Classico Brut Rosè,
La Piotta, Oltrepo Pavese, Lombardia
38 euro

 Perbenci, Rosato Frizzante
(Trebbiano modenese, Grasperossa)
Franchina e Giarone, Emilia Romagna
32 euro

 Capsule Two, Vino bianco Frizzante (Trebbiano)
Bossanova, Abruzzo
35 euro

Alelino, Sidro di Mele (bott. 0.275)
Widum Bauman, Trentino
9.5 euro

I VINI BIANCHI

IL LAZIO

Servana, Bellone, Lazio IGT, 2021

Donne del Vico, Latina RM

28 euro

Cremera, Malvasia puntinata, Lazio IGT

Az. Agricola Terre del Veio, Roma

24 euro

Nexum, Chardonnay

Az. Agricola Terre del Veio, Roma

24 euro

De Coccio

(Malvasia puntinata 40% Bombino 60%)

-7 mesi in Anfora, non filtrato-

Az. Agricola Terre del Veio, Roma

38 euro

Velthur, Viogner Lazio IGP, 2023

Az. Agricola Terre del Veio, Roma

38 euro

La Frivola, Malvasia puntinata, Lazio IGT

Az. Agricola Pinci, Roma

28 euro ND

Ciociarella, Passerina del Frusinate IGP, 2023

Alberto Giacobbe, Paliano FR

22 euro

Capolemole Bianco, Bellone Lazio IGT
Az. Agricola biologica Marco Carpineti, Cori
32 euro

Moro, Greco Bianco 2023
Az. Agricola biologica Marco Carpineti, Cori
42 euro

Oppidum, Moscato secco di Terracina 2024,
Az. Agricola Cantina Sant'Andrea, Terracina
26 euro ND

Giangirolami, Malvasia Puntinata, Lazio IGP
Az. Agricola Donato Giangirolami,
Doganella di Ninfa
28 euro

Pentima, Ottonese IGP, 2021
Cantine Il Moro, Olevano Romano RM
32 euro

Terso, Frascati DOC, 2022
(Malvasia puntinata /Greco /Fiano)
Az. Agricola Merumalia, Frascati RM
28 euro

Giova, Greco Lazio IGT, 2021

Az. Agricola Merumalia, Frascati RM

28 euro



Uattàn

(Malvasia puntinata 60%/Bombino 40%) Lazio IGT

**-Bianco Macerato-, Az. Agricola Merumalia,
Frascati RM**

35 euro

IX Miglio Bianco IGT, 2022

(Malvasia puntinata/di Candia, bombino)

**Az. Agricola Riserva della Cascina,
Castelli Romani**

32 euro

L'ITALIA

Blanc de Morgex et de la Salle, Priè Blanc

Piero Brunet, Valle D'Aosta

48 euro

Spicchio di Luna, Kerner IGT, 2023

Marco Donati, Trentino

38 euro

Piccolo Derthona, Timorasso, 2022

Vigneti di Boveri Giacomo, Piemonte

35 euro

Rjalla, Ribolla Gialla DOC, 2023

La Tunella, Friuli Colli Orientali

40 euro ND

Amphora, Friulano DOP BIO

Az. Agricola Visintini, Friuli Colli orientali

48 euro

Russiz Superiore, Collio Sauvignon 2022

Marco Felluga, Capriva del Friuli

45 euro

Linàro, Vermentino Colli di Luni DOC, 2022

Boriassi, Liguria

35 euro

Ansonica Zampicata nel Palmento IGT

(Ansonica 100% BIO)

Az. Agricola Montefabbrello, Isola d' Elba

48 euro

Pecorino Colline Pescaresi IGT 2024

Nic Tartaglia, Cantina di Casalincontrada, Abruzzo

28 euro

Torricino bianco, Falanghina IGT

Stefano di Marzo, Campania

30 euro



Bianco Malpelo, Terre del Voltorno IGT, 2021

Naturale senza lieviti aggiunti

(Malvasia Istriana 60% Trebbiano 40%)

Piedimonte Matese, Campania

42 euro

Miradas, Vermentino di Gallura DOCG, 2023

Locanda Murales, Sardegna

45 euro

Romangia Dettori Bianco IGT Triple "A"

(Vermentino di Sardegna/ Moscato)

Tenute Dettori, Sardegna

68 euro

SP68, Bianco Terre Siciliane IGT, 2024

(Moscato di Alessandria, Albanello)

Az. Agricola Arianna Occhipinti, Sicilia

45 euro



Strallo, Grillo IGT 2024

La Vela, Sicilia

42 euro

A Tardiata, Zibibbo Terre Siciliane IGT

I Giardini di Tanit, Sicilia

58 euro

I VINI ROSSI

IL LAZIO

Pordo, Cesanese di Olevano, 2023
Az. Agricola Alberto Giacobbe, Paliano FR
26 euro

Giacobbe
Cesanese di Olevano Romano Superiore, 2024
Az. Agricola Alberto Giacobbe, Paliano FR
38 euro

Cremera (Montepulciano, Sangiovese, Merlot)
Az. Agricola Terre del Veio, Roma
24 euro

Nexum (Syrah)
Az. Agricola Terre del Veio, Roma
24 euro

Velthur, Cabernet Sauvignon 2020
Az. Agricola Terre del Veio, Roma
38 euro

Tufaliccio, (Montepulciano/Cesanese) 2022
Az. Agricola biologica Marco Carpineti, Cori
28 euro ND

Mascalzone, Lazio IGP
(Montepulciano, Sangiovese, Cesanese)
Az. Agricola Pinci, Roma
28 euro

Vetus, Rosso Roma DOC, 2024
(Montepulciano/ Shiraz)
Az. Agricola Merumalia, Frascati RM
38 euro

Fioranello Rosso, Cabernet Sauvignon 2022
Tenuta Fiorano, Roma
48 euro

Renè, Cesanese IGP, 2021
Cantine Il Moro, Olevano Romano RM
40 euro

Iuno, Cabernet Franc IGT, 2023
De Sanctis Luigi, Frascati
42 euro

Cavarosso, Aleatico 100% IGT, 2018

Antonella Pacchiarotti
Grotte di Castro, VT

54 euro

N.D.

IX Miglio Rosso
(Merlot / Montepulciano /Sangiovese) IGT, 2022
Az. Agricola riserva della Cascina, Castelli Romani

32 euro

L' ITALIA

Lagrein DOC, 2023
Az. Agricola Marco Donati, Trentino
33 euro

Basarin, Barbaresco DOCG 2020
Adriano Marco e Vittorio, Piemonte
68 euro

 **Cosí, Langhe Nebbiolo DOC 2022**
Camparo, Piemonte
46 euro

 **Domani, Barolo Boiolo DOCG 2018**
Camparo, Piemonte
94 euro

 Primeví, Barbera d'Asti DOCG 2022
Cascina San Michele, Piemonte
40 euro

Piota Pinot Nero DOC, 2023
La Piotta, Oltrepò Pavese, Lombardia
28 euro

8990
(Barbera 70% Cabernet Sauvignon 30%) 2019
La Piotta, Oltrepò Pavese, Lombardia
38 euro

 Logorroico
(Vermentino nero, Sangiovese, Cannaiolo, Merlot, Syrah)
Il Torchio, Liguria
48 euro

Lucifero, Montepulciano Marche IGT, 2023
Vino in anfora di terracotta
Roberto Capecci, Marche
42 euro

Montefalco Rosso DOC 2022
La Carraia, Umbria
32 euro

Tritano, Montepulciano d'Abruzzo Riserva
Cantina Valle Tritana, Abruzzo
25 euro

 **Montepulciano d'Abruzzo DOC**
-non filtrato-
Bossanova, Abruzzo
45 euro ND

Scirè, Bolgheri Rosso Bio 2023
Az. Agricola Ceralti, Toscana
38 euro

 **Tin, Sangiovese 2020**
Montesecondo, Toscana
82 euro ND

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2017
Pian delle Querci, Toscana
85 euro

 **Chianti Classico DOC 2021**
Montesecondo, Toscana
58 euro ND

 **Safinim Sannio, Aglianico, DOP Riserva 2019,**
Fosso degli Angeli, Campania
45 euro

Maccone, Primitivo IGP, 2023
Donato Angiuli, Puglia

38 euro ND

Renosu Rosso, Cannonau, 2024

Tenute Dettori, Sardegna

38 euro

SP68, Rosso Terre Siciliane IGT, 2022

Az. Agricola Arianna Occhipinti, Sicilia

48 euro

OLTRE CONFINE..



**Petit Nature, frizzante metodo ancestrale
(Chasselas Blanc, Chasselas rose, Muscat de Hambourg)**

Martin Texier, Francia

50 euro



**Cremant de Bourgogne Blanc de Noir extra brut
(Pinot nero)**

Constance and Valentine, Francia

60 euro



**Champagne Fil de brume Brut Nature
Jeaunaux Robin, Francia**

95 euro

Bourgogne Aligoté, Bouzeron 2023

Domaine de La Mougnerie, Francia

45 euro

Chablis, 1* Cru "Vau Ligneau" 2022

Domaine de la Motte, Francia

62 euro

**Bordeaux Rouge, Cabernet Franc,
Massale 2019, Chateau Penin, Francia**

38 euro

Mosel-Riesling halbtrocken 2011

Franz Dahm, Germania-Mosella

45 euro

**VINO AL CALICE
-SECONDO LA MESCITA DEL GIORNO-
6 / 7 / 8 / 9 EURO**

VINO SFUSO

Lazio Bianco IGT e Lazio Rosso IGT

Az. Agricola Casale Certosa

0.25 - 9euro

0.50 - 14euro

VINI DA DESSERT, LIQUORI E AMARI
(4/5/6/7/9/10 EURO)

Ludum Passito, Marco Carpineti

Muffato della Sala, Antinori

Pedro Ximenez 2023, Pandorga

Rosolio di ciliegie, Monastero di Subiaco

Vino di Visciole selezione Visner

Limoncello

Genziana

Liquorificio Sarandrea:

Ratafia

Nocino

Finocchietto

Liquirizia

GLI AMARI:

Amaro dello Zio

Amaro San Marco

Amaro Formidabile

Amaro Tarquinia

N' Amaro Distillerie Capitoline

Amaro dell' Erborista

Amaro Sibilla

Amaro al luppolo, Frati Trappisti

Amaro Amara

Amaro Jefferson

Amaro Chinzari

Calvados Pays d' Auge Christian Drouin

Liquore Pere & Cognac Francois Peyrot ND

Grappa bianca distillato di uva, Poli

Grappa Sarpa Barrique, Poli

Grappa Tarquinia Riserva

Grappa Sarpa Oro Barrique, Poli

Grappa di Barbaresco, Adriano Marco e Vittorio

Grappa di Moscato, Adriano Marco e Vittorio

Grappa invecchiata Nao Nis

Rhum J.M Agricole X.O Martinique ND

Whisky Laphroaig 10

Whisky Arran 10

Whisky Nikka Coffee grain

Whisky Bruichladdich

Brandy Numa

SOFT DRINK

Coca-Cola / Coca-Cola zero 4

Fanta 4 ND

CAFFETTERIA

Caffè 2

Caffè dek 2.2

Cappuccino/Americano 4

Tè/Tisane/Infusi 5

MENU - ENGLISH

I MELLINI LA DISPENSA STARTERS

Bruschetta with primosale cheese, pears, honey and thyme

10

1/7/11

Scotch egg

pecorino cheese foam and crispy guanciale

9

7/1/3/5

Maremma beef tartare

local nduja, remoulade sauce

14 NOT AVAILABLE

5/3

Pork rib

apple mustard, leeks and lime

9.5

1/6/9/10/12

Potato and smoked provola croquette, basil and black pepper jam

10

1/4/5/9/12

Fried tripe “Cacio e pepe”
sweet and sour tomato sauce

9.5

1/7/5

Crispy onion rings
prunes and orange bbq

12

1/5/12/9

Lamb giblets “a la romana”

13

12

Selection of local cheese and salami
from Az. Agricola “Il Radichino” farm

(Pecorino, Goat Stracco, Cow Tom, Cow blue cheese with dry fruits, Sheep blue cheese, Lonzino, Sheep salami, Non è la Nduja)

26

7/8/12

PASTA LOVERS

Linguine di Gragnano with butter and anchovies
pecorino cheese foam

13

7/1/4/5

Split ziti pasta “alla Lardiata”
with tomato sauce, Viterbo Mangalica lard and mature cheese from “Il Radichino” I

1/3/9/12/7

16

Artigianal little meat ravioli filled pasta
bread cream, Parmesan cheese and sage

1/3/6/7/8/12

16

Carnaroli “Intrepido” saffron risotto
with Cesanese wine reduction and Marzolina cheese

18

(Available for dinner and Saturday lunch)

1/7/12/8/5

Vesuvio Gentile di Gragnano pasta

with ox tail ragout in tomato sauce
bitter cacao, celery and parmesan

16

(Available for dinner and Saturday lunch)

1/4/12/9

TRADITIONAL ROMAN PASTA 13

La Carbonara

(guanciale, egg yolk cream, pecorino cheese, black pepper)

1/3/7

La Cacio e pepe

(pecorino cheese cream, black pepper)

7/1/

Amatriciana

(Guanciale in slow cooked tomato sauce
pecorino cheese, black pepper)

7/1

La Gricia

(guanciale, pecorino cheese cream, black pepper)

7/1/

Ajo Ojo e peperoncino

(chili, garlic and parsley)

1

SECOND COURSE

Roast-beef
peaches, provola cheese and brown sauce
28 NOT AVAILABLE

1/5/7

Beef Picanha
sweet green peppers and wine sauce
29

9/12/5

Duck breast in orange sauce
fresh spinach and roasted sweet potato

28

12/9

Fried battered cod
sweet “a la cacciatora” onions, aromatic herbs salad

27

1/4/5/7

SEASONAL SIDE

Green/ mixed salad

7

Baked potatoes

6.5

**Tomato and peach salad with basil
and sweet red Tropea onion**

9.5

Pan fry sweet green peppers

7

DESSERT

**Crème brûlée
apple and cinnamon**

7.5

3/7

Abbinalo con: Muffato della Sala, Antinori

**Tiramisù
salted caramel and amaretti biscuits**

7

7/1/3/8

**Pair it with: Brandy Numa, Brandy Italiano,
Valle del Marta**

**Ricotta fritters
with mango sauce and fresh mint**

7

7/5/1/3

Pair it with: Ludum Passito, Marco Carpineti, Lazio IGT

Chocolate fondant mousse
bitter cocoa crumble, evo oil and salt flakes
8.5

1/3/8

Pair it with: Rhum Agricole Martinique

“Caprese” chocolate and almond cake
and home made apricot sorbet
9

1/3/7/8/12

Pair with: Ratafia, Sarandrea

ANTICO FORNO ROSCIOLI
BREAD BASKET
3.5

COVER CHARGE
1.5

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Tabella 1. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011	
1	cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	crostacei
3	uova
4	pesce*
5	arachidi
6	soia*
7	latte*
8	frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	sedano
10	senape
11	semi di sesamo
12	anidride solforosa e solfiti
13	lupini
14	Molluschi e i loro prodotti
* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione	