

IL GIARDINO DA BERE

DALLA CUCINA DI CASA, il tempo senza tempo

Suppli a scarpetta 2,50

Alici in tempura 3,50

W la Bruschetta 8

Lardo di Colonnata, crudità di asparagi all'agro

DAL FORNO A LEGNA, la pizza in pala dotata di parola

Purple sunset 7

Focaccia con orata marinata alla barbabietola, e mayo speziata hand made

Come un must 8

Focaccia con stracotto di manzo, cipolla agrodolce e provola

DAL BANCO, in punta di coltello e forchetta

Prosciutto amatriciano al coltello 8

La Mortadella emiliana D.o.p. con tartufo nero 8

Il benvenuto in famiglia 10

Selezione di formaggi by Francesco Loreti (La Formaggeria, Roma)

I PIATTI "VERI", il fascino della lunga cottura

È sempre domenica 8

Schiacciata di patate croccante, con 'matriciana di polpo

Na Magnata e Na Bevuta 15

DALLA CANTINA DI DANIELE, sorsi di territori

Trento Doc Vent Extra Brut 2019 Cantina Toblino 8
Valdobbiadene Docg Montagnole Bortolotti 6,50
Lambrusco Di Sorbara Doc "Radice" Paltrinieri 6,5
Toscana Doc Melacce Vermentino Colle Massari 6,5
Beneventano Igt Bianco 2019 Sogno di Rivolta 6,5
Vinho Verde 2023 Vale de Homen 6,50
Rioja 2018 Calzadas De Aradon 6,5
Cesanese di Affile Dop 2023 Cisinianum Micael Formiconi 6,50

CREAZIONI ALCOLICHE, cocktail di sano brio

I COMFORT DRINK

Mio nonno beveva 6,50

Birra, gassosa e gocce di angostura

IL GIARDINO AROMATICO

I grandi classici della miscelazione in chiave romana

Lo Spritz della Giudecca 6,50

Prosecco, Select e soda

Tonico Zagarolese 6,50

Gin&Tonic con coriandolo

Un conte nell'agro romano 6,50

Gin, vermouth, ratafià, bitter

Branchi N°1 7,50

Amaro Gnorante, succo di limone, sciroppo di zucchero, ginger beer