



M E N U

ANTIPASTI

Crostini misti (fegatini, salsiccia, crema di olive) €10,00

Assorted canapès (chicken liver, sausage, olive cream)

Coccoli con prosciutto crudo e stracchino €12,00

Fried pasta balls with raw ham and soft cheese

Bruschetta al Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo € 14,00

Roast bread with fresh tomatoes, stracciatella and raw ham

Tartare di manzo € 19,00

Beef tartare

ANTIPASTI DI MARE

***Insalata di Polpo con patate € 14,00**

Octopus and potato salad

Tartare di tonno con avocado €19,00

Fresh tuna fish tartare with avocado



I PRIMI

Linguine al pesto

Flat spaghetti with basil pesto

€10,00

Ravioli di patate al ragù o al burro e salvia

Ptato stuffed ravioli with meat tomato sauce or with butter and sage

€12,00

Paccheri del secondino

Large macaroni with eggplant, yellow tomatoes and ricotta cheese

€13,00

Pici cacio e pepe

Home made pici with cheese and black pepper

€14,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with egg yolks, bacon, Parmesan cheese and pepper

€15,00

Risotto allo zafferano e taleggio

Risotto with saffron and taleggio cheese

€15,00

Tagliolini al pomodoro fresco con stracciatella e basilico

Thin noodles with fresh tomato sauce, stracciatella cheese and basil

€15,00

***Linguine al baccalà e olive taggiasche**

Flat spaghetti with salt cod and taggiasche olives

€13,00

Risotto al nero di seppia

Cuttle fish ink risotto

€14,00

Linguine alle vongole

Flat noodles with clams

€14,00

I SECONDI

* **Frittura di calamari** € 20,00
Frying squids

* **Calamari in guazzetto** € 22,00
Stewed squids in tomato sauce

Baccalà arrosto piennolo giallo e olive taggiasche € 22,00
Roast salt cod with yellow tomatoes and olives

Salmone al forno con broccoli € 24,00
Roast fresh salmon with broccolis

Tomino con verdure alla griglia €15,00
Grilled vegetables and tomino cheese

Tagliata di pollo con rucola e pomodorini €20,00
Sliced grilled breast of chicken with rocket and cherry tomatoes

Hamburger delle Carceri (hamburger di manzo) €20,00
Beef hamburger with tomato, cheddar, potatoes, caramelized onion

Tagliata di manzo con rucola e grana o olio e rosmarino €24,00
Grilled sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese flakes Or with extra virgin olive oil and rosemary

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde €28,00

Grilled fillet of beef or with green pepper

Bistecca alla fiorentina al kg €60,00

Charcoal broiled T-bone steak per kg

I CONTORNI

Patate arrosto o fritte € 7,00

Roast or French fried potatoes

Insalata mista € 7,00

Mixed salad

Spinaci saltati € 7,00

Sautéed spinach

Verdure alla griglia € 7,00

Mixed grilled vegetables

***Broccoli saltati con aglio** € 7,00

Stir fried broccoli with garlic

Asparagi al burro o al limone € 7,00

Asparagus tips with butter or lemon

Fagioli cannellini all'olio di frantoio € 7,00

White beans in oil

LE INSALATE

**Ergastolano Lattuga, carote, olive,
mais, pachino e grana**

€11,00

Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes,
Parmesan

Pentito

€11,00

Rucola, radicchio, mozzarella, tonno

Rucola, red radicchio, mozzarella, tuna in oil

**Insalata greca lattuga, pomodoro,
cetrioli, peperone, cipolla rossa,
olive, origano e feta**

€15,00

Lettuce, tomato, cucumbers, pepper, red onion,
olives, oregano and feta

Latitante

€ 16,00

**Lattuga, pomodorini, carote, petto
di pollo arrosto grana**

Lettuce, cherry tomatoes, carrots, roast breast of chicken, Parmesan
cheese

I DOLCI

Cantucci con Vin Santo € 9,00

Almond biscuits with Vin Santo

**Panna cotta al cioccolato o ai
frutti di bosco** € 7,00

Cream pudding with chocolate or wild berries

Tiramisù € 7,00

Tiramisù

Crema catalana con amaretti € 7,00

Broiled custard with macaroons

**Cheesecake al cioccolato o ai
frutti di bosco** € 7,00

Cheese cake with chocolate or with wild berries

Torta di mele con crema Chantilly € 7,00

Apple tart with Chantilly cream

**Soffice al cioccolato con gelato alla
vaniglia** € 7,00

Chocolate soft tart with vanilla ice cream

Pizza alla Nutella €12,00

Pizza with Nutella chocolate

Gli alimenti con * possono essere surgelati/Food with * could be deep frozen

Servizio e coperto € 2,00

LA PIZZERIA

Marinara (pomodoro, aglio, origano e basilico) € 9,00

Tomato sauce, garlic, oregano and basil

Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico) €10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure miste) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

Würstel (pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, Frankfurter

Napoli (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano

4 Formaggi (pomodoro, mozzarella fior di latte e formaggi vari) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese and mixed cheese

Diavola (pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami and nduja

**Prosciutto e Funghi (pomodoro,
mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi)**

€11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

**Capricciosa (pomodoro,mozzarella fior di
latte, prosciutto cotto funghi, carciofini
sott'olio,olive)**

€12,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms,artichokes,olives

Margherita DOP

€13,00

Tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella cheese and basil

PIZZE SPECIALI

**Il Secondino (pomodoro mozzarella di
bufala, burrata intera)**

€14,00

Tomato, buffalo's milk mozzarella, whole butter filled mozzarella

**Poggio Reale (mozzarella fior di latte,
salsiccia e friarielli)**

€14,00

Mozzarella cheese, sausage and rabe

**L'Ucciardone (piennolo giallo, olive
taggiasche,burrata e acciughe)**

€15,00

Yellow tomato, olives, butter filled mozzarella and anchovies

Le Murate (pomodoro giallo, fior di latte, nduja di Spilinga, burrata) €15,00

Tomato, mozzarella, sharp soft salami, butter filled mozzarella

Asinara (Pizza bianca con patate salsiccia e provola) €15,00

White pizza with potatoes, sausage, and provola cheese

Pianosa (melanzane grigliate, pomodoro, burrata, basilico) €15,00

Sautéed aubergines, yellow tomato, butter filled mozzarella, basil

San Vittore (mortadella di cinta senese, grani di pistacchio, e stracciatella) €16,00

Mortadella, pistachios grains and stracciatella cheese)

Tartufo (pomodoro rosso, stracciatella, prosciutto crudo e scaglie di tartufo) €20,00

Yellow tomato, stracciatella, raw ham and fresh shaved truffle

Regina Coeli (focaccia con tartare di tonno, stracciatella, grani di pistacchio e crema al balsamico) €20,00

White pizza with tuna tartare, stracciatella, pistachio nut, balsamic vinegar cream

Supplemento per Pizze con impasto integrale € 2,50

Wholemeal dough supplement

I CALZONI

**Calzone, mozzarella fior di latte,
pomodoro**

€ 9,00

Stuffed pizza, mozzarella cheese, tomato sauce

**Calzone Pomodoro, prosciutto
cotto e fiordilatte**

€11,00

Stuffed pizza, ham and mozzarella cheese

Calzone, provola, rucola e prosciutto crudo

€13,00

Stuffed pizza, provola cheese, rucola and raw ham

LA FARINA DEL MOLINO AGUGIARO & FIGNA LINEA 5 STAGIONI

Per fare questo impasto abbiamo scelto una farina NAPOLETANA 00
semina tipo 2 con germe di grano e mora grani decortificati italiani

Nei nostri impasti utilizziamo lievito naturale madre del
MOLINO AGUGIARO & FIGNA LINEA 5 STAGIONI

SOLO A PRANZO

LA PINSA ROMANA

**Margherita (pomodoro, mozzarella fior
di latte e basilico)**

€10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

Napoli (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano) € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano

Diavola (pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga) € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami and nduja

Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi) € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure miste) €11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, vegetables

LA PINSA ROMANA SPECIALE

Mozzarella, prosciutto crudo e pomodorini €14,00

L'Ucciardone (piennolo giallo, olive taggiasche, burrata e acciughe di Cetara) €15,00

Yellow tomato, olives, butter filled mozzarella and anchovies

Le Murate (pomodoro, fior di latte, nduja di Spilinga, burrata) €15,00

Tomato, mozzarella, sharp soft salami, butter filled mozzarella

San Vittore (mortadella di cinta senese, grani di pistacchio, e stracciatella) €16,00

Mortadella, pistachios grains and stracciatella cheese)