

Antipasti - Starters

CARNE - MEAT

TAGLIERE RUSTICO CON SALUMI,
RICOTTA DI BUFALA, NOCI ED OLIVE
X 2

*Selection of cured meat and cheese with nuts
and olives*

€ 20,00

PROSCIUTTO DI NORCIA TAGLIATO A
MANO CON BUFALA CAMPANA
*Hand cut Norcia ham with buffalo
mozzarella from Campania*

€ 15,00

PROSCIUTTO E MELONE
Ham and melon

€ 10,00

FOCACCIA CON MORTADELLA E
PISTACCHI
Pizza with mortadella and pistachos

€ 9,00

FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO,
BURRATA, POMODORINI SECCHI E
PISTACCHI
*Pizza with cooked ham, burrata cheese, dried
tomatoes and pistachos*

€ 9,00

CAPRESE (MOZZARELLA E
POMODORO)
Mozzarella with tomatoes

€ 9,00

PESCE - FISH

ANTIPASTO "CUPOLA" X 2
(CARPACCIO DI SALMONE, POLPO,
INSALATA DI MARE, INVOLTINI DI
PESCE SPADA, SAUTÈ DI COZZE)
*Seafood salad with salmon, octopus,
swordfish rolls, mussels sauté*

€ 24,00

ZUPPETTA DI MARE CON
CROSTINI X 2
Sea soup with croutons

€ 18,00

TAGLIATA DI POLIPO ALL'ACETO
BALSAMICO E RADICCHIO
*Chopped octopus with balsamic vinegar
and radish*

€ 18,00

FOCACCIA CON SALMONE,
RUCOLA E BURRATA
*Pizza with salmon, rocket and burrata
cheese*

€ 10,00

CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio

€ 10,00

SAUTE' DI COZZE
Mussels Sauté

€ 9,00

Primi - First Courses

CARNE - MEAT

RIGATONI ALLA "CUPOLA" € 10,00
(SALSICCIA, FUNGHI, POMODORO,
PANNA E PARMIGIANO)
*Pasta with sausage, mushrooms, sauce, cream
and parmigiano cheese*

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 9,00
*Pasta with bacon, tomatoes and pecorino
cheese*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 9,00
*Spaghetti with bacon, eggs and pecorino
cheese*

RIGATONI ALLA GRICIA € 9,00
Pasta with bacon and pecorino cheese

TONNARELLI CACIO E PEPE € 9,00
*Handmade Pasta with parmigiano and
pecorino cheese, black pepper*

LASAGNE AL FORNO € 9,00
*Homemade Lasagna with tomato sauce, meat,
mozzarella, parmigiano and cream*

PESCE - FISH

TONNARELLI DELLO CHEF € 15,00
(CALAMARETTI, VONGOLE E
ZUCCHINE)
*Homemade Pasta with baby squids,
clams and zucchini*

SPAGHETTI DELLA CUPOLA € 13,00
(PESCE SPADA, OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORI
DATTERINI E PACHINO)
*Spaghetti with swordfish, taggiasche
olives and cherry tomatoes*

CALAMARATA ALLO SCOGLIO € 12,00
Calamarata Pasta with seafood

TONNARELLI CACIO E PEPE € 12,00
ROSA CON GAMBERI E FIORI DI
ZUCCA
*Homemade Pasta with pecorino cheese,
pink pepper, shrimps and zucchini
flowers*

SPAGHETTI CON VONGOLE € 12,00
Spaghetti with clams

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI € 12,00
Rice with scampi cream

Secondi - Second Courses

CARNE - MEAT

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 15,00
Scallops with prosciutto and salvia

STRACCETTI DI CARNE CON RUCOLA,
PACHINO E PARMIGIANO € 15,00
*Meat strips with rocket, cherry tomatoes and
parmigiano*

GRIGLIATA MISTA DI CARNE € 14,00
Mixed grilled meat

SCALOPPINE AL VINO BIANCO O AL
LIMONE € 14,00
Scallops with white wine or lemon juice

FIorentINA A PESO € 5,50 /
Beef steak /by weight h g

TAGLIATA DI MANZO A PESO € 5,00 /
Cut of beef /by weight h g

PESCE - FISH

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON
GRANELLA DI MANDORLE € 17,00
Grilled swordfish with chopped almonds

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 17,00
Mixed grilled fish

SCAMPI ALLA GRIGLIA € 16,00
Grilled scampi

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 15,00
Grilled prawns

FRITTURA DI CALAMARI E
GAMBERI € 15,00
Fried squids and shrimps

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI
PATATE € 14,00
Fillet of sea bream in potato crust

Contorni - Side Dishes

CICORIA <i>Chicory</i>	€ 5,00
PATATE AL FORNO <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,00
PATATE FRITTE <i>French fries</i>	€ 5,00
INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00

Insalatone - Mixed Salad

INSALATA DELLO CHEF € 9,00
(RUCOLA, FRAGOLE E PAPAYA)
Rocket, strawberries and papaya

CAESAR SALAD € 9,00
(LATTUGA, CROSTINI, PARMIGIANO, POLLO E SALSA CAESAR)
Lattuce, croutons, parmesan, chicken and caesar sauce

INSALATA MOLISANA € 9,00
(INSALATA, CIPOLLA, PACHINO, RUCOLA, TONNO E UOVO SODO)
Salad with onion, cherry tomatoes, rocket, tuna and boiled eggs

INSALATA ESOTICA € 9,00
(INSALATA, MAIS, ANANAS, MELONE E PACHINO)
Salad with corn, pineapple, melon and cherry tomatoes

Dolci - Dessert

TIRAMISÙ <i>Homemade tiramisù</i>	€ 5,00
CREMA CATALANA <i>Homemade crema catalana</i>	€ 5,00
PANNA COTTA <i>Homemade panna cotta</i>	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA <i>Fruit salad</i>	€ 5,00
PASTICCERIA NONNA FLORA <i>Artisanal dessert from Napoli</i>	€ 6,00

Pizza - Pinsa Romana

MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO) <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and basil</i>	€ 8,00
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA E ALICI) <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 8,00
CAPRICCIOSA (POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, UOVO, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE E CARCIOFINI) <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, eggs, ham, olives and artichokes</i>	€ 10,00
VEGETARIANA (MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI E PATATE) <i>Pizza with eggplants, zucchini, mushrooms and potatoes</i>	€ 10,00
DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE) <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and pepperoni</i>	€ 10,00
MOLISANA (POMODORO, SCAMORZA, CAPOCOLLO, OLIVE E CARCIOFINI) <i>Pizza with tomatoes, smoked cheese, salami made with pork neck, olives and artichokes</i>	€ 10,00
CELIACA (A SCELTA) <i>Celiac Pizza (of your choice)</i>	€ 18,00

Bevande - Drinks

VINO ROSSO O BIANCO DELLA CASA (1 BOTTIGLIA) <i>House Red or White Wine (1 bottle 0,75 cl)</i>	€ 9,00
VINO ROSSO O BIANCO DELLA CASA (1 CALICE) <i>House Red or White Wine (1 glass)</i>	€ 3,00
BIRRA (0,2 CL) <i>Beer</i>	€ 3,00
BIRRA (0,4 CL) <i>Beer</i>	€ 5,00
COCACOLA - ARANCIATA - SPRITE (0,3 CL)	€ 3,00
ACQUA ALLA SPINA (1 CARAFFA) <i>Water on tap</i>	€ 2,00
CAFFE' ESPRESSO <i>Espresso</i>	€ 1,50
SORBETTO <i>Sorbet</i>	€ 4,00
LIQUORI NAZIONALI <i>National Spirits</i>	€ 3,00
GRAPPA	€ 4,00