

IL NOSTRO MENU

OUR MENU

ANTIPASTI / STARTERS

Antipasti di Carne / Meat Starters

Tagliere Rustico con Salumi, Ricetta di Bufala, Noci ed Olive x 2
Selection of cured meat and cheese with nuts and olives
Prescintto di Norcia tagliato a mano con Bufala Campana
Hand cut Norcia ham with buffalo mazzarella from Campania
Prosciutto e Malone
Ham and melon
Facoccia con Mortadella e Pistacchi
Pizza with mortadella and pistachies
Caprese (Mozzarella e Pomodoro)
Mazzarella with tomatoes

Antipasti di Pesce / Seafood Starters

Antipasto "Cupola" x 2
Carpaccio di salmone, polpo, insalata di mare, involtini di pesce spada, sauta di caese
Seafood salad with salmon, octopus, swordfish rolls, mussels sauts
Zuppetta di Mare con Crostini x 2
Sea soup with croutons
Tagliata di Polpo all'Azeta Balsamico e Radicchio
Chopped octopus with balsamic vinegar and radish
Focaccia con Salmono, Rucola e Burrata
Pizza with salmon, rocket and burrata cheese

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Primi di Carne / Meat Pasta Dishes

Rigatoni alla "Cupola"
Salsiccia, lunghi, pomodoro, panna a parmigiano
Fond with sausages, musomoms, sauce, cream and parmigiano cheese
Rigatoni all'Amatriciana
Pasta with bacon, tomatoes and pecorino cheese
Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti with bacon, eggs and pecorino cheese
Rigatoni alla Gricia
Pasta with bacon and pecorino cheese
Tonnarelli Cacio e Pepe
Homemade Pasta with parmigiano and pecorino cheese, black pepper
Lasagne di Forno
Homemade Lasagna with tomato sauce, meat, mozzarella, parmigiano and cream

Primi di Pesce / Seafood Pasta Dishes

Tonnarelli dello Chef
Calamaretti, vongole e zucchine
Homemade Pasta with boby squids, clams and zucchinis
Spaghetti della Copola
Pesce spada, aliva tagglathe, pomodori detterini e pachino
Spaghetti with swordfish, toggiacive olives and cherry tomatoes
Calamarata alla Scoglia
Calamarata Pasta with reglized
Tonnarelli Cacio e Pepe Rasa con Gamberi e Forni di Zucca
Homemade Pasta with pecorino cheese, pink pepper, shrimps and zucchinis flowers
Spaghetti con Vongole
Spaghetti with clams
Risotto alla Crema di Scampi
Rice with scampi cream

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Carne / Meat

Saltimbezza alla Romana
Scallops with prosciutto and salami
Straccetti di carne con Rucola, Pachino e Parmigiano
Meat strips with rocket, cherry tomatoes and parmigiano
Grigliata Mista di Carne
Mixed grilled meat
Scaloppine al Vino Bianco o al Limone
Scallops with white wine or lemon juice
Fiorentina a Peso
Beef steak / by weight
Tagliata di Manzo a Peso
Cut of beef / by weight
Abbacchio allo Scottadito
Grilled lamb chops

Pesce / Fish

Pesce Spada alla Griglia con Granella di Mandorle
Swiss swordfish with chopped almonds
Grigliata Mista di Pesce
Mixed grilled fish
Scampi alla Griglia
Grilled scampi
Gamberoni alla Griglia
Grilled prawns
Frittotto di Calamari e Gamberi
Fried squids and shrimps
Filletto di Orata in Crosta di Patate
Fillet of sea bream in potato crust

CONTORNI / SIDE DISHES

Cicoria / Patate al Forno / Patate Fritte / Insalata Mista / Verdure Grigliate
Chicory / Roasted potatoes / French fries / Mixed salad / Grilled vegetables

INSALATONE / MIXED SALADS

Insalata dello Chef (Rucola, fragole e papaya)
Chef's Salad (Rocket, strawberries and papaya)
Caesar Salad (Lattuga, crostini, parmigiano, pollo e salsa caesar)
Cassar Salad (Lettuce, croutons, parmesan, chicken and caesar sauce)
Misalata Molisana (Insalata, cipolla, pachino, rucola, tonno e uovo codo)
Molisana Salad (Salad, onion, cherry tomatoes, rocket, tuna and boiled eggs)
Insalata Esotica (Insalata, maix, ananas, melone e pachino)
Exotic Salad (Salad, corn, pineapple, melon and cherry tomatoes)

PIZZA - PIZZA ROMANA

DOLCI / DESSERT

BEVANDE / DRINKS

*Si prega di commentare al personale eventuali allergie e intolleranze alimentari.
 Please inform our staff about any food allergies or intolerances.