PIZZA BAR

PIER DANIELE SEU

L'arte della pizza romana.
Un omaggio alla tradizione, con un impasto sottile, leggero e croccante.
The art of roman-style pizza.
A tribute to Roman tradition through a thin, light and crisp dough.

MARGHERITA DOP
Stracotto di San Marzano, bufala, parmigiano, basilico, mix di pepi
Slow-cooked San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano cheese, fresh basil and mixed peppercorns (1,7)
22

SUPERCAPRICCIOSA
Carciofi arrosto, crema di olive, fior di latte, crema di funghi, pomodoro confit, polvere di olive, basilico, mizuna corallo
Roasted artichokes, olive cream, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushroom cream, confit tomatoes, olive powder, fresh basil and coral mizuna (1,7,10,12)
26

CICORIA, PRIMOSALE E POMODORO SECCO
Cicoria ripassata, fior di latte, primosale, crema di pomodori secchi, pomodori secchi
Sautéed chicory, fior di latte mozzarella, fresh pressed cheese, sun-dried tomato cream and sun-dried tomatoes (1,7,12)
22

L'AUTUNNO
Crema di funghi, galletto arrosto, porcini arrosto, provola, ciauscolo, crema di castagne e aceto di lamponi, timo limonato, nocciole tostate
Mushroom cream, roasted chanterelle mushrooms, roasted porcini mushrooms, smoked provola cheese, artisanal ciauscolo, chestnut cream, raspberry vinegar reduction, lemon thyme and toasted hazelnuts (1,7,8,12)
26

BUFALA E CULATELLO
Mozzarella di bufala, culatello, pomodoro confit, basilico, riduzione di aceto balsamico
Buffalo mozzarella, Culatello, confit tomatoes, fresh basil and balsamic vinegar reduction (1,7,12)
30

VARIAZIONE DI ZUCCA
Crema di zucca arrosto, zucca arrosto, fior di latte, chips di zucca, pesto di semi di zucca, pecorino sardo Gavoi, senape
Roasted pumpkin cream, roasted pumpkin, fior di latte mozzarella, crispy pumpkin chips, pumpkin seed pesto, aged Gavoi Pecorino Sardo and mustard (1,7,10,12)
24

Disponibile dalle 19:00 alle 23:00
Available from 7:00 PM to 11:00 PM

SFIZI

Mortadella artigianale di San Rocco

Artisanal Mortadella from San Rocco (8)

12

Supplì al pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella supplì (1,3,7)

12

Mozzarella di bufala campana

Buffalo mozzarella from Campania (7)

12

Parmigiano Reggiano 18 mesi

Parmigiano Reggiano cheese 18 months (7)

12

Bruschetta con cardoncelli e prezzemolo

Bruschetta with cardoncello mushrooms and parsley (1,12)

12

INSALATE

Pollo, guanciale, lattuga e maionese al pomodoro

Chicken salad, guanciale, lettuce and tomato mayonnaise (1,3,12)

23

Misticanza, mela, finocchio, noci e primosale

Mixed green, apple, fennel, walnuts and fresh pressed cheese (7,8,10,12)

22

Mazzancolle, ceci, chinoa, pomodori secchi e senape

Prawns, chickpeas, quinoa, dry tomatoaes and mustard (2,9,10,12)

26

Radicchio, indivia, noci, pinoli, arancia e melograno

Radicchio, endive, walnuts, pinenuts, orange and pomegranate (8,12)

22

BOMBA

NIKO ROMITO

Pollo, lattuga e maionese

Chicken, lettuce, and mayonnaise (1,3,6,12)

16

Mozzarella e pomodoro

Mozzarella cheese and tomato (1,3,6,7)

16

Gambero, lattughino e salsa rosa

Prawns, baby lettuce and cocktail sauce (1,2,3,4,6,9,10,12)

18

Vitello tonnato

Milk-fed veal and tuna sauce (1,3,4,5,6,9,12)

18

PIZZA FRITTA

Mortadella di San Rocco

San Rocco mortadella (1,8)

20

Stracciatella, acciughe del Cantabrico e limone

Stracciatella cheese, Cantabrian anchovies and lemon (1,4,7)

22

Disponibile anche senza glutine

Gluten free option available

TOAST

Avocado

Avocado (1)

18

Avocado con uova in camicia

Avocado with poached eggs (1,3)

22

Prosciutto cotto e Toma Piemontese DOP e patatine fritte

Cooked ham and Toma Piemontese cheese and french fries (1,7)

24

CLUB & BURGERS

Club sandwich di pollo, bacon, maionese e patatine fritte

Chicken club sandwich, bacon, mayonnaise and french fries (1,3,12)

32

Hamburger di manzo Marango, Toma Piemontese DOP e patatine fritte

Marango beef burger, Toma Piemontese cheese and french fries (1,3,7,10,11,12)

34

Hamburger vegetale, maionese, pomodoro e patatine fritte

Vegetarian burger, mayonnaise, tomato and french fries (1,3,7,10,11,12)

24

FOCACCE

Pomodoro, basilico, capperi e olive

Tomato, basil, capers and olives (1)

20

Focaccia con cardoncelli, mozzarella affumicata e lardo di Colonnata

Focaccia with cardoncelli mushrooms, smoked mozzarella and lardo di Colonnata (1,7,12)

26

ANTIPASTI

Crema di fave, cicoria e peperone crusco

Fava bean puree, sautéed chicory and crusco pepper (9,12)

20

Carpaccio di spigola con limone, erba cipollina e pepe rosa

Sea bass carpaccio with lemon, chives and pink pepper (4)

28

Burrata, pomodorini e basilico

Burrata, tomatoes and basil (7)

22

Tartare di manzo con tartufo bianco

Beef tartare with white truffle (3,10,12)

52

Treccia di mozzarella (500 gr) da condividere

Mozzarella braid (500 gr) to share (7)

24

Selezione di affettati italiani

Italian cured meat selection (7,8,12)

25

Uovo al tegamino con tartufo bianco

Fried egg with white truffle (3)

50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con salsa al Parmigiano Reggiano e tartufo bianco

Handmade tagliatelle with Parmigiano Reggiano sauce and white truffle (1,3,7)

50

Rigatoni all'amatriciana

Rigatoni with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese (1,7,12)

24

Tortelli alla genovese e Provolone del Monaco

Handmade tortelli with slow-cooked beef and Provolone del Monaco cheese (1,3,7,9,12)

24

Linguine ai frutti di mare con salsa al prezzemolo

Seafood linguine with parsley sauce (1,2,12,14)

26

Tortelli di zucca, mostarda di mele campanine, manteca e salvia

Pumpkin and apple mustard tortelli with Manteca butter and sage (1,3,7,10)

24

Zuppa di vegetali e legumi

Vegetable and legume soup (9)

20

SECONDI PIATTI

Polpo arrosto, cannellini e scarola

Roasted octopus with cannellini beans cream and escarole (4,9,12,14)

26

Ombrina con capperi, limone e prezzemolo

Meagre with capers, lemon and parsley (4,9,12)

36

Guancia di vitello brasata, patate e gremolata

Braised veal cheek, potatoes and gremolata (7,9,12)

38

Cotoletta di maiale, misticanza e senape

Fried pork cutlet, mesclun and mustard (1,3,7,9,10,12)

30

Radicchio, barbabietola rossa e arancia

Radicchio, beetroot and orange (8,12)

24

CONTORNI

Cicoria, aglio, olio e peperoncino

Sautéed chicory with garlic and chili

8

Purea di patate

Potato purée (7)

8

Spinaci saltati

Sautéed spinach with garlic, olive oil and chili

8

I DOLCI

Crema cotta, vaniglia e limone

Baked custard, vanilla and lemon (3,7)

12

Fetta di torta dalla nostra vetrina

Slice of cake from our display (1,3,5,7,8,11,12)

10

Pasticceria Niko Romito

A pastry from Niko Romito selection of Italian pastries (1,3,5,7,8,11,12)

15

Selezione di sorbetti

Selection of sorbets

12

Selezione di gelati

Selection of ice creams (3,7,8)

12

Tiramisù

Tiramisù (3,7)

15

Fruttini

Whole fruits filled with sorbet

25

Bomba alla crema

Bomba with custard (1,3,6,7)

8

IL CIOCCOLATO

Selezione di cioccolatini Bulgari

Selection of Bulgari chocolate gems (1,3,5,6,7,8,12)

7€ al pezzo

7€ per piece

Prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi

Prices in Euro, VAT and service included

Questo simbolo indica che il prodotto contiene fave

Warning: contains fava beans

Piatto vegano. Vegan

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

1) cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latte 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape

11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing

as many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

Our coffee and tea are green and sustainable certified.

Cross-contamination of allergens during phases of preparation cannot be excluded.

1) cereals containing gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soya 7) milk 8) nuts 9) celery 10) mustard

11) sesame seeds 12) sulfur dioxide and sulfites 13) lupins 14) molluscs

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853/ 2004 regulation.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

Based on local market availability some products are frozen and deep-frozen at the origin, the complete list is specified in the current page.

Pane Niko Romito / Niko Romito bread

Bomba Niko Romito / Niko Romito bomba

Focaccia Niko Romito / Focaccia Niko Romito

Pane senza glutine / Gluten free bread

Tonnarelli senza glutine / Gluten free tonnarelli

Hamburger vegetale / Vegetarian burger

Polpo / Octopus

Gamberi / Shrimp

Fruttini / Whole fruits filled with sorbet

Puree di frutta / Fruit purees