

NUMA

FRITTI

	€
Suppli al telefono [1,3,7] <i>Suppli: crum breaded with rice, tomato sauce, beef and mozzarella</i>	al pz. 2,5
Fiore di Zucca alici e mozzarella [1,7,4] <i>Zucchini flowers with anchovies and mozzarella</i>	al pz. 3,5
Filetto di Baccalà [1,4] <i>Cod fillet</i>	a porzione 8
PIZZA FRITTA	
Bolognese con Burrata, Mortadella e Pecorino [1,7] <i>Fried pizza with burrata cheese, mortadella ham and pecorino cheese</i>	8
Montanara con Pomodoro, Parmigiano e Basilico [1,7] <i>Fried pizza with tomato sauce, parmesan cheese and basil</i>	8

IL PANE BRUSCATO

Pomodoro fresco, Origano e Basilico <i>Toasted bread with fresh tomato, oregano and basil</i>	al pz. 3
Pomodoro Arrostito e Pesto <i>Toasted bread with roasted tomato and pesto sauce</i>	al pz. 4,5
Cicoria e Bottarga <i>Toasted bread with chicory and bottarga</i>	al pz. 10
Stracciatella e Alici <i>Toasted bread with stracciatella cheese and anchovies</i>	al pz. 10

Taglieri

Salumi & Insaccati

Tagliere con insaccati e salumi della tradizione [7]

Mixed cold cuts and traditional cured meats

~ € 20 ~

Formaggi

Selezione di formaggi con miele e mostarde [7]

Cheese selection with honey and mustards

~ € 22 ~

Misto

Tagliere Misto di salumi e formaggi [7]

Mixed cold cuts and cheeses

~ € 24 ~

CESTINO DEL PANE: 2,5 €

Dessert

Torta Saker

soffice biscotto saker con marmellata di albicocca e glassa al cioccolato

Soft saker biscuit with apricot jam and chocolate

[1,3,7,8]

~ € 8 ~

Tiramisù Classico

mousse di mascarpone con biscotto imbevuto al caffè

Mascarpone mousse with coffee-soaked biscuit

[1,7]

~ € 8 ~

Sbrisolona con Mele e Cannella

pasta sabbia alla vaniglia farcita con mele e cannella

Vanilla crumble cake with apples and cinnamon

[1,3,7]

~ € 8 ~

New York Cheese Cake

biscotto di "Digestive" bisquit con ganache cotta di formaggio

New York Cheese cake, "Digestive" biscuit with baked cheese

[1,7]

~ € 8 ~

Cheese Cake alla romana

biscotto al cacao con mousse di ricotta e visciole

Roman Cheese cake with chocolate, ricotta cheese and sour cherries

[1,3,7]

~ € 8 ~

Zoccolette

sofeci bocconcini di pasta pizza con zucchero, cannella e nutella

Soft pizza bites with sugar, cinnamon served with nutella

[1,5]

~ € 8 ~

NUMA

GIOSTRA GASTRONOMICA

DI DAVIDE CIANETTI

GASTRONOMIA

CUCINA

PIZZERIA

FRITTI

DESSERT



GASTRO

BANCO

Mozzarella di Bufala Campana con Pomodorini semi-seccchi "De Carlo" e Olive [7,4] <i>Buffalo mozzarella from the Campania region with dried cherry tomatoes "De Carlo" and olives</i>	14
Bufala e Alici con Alici del Mar Cantabrico "Narden" [7,4] <i>Buffalo mozzarella with anchovies from the cantabrian sea "Narden"</i>	18
Bufala Campana alla Caprese con Pomodoro fresco, Origano e Basilico [7] <i>Buffalo mozzarella caprese "style", with dried cherry tomatoes, fresh oregano and basil</i>	12
Burrata di Andria Carciofi alla cafona Agnoni e pomodorini De Carlo [7,12] <i>Burrata from Andria with artichokes "Agnoni selection" and dried cherry tomatoes from "De Carlo"</i>	16
Burrata di Andria e Salmone con Salmone Marinato alla rapa rossa ed erbe [7,12,4] <i>Burrata from Andria with marinated Salmon, beetroot and herbs</i>	16
Figliata di Bufala [1,12] Mozzarella di Bufala 600 g ripiena con bocconcini crema di latte servita con selezioni di verdure "Agnoni" <i>Buffalo mozzarella 600g filled with bites of milk cream and served with "Agnoni" vegetable selections</i>	24
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Ham from Parma 24 months</i>	13
Prosciutto di Parma con Mozzarella di Bufala [7] <i>Ham from Parma 24 months with Buffalo mozzarella</i>	16
Jamon Iberico de Bellotas riserva "Blazquez" <i>Jamon Iberico de bellotas riserva blazquez "from Spain"</i>	28
Carne Secca di Manzo Kasher con rughetta e Parmigiano <i>Dried beef kosher with arugula and parmesan cheese</i>	16
Selezione di Verdure sott'olio "Agnoni" [1,12] Zucca alla Brace, Cipolline all'Aceto balsamico, Broccoletti, Carciofi, Olive alla Brace <i>Vegetables selection "Agnoni", grilled pumpkin, spring onions in balsamic vinegar, roman broccoletti, artichokes and grilled olives</i>	14
Alici del Mar Cantabrico [1,7,4] con Pane bruscato e Burro <i>Anchovies from the Cantabrian sea, with toasted bread and butter</i>	16

EUGENIA

ANTIPASTI

Cavolfiore "Kyu"

Cavolfiore arrostito con crema di formaggio Caprino e Salsa di japalenō, Shizo e Limone [7]

Roasted cauliflower with goat cheese cream, jalapeño sauce, shizo and lemon

~ € 16 ~

Battuta di Fassona

con Crumble di Cipolla, Insalatina di Sottobosco, Mayo di Rapa, Aglio nero e Alici [1,3,4]

Fassona meat tartare with onion crumble, salad, beetroot mayo, black garlic and anchovies

~ € 18 ~

Tartara di Salmone

con Mela verde, salsa di Yougurt e Menta [4,7]

Salmon tartare, with green apple, yogurt cream and mint

~ € 16 ~

Crocchetta di Bollito

Polpetta di bollito alla Picchiapò, fritta dorata con Salsa Verde [1,3,9,10]

Boiled meat croquette, fried golden with green home made sauce

~ € 13 ~

PRIMI

TRADIZIONE

Tonnarelli alla Carbonara [1,3] € 14

Picio all'Amatriciana [1,3,7] € 14

Spaghetti fresco Cacio e Pepe [1,3,7] € 13

Fettuccine alla Gricia [1,3,7] € 14

STAGIONE

Risotto con Zucca mantovana, Funghi cardoncelli e cenere di Porro [7]

Risotto with pumpkin, cardoncelli mushrooms and leek powder

~ € 16 ~

Linguine con Calamari,

Carciofi, Menta e Pecorino [1,4,7]

Linguine with calamari, artichokes, mint and pecorino cheese

~ € 16 ~

Spaghettono Ajo e Oio,

con Broccoletti e pan di Salsiccia [1]

Spaghetti, sausage and broccoletti roman "style" sautéed with garlic and olive oil

~ € 16 ~

CARNI

Maiolino di Patanegra

con Rosti di Patate confettura di Mele e Cannella [10]

Suckling pig "Patanegra" rosti potatoes, honey and cinnamon

~ € 24 ~

Entrecotè di Manzo "Marango" 300g

con Patate al forno

Grilled marango entrecote 300g with roasted potatoes

~ € 26 ~

Ribs di Manzo 800g

cotta a bassa temperatura

con Tapioca, Salsa bernese, e Scalogni glassati [3,7,9]

Beef ribs 800g, cooked on low temperature, tapioca, bernese sauce and glazed shallots

~ € 40 ~

Schiacciata di Pollo

con Soffice di Patate al limone e Friggitelli

Chicken thigh, with soft lemon potatoes and friggitelli peppers

~ € 24 ~

PESCE

Catalana

Insalata di Gamberoni, Patate, Pomodori, Rughetta e Cipolla di Tropea [4,2]

King prawns "Catalana" style, with potatoes, tomatoes, arugula and onions from Tropea

~ € 24 ~

Baccalà alla Romana

con Pomodoro, Cipolla in agrodolce e Uvetta [4]

Roman cod with tomatoes sweet and sour onions and raisins

~ € 24 ~

Frittura di Calamari [1,4,14]

~ € 22 ~

DALLA VIGNA

Insalata di Carciofi, Rucola e Parmigiano [7] € 12

Artichoke salad, arugula and parmesan cheese

Puntarelle alla romana € 12

Puntarella roman style

Verdura di Stagione ripassata o all'agro € 7

Seasonal vegetables sautéed or sour

Patate di Leonessa arrosto € 6

Roasted potatoes from Leonessa

LA MERAVIGLIOSA

GIOSTRA GASTRONOMICA

DI DAVIDE CIANETTI

PIZZE ROSSE

LA REGINA MARGHERITA [7] € 9,5
con filetti di pomodoro e fiordilatte
with strips of tomatoes and mozzarella "fior di latte"

LA CAPRICCIOSA [1,7,3,12] € 13
con filetti di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto a legna, olive leccino, uovo bio, carciofo alla brace, funghi champignon
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte", ham baked in wood oven, olives from Leccino, char grilled artichoke, champignon mushrooms, organic egg

LA BUFALA [1,7] € 13
con filetti di pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala campana DOP
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte" and buffalo mozzarella DOP from Campania

NAPOLI [1,7,4] € 11
con filetti di pomodoro, fior di latte, alici nostrane
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte" and local anchovies

FUNGHI [1,7] € 12
con filetti di pomodoro, fior di latte, misto funghi
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte" and mixed mushrooms

SICILIA [1,7,4] € 13
con filetti di pomodoro, capperi, olive, tonno e cipolla rossa di Tropea
with strips of tomatoes, capers, olives, tuna and red onion from Tropea

MARINARA [1] € 9,5
con filetti di pomodoro, Aglio rosso di Sulmona, Origano di Calabria
with strips of tomatoes, red garlic from Sulmona and oregano from Calabria

DIAVOLA [1,7] € 12
con filetti di pomodoro, fior di latte, Salame piccante e N'duja
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte", spicy "salame" and "nduja"

PIZZE BIANCHE & FOCACCE €

FOCACCIA CLASSICA [7] € 6
con olio evo e rosmarino
with extra virgin olive oil and rosemary

CAPRESE [1,7] € 13
con insalata di pomodorini, origano basilico e bufala cruda
with cherry tomato salad, oregano, basil and buffalo mozzarella

CRUDO [1,7] € 13
con prosciutto crudo di Bassiano, bufala a crudo
with ham from Parma and buffalo mozzarella

SCOZIA [1,7,4] € 14
con salmone, fiocchi di robiola e rucola
with salmon, "robiola" cheese flakes and arugula

CAMPO DE' FIORI [1,7] € 12
con mozzarella fior di latte, fiori di zucca e alici
with mozzarella "fior di latte", zucchini flowers and anchovies

CAMPAGNOLA LAZIALE [1,7] € 13
con mozzarella fior di latte, broccoletti aio e oio, salsiccia di monte San Biagio
with mozzarella "fior di latte", broccoli "aio e oio" and sausage from Monte San Biagio

PARMIGIANA [1,7] € 13
con filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte e melanzane alla parmigiana
with strips of tomatoes, mozzarella "fior di latte" and eggplant parmesan

FOCACCE GOURMET €

BOLOGNESE [1,7,8] € 16
con mortadella, burrata e pesto di di pistacchio
with "mortadella" from Bologna with pistachios

IBERICA [1,7] € 16
con paleta di belota iberica, pomodorini secchi e bufala
with "paleta di bellota iberica", dried cherry tomatoes and buffalo mozzarella

ROMA [1,7] € 16
con bufala, guanciale cotto al vino e zucca alla brace
with buffalo mozzarella, wine cooked guanciale and grilled pumpkin

LEONESSA [1,7] € 16
con fior di latte, patate di leonessa, stracchino e ciauscolo
with mozzarella "fior di latte", potatoes from Leonessa, "stracchino" cheese and "ciauscolo"



PIZZERIA

legenda allergeni



- [1] Cereali; contenenti glutine e prodotti derivati.
- [2] Crostacei e prodotti derivati.
- [3] Uova e prodotti derivati.
- [4] Pesce e prodotti derivati.
- [5] Arachidi e prodotti derivati.
- [6] Soia e prodotti derivati.
- [7] Latte; contenenti lattosio e prodotti derivati.
- [8] Frutta a guscio e prodotti derivati.
- [9] Sedano e prodotti derivati.
- [10] Senape e prodotti derivati.
- [11] Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo.
- [12] Anidride solforosa e solfiti.
- [13] Lupini e prodotti derivati.
- [14] Molluschi e prodotti derivati.

* In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere somministrato previo trattamento termico.
Il pesce somministrato crudo è stato abbattuto, conformemente a quanto richiesto dalla Circolare Ministeriale del 17/02/2011.
Ai sensi del REG.CE 1169/11, si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per informazioni più dettagliate rivolgersi al nostro staff.

Dessert

