

GARUM

Olive Bella di Cerignola

Cerignola green olives marinated with fennel seeds and lemon zest

5.5

Pane burro e alici

Roman rustic toasted bread, whipped alpine butter, anchovies

6.5

Pallotte cacio e ova

Deep fried cheesy 'bread balls' on homemade mint mayonnaise

8.25

Garum Spritz Select aperitivo, cactus liquor, prosecco, soda 11

Roma Milano Torino The Roman take on Negroni - Amazzoni Dry Gin, Cocchi Vermut di Torino, Campari 14.50

NV Franciacorta Dosaggio Zero UNO DOCG Andrea Arici, Colline della Stella 19.95

PINSA ROMANA

Margherita

Rich tomato sauce, mozzarella, basil

15.5

Mortazza

Fiordilatte mozzarella, Mortadella Opera

17

Garum

Fiordilatte mozzarella, Sundried tomatoes, Sciacca anchovies

18.5

Carciofi

Fiordilatte mozzarella, artichokes, mint Pecorino Romano D.O.P.

18

ANTIPASTI

Insalata di Verdure Cotte e Crude Cooked and raw seasonal field's salad pecorino Romano D.O.P. 16.5

Supplizio 2 deep fried rice suppli (Roman Arancini), 1 potato croquette with smoked provola 13.5

Carciofo un po' alla Romana un po' alla Giudia Marinated and deep fried Romanesco artichoke, mint, artichoke puree, anchovies oil 13.5

Moscardini e Pane Baby octopus, lightly spiced tomato sauce, garlic bruschettina 15

Mozzarella in Carrozza Deep fried Mozzarella sandwich, anchovies, Pecorino Romano D.O.P. 12

Pane e Cipolle di Montoro Slow cooked 'Ramata' onions bruschetta 8.5

Crocante di Baccalà Deep fried crunchy salted cod, homemade ajoli, capers 12

Tagliata di Filetto di Manza Fassona Premium 200 gr fillet of Fassona sliced steak, crunchy potato and fondo bruno jus 36

Polpo Arrosto Roasted octopus, cauliflower salsa, hazelnuts and mortadella Opera Bologna 16.5

PASTE E RISOTTI

Carbonara Mezzi rigatoni di Gragnano, egg yolk, guanciale, pecorino Romano D.O.P. 19

Spaghetti alla Amatriciana Spaghetti alla chitarra di Gragnano in rich tomato sauce, guanciale, pecorino Romano D.O.P. 19

Gricia Spaghetti alla chitarra di Gragnano, guanciale, toasted black pepper, pecorino Romano D.O.P. 19

Fusilli Carciofi Mentuccia e Pecorino Fusilli pasta with artichoke, Roman mint, Pecorino Romano D.O.P. 18

Ziti al Ragu' Garofalato Ziti pasta with traditional Roman slow cooked beef Ragu' 21

Rigatoni Cozze Limone e Bottarga Rigatoni pasta, mussels, lemon zest, bottarga 25

Risotto ai Gamberoni e capperi Carnaroli Risobuono 'La Mondina', King Red prawns, dehydrated capers 24

Risotto ai Funghi Wild mushrooms risotto, 30 months Parmigiano Reggiano 21

Risotto Cacio e Pepe Carnaroli Risobuono 'La Mondina', toasted black pepper, pecorino Romano D.O.P. 19

CONTORNI

Cicorietta di Campo Ripassata Wild roman chickory, garlic chilli and EVO oil 6.75

Finocchi Gratinati Fennel gratin, bechamel, pangrattato 5.75

Puntarelle Traditional Roman chicory shreds with anchovy dressing 7

Patata croccante Crunchy potato, 30 months Parmesan and anchovy 5.75

Please always inform your server of any allergies or intolerances before placing your order. Not all ingredients are listed on the menu and we cannot guarantee the total absence of allergens. Detailed information on the fourteen legal allergens is available on request, however we are unable to provide information on other allergens.

A discretionary service charge of 13.5% is added to your bill