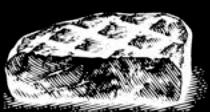


MENU

ALBINO



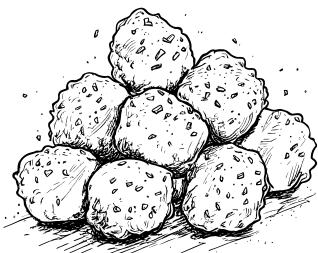
RISTORANTE
ALBINO
• DAL 1967 •

ANTIPASTI

Tagliere Albino (<i>salumi, formaggi e fagioli</i>) (7)	€ 9,00
Prosciutto di Parma con Bufala DOP (7)	€ 9,00
Bresaola Punta d'Anca con rucola e grana (7)	€ 10,00
Caprese con bufala DOP (7)	€ 9,00
Burrata Pugliese e filetti di alici (4,7)	€ 9,00
Scamorza alla griglia con prosciutto (7)	€ 10,00
Misto di formaggi miele e noci (7,8,12)	€ 9,00
Carpaccio di manzo marinato al limone con rucola e grana (<i>filetto</i>) (7)	€ 14,00
Tartare di filetto (<i>servita con uovo fresco</i>) (3, 7,12)	€ 18,00
Tartare Italia (<i>filetto di manzo, stracciatella di bufala, granella di pistacchio</i>) (7,8,12)	€ 18,00
Jamon Iberico (Patanegra) affettato a mano	€ 18,00

“Mozzarella di Bufala” indica
Mozzarella 100% latte di Bufala

I FRITTI



Supplì (1,3,7,9,12)	€ 2,00
Supplì cacio e pepe (1,3,7,12)	€ 2,00
Supplì ‘nduja (1,3,7,9,12)	€ 2,00
Crocchette di patate (2 pezzi) (1,3,12) *	€ 2,00
Polpettine di broccoli e salsiccia (1,3,7,12) *	€ 6,00
Mozzarelline fritte (8 pezzi) (1,3,7,12) *	€ 5,00
Fiore di zucca con alici e mozzarella (1,3,4,7,12) *	€ 2,50
Filetto di baccalà (1,3,4,12) *	€ 3,00
Anelli di cipolla * (1,3,12)	€ 5,00
Ali di pollo in salsa BBQ * (1,12)	€ 8,00
Olive all’ascolana* (8 pezzi) (1,3,7,12)	€ 6,00
Patate Homemade cacio e pepe (7,12)	€ 5,00

LE BRUSCHETTE

Pomodoro (1,12)	€ 2,50
Crema di olive (1,12)	€ 3,00
Crema di tartufo (1,12)	€ 3,00
‘Nduja (1,12)	€ 3,00
Lardo di colonnata (1,12)	€ 3,00
Stracciatella di bufala e alici (1,7,4,12)	€ 4,00



I PRIMI

Tonnarelli cacio e pepe (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni alla carbonara (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni all'amatriciana (1,3,7,12)	€ 11,00
Fettuccine casarecce alla gricia (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni Tor di Valle (porcini, salsiccia e zafferano) (1,3,7,12)	€ 13,00
Fettuccine casarecce ai porcini (1,3,7,12)	€ 14,00
Fettuccine casarecce al ragù bianco di chianina (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Tonnarelli guanciale croccante, pachino, porcini e pecorino (1,3,7,12)	€ 14,00
Risotto alla crema di scampi (1,2,3,7,12)	€ 14,00



SPECIALITÀ CUCINA ROMANA



SECONDO DISPONIBILITÀ

Rigatoni con Pajata (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Rigatoni al sugo di Coda (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Pajata di Vitella (1,9,12)	€ 16,00
Coda alla vaccinara (1,9,12)	€ 16,00
Trippa alla romana (1,3,9,12)	€ 13,00
Polpette al sugo (1,3,9,12)	€ 12,00
Melanzane alla parmigiana (1,3,7,9,12)	€ 9,00

SCEGLI LA TUA CARNE DIRETTAMENTE AL NOSTRO BANCO

(COTTURA ALLA BRACE)

SELEZIONE DI CARNI DAL MONDO: DANESE, ARGENTINA,
IRLANDESE, SCOZZESE, USA, BLACK ANGUS, DRY AGED,
WAGYU BEEF.

OGNI TAGLIO VERRÀ PESATO E CUCINATO A VISTA PER UNA
BISTECCA PERFETTA!

LE TAGLIATE



Tagliata con verdure grigliate, patate, rosmarino
e aceto balsamico (12)

€ 22,00

Tagliata rucola, grana e pachino (7,12)

€ 22,00

Tagliata gorgonzola, salvia e miele (7,12)

€ 22,00

Tagliata di pollo con patate al rosmarino (12)

€ 13,00



FESTA DELLA CARNE

€ 32,00

TAGLIERE ALBINO + 1/2 KG.
DI COSTATA SELEZIONATA
CON PATATE AL FORNO (7,12)

I FILETTI

**TAGLI E RAZZE DI CARNE ACCURATAMENTE
SELEZIONATE DA I MIGLIORI ALLEVAMENTI
IN ITALIA, DANIMARCA, ARGENTINA, IRLANDA,
SCOZIA, USA, BLACK ANGUS, DRY AGED,
WAGYU BEEF.**

Al barolo (1,7,12)	€ 22,00
Al gorgonzola (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 22,00
Al pepe verde (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 22,00
Ai porcini (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 24,00
Al lardo di colonnata (12)	€ 22,00



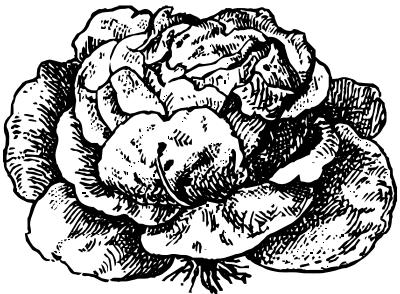
MAXI HAMBURGER DI CHIANINA

€ 13,00

AL PIATTO CON PATATE DELLA NONNA (12)



Salsicce di maiale (12)	€ 8,00
Arrosticini di pecora (7 pezzi)	€ 9,00
Abbacchio a scottadito	€ 18,00
Cotoletta di pollo disossato (1,3,12) con patate fritte	€ 14,00



INSALATE E CONTORNI

Insalata mista	€ 4,50
Finocchi, arancia e olive	€ 6,00
Insalatona con salmone (4)	€ 8,00
Insalatona Albino (<i>ins.mista, bufala, alici, olive</i>) (4,7)	€ 8,00
Insalatona con tonno (4)	€ 8,00
Patate al forno	€ 4,50
Patate fritte * (12)	€ 4,50
Patate fritte a sfoglia (12)	€ 4,50
Cicoria ripassata	€ 5,00
Broccoletti ripassati	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto	€ 5,00
Verdure grigliate (<i>zucchine, melanzane, radicchio</i>)	€ 6,00

STAGIONALI

Carciofi romaneschi alla giudia o romana (4)	€ 8,00
Puntarelle con battuta di alici e aglio (4)	€ 7,00

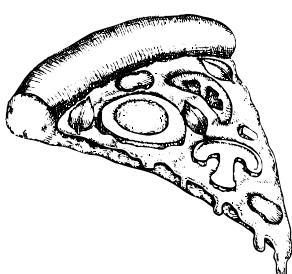
I SECONDI DI PESCE

Frittura di calamari e gamberi * (1,2,3,12,14)	€ 16,00
Calamari alla griglia * (14)	€ 16,00

VERSIONE

PINSA ROMANA

SU TUTTI I GUSTI
CON UN SUPPLEMENTO DI 2 €
(MIX DI FARINE DI FRUMENTO, SOIA RISO
CON 48H DI LIEVITAZIONE)



PIZZE ROSSE

Marinara (1,12)	€ 7,00
Margherita (1,7,12)	€ 8,00
Margherita con 'nduja (1,7,12)	€ 9,00
Napoli (1,4,7,12)	€ 8,50
Capricciosa (1,3,7,12)	€ 9,00
Diavola (<i>mozzarella e salame piccante</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Funghi (1,7,12)	€ 9,00
Funghi e Prosciutto (1,7,12)	€ 10,00
Affumicata (<i>provola e speck</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Amatriciana (1,7,12)	€ 9,00
Canadese (<i>mozzarella e Wurstel</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Tirolese (<i>pomodoro, bufala, porcini e guanciale</i>) (1,7,12)	€ 11,00
Tartufata (<i>funghi, salsiccia e crema di tartufo</i>) (1,7,12)	€ 11,00
Tonno e Cipolla (1,4,7,12)	€ 10,00
Wurstel e Patate fritte* (1,7,12)	€ 10,00

VERSIONE

PINSA ROMANA

SU TUTTI I GUSTI
CON UN SUPPLEMENTO DI 2€

(MIX DI FARINE DI FRUMENTO, SOIA RISO
CON 48H DI LIEVITAZIONE)

PIZZE BIANCHE

Albino (<i>prosciutto, funghi, provola e gocce di limone</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Boscaiola (<i>salsiccia, funghi e mozzarella</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Bresaola, Rughetta e Parmigiano	€ 11,00
Bufala (<i>mozzarella di bufala, pachino e basilico</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Broccoletti e Salsiccia (1,7,12)	€ 10,00
Bolognese (<i>mortadella, stracciatella di bufala e granella di pistacchio</i>) (1,7,8,12)	€ 10,00
Carbonara (1,7,12)	€ 10,00
Cicoria e Peperoncino (1,7,12)	€ 9,00
Fiori di Zucca e Alici	€ 9,00
Funghi Porcini (1,7,12)	€ 10,00
Patate e Salsiccia (1,7,12)	€ 9,00
Quattro Formaggi (1,7,12)	€ 9,00
Gorgonzola e Radicchio (1,7,12)	€ 10,00
Salmone e Rughetta (1,4,7,12)	€ 11,00
Vegetariana (<i>mozzarella e verdure miste</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Focaccia Semplice (1,12)	€ 4,00
Focaccia Prosciutto (1,12)	€ 8,00
Focaccia "Tor di Valle" (<i>pachino, bufala e rucola</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Focaccia Bresaola, Rucola e Parmigiano (1,7,12)	€ 10,00



DOLCI E FRUTTA

Prezzi soggetti a variazioni in base alla stagione e al mercato

* Gli alimenti potrebbero essere surgelati

Gentile cliente, se hai delle allergie, intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul nostro cibo e sulla lista degli allergeni al nostro personale di sala. ti consigliero nel migliore dei modi.

Dessert e dolci del giorno (1,3,5,7,8,12)	€ 6,00
Gelato e semifreddi (3,7,8)	€ 6,00
Ananas/ fragole	€ 6,00
Tozzetti e Passito (1,3,5,7,8,12)	€ 7,00

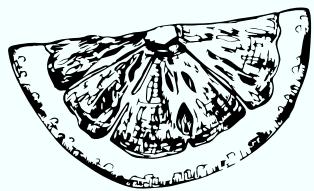
Il pane è compreso nel prezzo delle pietanze
Servizio a persona

€ 2,00

NON SAI COSA SCEGLIERE? INIZIA CON

· APEROL/CAMPARI SPRITZ
· HUGO SPRITZ

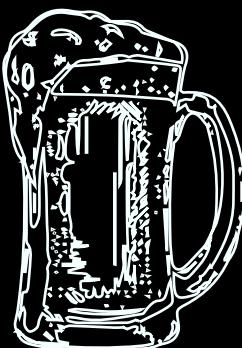
7€



BEVANDE

Acqua minerale (0,750 lt)	€ 2,00
Vino alla spina bianco, rosso o frizzante (1 lt)	€ 10,00
Birra alla spina piccola (0,20)	€ 3,00
Birra alla spina media (0,40)	€ 5,00
Birra alla spina rossa Leffe (0,33)	€ 6,00
Bibite in lattina	€ 2,50
Amari, grappa e limoncello	€ 4,00
Caffè	€ 1,50

BIRRE ARTIGIANALI



Birra del Borgo Lisa (Lager non filtrata) 33cl 5 %	€ 6,00
Birra del Borgo Maledetta (Belgian ale) 33cl 6,20 %	€ 6,00
Birra del Borgo My Antonia (Imperial doppio malto) 33cl 7,5 %	€ 6,00
Birra del Borgo Reale (IPA) 33cl 6,4 %	€ 6,00
Ichnusa (Non filtrata ambrata) 33cl 5%	€ 5,00
Blanche de Namur (Blanche) 33cl 4,5%	€ 6,00
Birra "Gluten Free" 33cl	€ 6,00
Menabrea (Bionda) 66cl 4,8%	€ 6,00



MENU

ALBINO



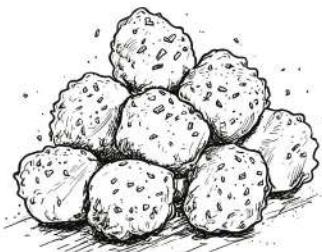
RISTORANTE
ALBINO
DAL 1967

STARTERS

*"Mozzarella di Bufala" indicates
Mozzarella 100% buffalo milk*

Antipasto Albino (<i>mixed cold cuts, buffalo mozzarella, stir-fried beans and more</i>) (7)	€ 9,00
Hand-cut Prosciutto di Parma DOP with buffalo mozzarella (7)	€ 9,00
Bresaola (beef cold cut) with rocket and Grana cheese (7)	€ 10,00
Caprese salad with buffalo mozzarella (7)	€ 9,00
Burrata with anchovies (4,7)	€ 9,00
Grilled Scamorza cheese with ham (7)	€ 10,00
Mixed Cheeses with honey and walnuts (7,8,12)	€ 9,00
Lemon-marinated beef tenderloin carpaccio with rocket and Grana cheese flakes (7)	€ 14,00
Beef tenderloin tartare with raw egg, olives, capers and minced onion (3, 7, 12)	€ 18,00
Beef tenderloin tartare with stracciatella cheese, pistachios and Maldon salt (7,8,12)	€ 18,00
Hand-cut Jamon Iberico ham (Patanegra)	€ 18,00

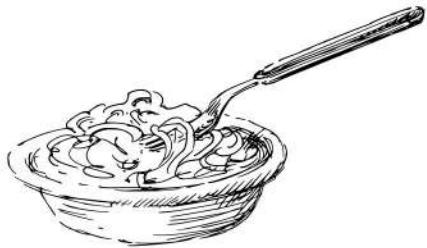
I FRITTI



Supplì (<i>deep-fried balls of rice with tomato and minced meat sauce and mozzarella</i>) (1,3,7,9,12)	€ 2,00
Supplì Cacio e Pepe (<i>deep-fried balls of rice with Pecorino Romano cheese and black pepper</i>) (1,3,7,12)	€ 2,00
Supplì 'nduja (<i>deep-fried balls of rice with 'nduja spicy spreadable salame</i>) (1,3,7,9,12)	€ 2,00
Fried potato croquettes (<i>2 pieces</i>) (1,3,12) *	€ 2,00
Sausage and broccoli meatballs (1,3,7,12) *	€ 6,00
Fried mozzarella balls (<i>8 pieces</i>) (1,3,7,12) *	€ 5,00
Fried courgette flowers stuffed with anchovies and mozzarella (<i>1 piece</i>) (1,3,4,7,12) *	€ 2,50
Filetto di baccalà (1,3,4,12) *	€ 3,00
Onion rings* (1,3,12)	€ 5,00
Fried Chicken Wings with BBQ sauce * (1,12)	€ 8,00
Ascolana Olives* (<i>8 pezzi</i>) (1,3,7,12)	€ 6,00
Homemade Chips with pecorino cheese and black pepper (7,12)	€ 5,00

BRUSCHETTA (OVEN-TOASTED BREAD)

With fresh tomatoes (1,12)	€ 2,50
With black olives pâté (1,12)	€ 3,00
With black truffle pâté (1,12)	€ 3,00
With 'Nduja (<i>spicy, spreadable pork salame</i>) (1,12)	€ 3,00
With cured lard (1,12)	€ 3,00
With buffalo stracciatella cheese and anchovies (1,7,4,12)	€ 4,00



FIRST COURSE

Cacio e pepe (<i>tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper</i>) (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni Carbonara (<i>rigatoni pasta with bacon, egg, black pepper and pecorino cheese</i>) (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni Amatriciana (<i>rigatoni pasta with tomato, bacon and pecorino cheese sauce</i>) (1,3,7,12)	€ 11,00
Fettuccine Gricia (<i>home-made fettuccine pasta with bacon and pecorino cheese sauce</i>) (1,3,7,12)	€ 11,00
Rigatoni Tor di Valle (<i>rigatoni pasta with Porcini mushrooms, pork sausage, saffron</i>) (1,3,7,12)	€ 13,00
Fettuccine Porcini (<i>homemade fettuccine pasta with Porcini mushrooms</i>) (1,3,7,12)	€ 14,00
Fettuccine Chianina (<i>home-made fettuccine pasta with Chianina beef minced meat</i>) (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Tonnarelli Guanciale e Porcini (<i>tonnarelli pasta with crispy bacon, Pachino cherry tomatoes, Pecorino cheese and Porcini mushrooms</i>) (1,3,7,12)	€ 14,00
Scampi Risotto (<i>risotto with shrimp cream</i>) (1,2,3,7,12)	€ 14,00



ROMAN SPECIALTIES

SUBJECT TO AVAILABILITY AND SEASONALITY OF THE INGREDIENTS



Coda alla Vaccinara (oxtail stew) (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Pajata (calf small intestine) (1,3,7,9,12)	€ 13,00
Rigatoni con Pajata (<i>rigatoni pasta with Pajata sauce</i>) (1,9,12)	€ 16,00
Rigatoni al sugo di Coda (<i>rigatoni pasta with oxtail stew sauce</i>) (1,9,12)	€ 16,00
Tripe (<i>stewed beef tripe with tomato sauce and Pecorino cheese</i>) (1,3,9,12)	€ 13,00
Meatballs (<i>meatballs in tomato sauce</i>) (1,3,9,12)	€ 12,00
Eggplant Parmigiana (<i>fried sliced eggplant layered with cheese and tomato sauce, then baked</i>) (1,3,7,9,12)	€ 9,00

CHARCOAL-GRILLED MEAT

CHOOSE YOUR FAVORITE CUT AT OUR BUTCHER'S COUNTER!

IT WILL BE CUT, WEIGHTED AND GRILLED IN FRONT OF YOUR EYES FOR
A PERFECT STAKE! (COTTURA ALLA BRACE)

BEEF TAGLIATA



With grilled Vegetables, Potatoes, rosemary and balsamic vinegar (12)	€ 20,00
With Rocket, Grana cheese flakes and cherry tomatoes (7,12)	€ 20,00
With Gorgonzola blue cheese, sage and honey (7,12)	€ 20,00
Chicken Tagliata (thinly sliced chicken) with rosemary potatoes (12)	€ 13,00



MEAT MENU

€ 30,00

ANTIPASTO ALBINO
500G SELECTED RIB-EYE STEAK
+ ROASTED POTATOES (7,12)

BEEF TENDERLOIN

**MEAT CUTS AND BREEDS CAREFULLY
SELECTED FROM THE BEST FARMS
IN ITALY, DENMARK, ARGENTINA, IRELAND,
SCOTLAND, USA, BLACK ANGUS, DRY AGED,
WAGYU BEEF.**

With Barolo wine sauce (1,7,12)	€ 22,00
With Gorgonzola blue cheese sauce (1,7,12)	€ 22,00
With Green Pepper sauce (1,7,12)	€ 22,00
With Porcini mushrooms (1,7,12)	€ 24,00
With Colonnata lard (12)	€ 22,00



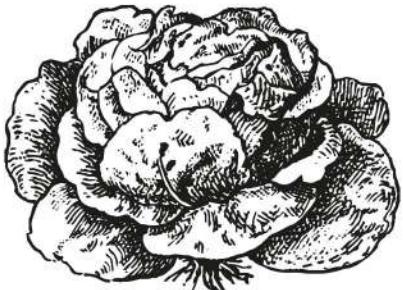
CHIANINA BEEF MAXI BURGER

€ 13,00

WITH GRANDMA'S POTATOES (12)



Pork sausages (12)	€ 8,00
Sheep skewers (7 pieces)	€ 9,00
Oven-baked lamb ribs	€ 18,00
Chicken Cutlet with chips (1,3,12)	€ 14,00



INSALATE E CONTORNI

Mixed Salad	€ 4,50
Fennel, Orange and Olives Salad	€ 6,00
Smoked Salmon Salad (4)	€ 8,00
Albino Salad (<i>mixed salad with buffalo mozzarella, black olives and anchovies</i>) (4,7)	€ 8,00
Tuna Salad (4)	€ 8,00
Roasted potatoes	€ 4,50
French fries * (12)	€ 4,50
Homemade crisps (12)	€ 4,50
Chicory with garlic and chilli pepper	€ 5,00
Sautéed broccoli	€ 5,00
Stir-fried beans with garlic, sage and tomato sauce	€ 5,00
Grilled vegetables (<i>courgettes, eggplants, radicchio</i>)	€ 6,00

SEASONALS

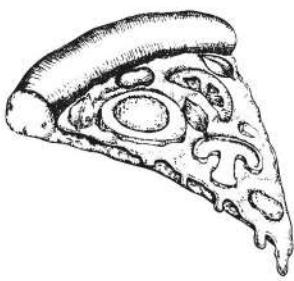
Artichokes Roman-style (<i>stewed with lemon, garlic and parsley</i>) (4)	€ 8,00
Puntarelle (<i>Puntarelle chicory salad with anchovy and garlic dressing</i>) (4)	€ 7,00

FISH DISHES

Deep-fried Squids and Prawns* (1,2,3,12,14)	€ 16,00
Grilled Squid * (14)	€ 16,00

VERSION PINSA ROMANA

ON ALL TASTES
WITH A SUPPLEMENT OF €2
(MIX OF WHEAT FLOURS, SOYA RICE
WITH 48 HOURS OF LEAVENING)



PIZZE ROSSE

Marinara (<i>tomato sauce, garlic and oregano</i>) (1,12)	€ 7,00
Margherita (<i>tomato sauce and mozzarella</i>) (1,7,12)	€ 8,00
Margherita con 'nduja (<i>tomato sauce, mozzarella, spicy spreadable salame</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Napoli (<i>tomato sauce, oregano and anchovies</i>) (1,4,7,12)	€ 8,50
Capricciosa (<i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, black olives, boiled egg</i>) (1,3,7,12)	€ 9,00
Diavola (<i>tomato sauce, mozzarella and spicy salame</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Funghi (<i>tomato sauce and mushrooms</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Funghi e Prosciutto (<i>tomato sauce, mushrooms and ham</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Affumicata (<i>tomato sauce, provola cheese and smoked ham</i> (1,7,12))	€ 9,00
Amatriciana (<i>tomato sauce, bacon and pecorino cheese</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Canadese (<i>tomato sauce, mozzarella and Wiener sausage</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Tirolese (<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushrooms and bacon</i>) (1,7,12)	€ 11,00
Tartufata (<i>tomato sauce, mushrooms, sausage and truffle pâté</i>) (1,7,12)	€ 11,00
Tonno e Cipolla (<i>tomato sauce, onion and tuna</i>) (1,4,7,12)	€ 10,00
Wiener sausage and French fries* (1,7,12)	€ 10,00

VERSION

PINSA ROMANA

ON ALL TASTES
WITH A SUPPLEMENT OF €2
(MIX OF WHEAT FLOURS, SOYA RICE
WITH 48 HOURS OF LEAVENING)

PIZZE BIANCHE

Albino (<i>ham, mushrooms, provola cheese and a squeeze of lemon</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Boscaiola (<i>pork sausage, mushrooms and mozzarella</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Bresaola cold cut, rocket and Parmesan cheese flakes	€ 11,00
Bufala (<i>buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Pork sausage and Turnip tops (1,7,12)	€ 10,00
Bolognese (<i>mortadella, buffalo stracciatella cheese and pistachios</i>) (1,7,8,12)	€ 10,00
Carbonara (<i>Pecorino Romano cheese, black pepper, egg and guanciale</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Cicoria e Peperoncino (<i>chicory and chili pepper</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Fiori di Zucca e Alici (<i>courgette flowers and anchovies</i>)	€ 9,00
Funghi Porcini (<i>Porcini mushrooms</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Patate e Salsiccia (<i>potatoes and pork sausage</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Quattro Formaggi (<i>melted mixed cheese</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Gorgonzola e Radicchio (<i>radicchio and gorgonzola blue cheese</i>) (1,7,12)	€ 10,00
Salmone e Rughetta (<i>smoked salmon and rocket</i>) (1,4,7,12)	€ 11,00
Vegetariana (<i>mozzarella and mixed vegetables</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Focaccia Semplice (<i>flat white pizza</i>) (1,12)	€ 4,00
Focaccia Prosciutto (<i>flat white pizza with ham</i>) (1,12)	€ 8,00
Focaccia "Tor di Valle" (<i>flat white pizza with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and rocket</i>) (1,7,12)	€ 9,00
Focaccia Bresaola, Rucola e Parmigiano (<i>flat white pizza with Bresaola cured meat, rocket and Parmesan cheese flakes</i>) (1,7,12)	€ 10,00



DOLCI E FRUTTA

Homemade cakes and tarts (1,3,5,7,8,12)	€ 6,00
Ice cream (3,7,8)	€ 6,00
Pineapple or Strawberries	€ 6,00
Tozzetti (almond biscotti)	
with dessert Zibibbo wine (1,3,5,7,8,12)	€ 7,00

Bread is included in the price of the dishes
Service per person € 2,00

Prices subject to change based to the season and the market

* Food may be frozen

Dear customer, if you have allergies, food intolerances, ask for information about our food and list of allergens to our staff of the room. we will advise you in the best way.

DON'T KNOW WHAT TO CHOOSE? START WITH

• APEROL/CAMPARI SPRITZ 7€
• HUGO SPRITZ



DRINKS

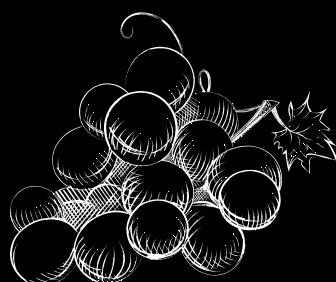
Mineral water (<i>still or sparkling</i>) (0,750 lt)	€ 2,00
Draft wine (<i>red, white or sparkling</i>) (1 lt)	€ 10,00
Small Draft Beer (0,20)	€ 3,00
Medium Draft Beer (0,40)	€ 5,00
Draft red Belgian Leffe Beer (0,33)	€ 6,00
Canned Soft drinks	€ 2,50
National spirits/liceur	€ 4,00
Espresso Coffee	€ 1,50

BOTTLED BEERS



Birra del Borgo Lisa (<i>unfiltered blonde lager - Italy</i>) 33cl 5 %	€ 6,00
Birra del Borgo Maledetta (<i>amber Belgian ale - Italy</i>) 33cl 6,20 %	€ 6,00
Birra del Borgo My Antonia (<i>imperial pilsner - Italy</i>) 33cl 7,5 %	€ 6,00
Birra del Borgo Reale (<i>IPA - Italy</i>) 33cl 6,4 %	€ 6,00
Ichnusa (<i>unfiltered lager beer - Italy</i>) 33cl 5%	€ 5,00
Blanche de Namur (<i>Blanche</i>) 33cl 4,5%	€ 6,00
Beer "Gluten Free" 33cl	€ 6,00
Menabrea (<i>blonde lager beer - Italy</i>) 66cl 4,8%	€ 6,00





CARTA VINI

VINI ROSSI

PIEMONTE

Nebbiolo DOC – Gianpiero Marrone	€ 25
<i>100% Nebbiolo; dai profumi eleganti, strutturato e mediamente tannico con una buona freschezza e un finale aromatico di frutti rossi.</i>	
Barolo DOCG – Gianpiero Marrone	€ 50
<i>100% Nebbiolo; affinato per 3 anni; strutturato e complesso con un tannino importante. Sentori variegati ed eleganti che passano dai frutti rossi alle spezie.</i>	
Gattinara Docg – Travaglini	€ 48
<i>100% Nebbiolo coltivato esclusivamente nelle colline di Gattinara; di ottimo corpo, vigoroso, con una fitta trama tannica, che contribuisce a rendere il sorso ampio e appagante, elegante e incisivo, con note che dal fruttato virano verso il minerale.</i>	

VENETO

Ripasso di Amarone ‘Regolo’ – Sartori	€ 25
<i>55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina; ripassato sulle bucce dell’amarone; secco e vellutato con sentore di ciliegia, corpo robusto ed armonico.</i>	
Amarone della Valpolicella ‘Reius’ – Sartori	€ 50
<i>55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet; di notevole struttura e morbidezza con sentori e profumi complessi e intensi.</i>	

ALTO ADIGE

Lagrein – Bozen	€ 26
<i>100% Lagrein; intenso e fresco, con un buon tannino ma mai invadente.</i>	
‘Huck Am Back’ S. Maddalena Doc – Bozen	€ 27
<i>Schiava grigia e Lagrein; fresco con note floreali di viole e rosa. Al palato è pieno, vellutato e persistente.</i>	

FRIULI

Cabernet Franc – Tenuta Fernanda Cappello	€ 19
<i>100% Cabernet Franc; fresco e beverino con sensazioni fruttate e floreali.</i>	
Pinot nero – Vittorino Baccichetto	€ 20
<i>100% Pinot nero; fruttato con una buonissima sapidità e facilità di beva.</i>	

LIGURIA

Vermentino nero – Terenzuola	€ 26
<i>100% Vermentino Nero; succoso, di grande bevibilità, con tannini delicati e note fruttate.</i>	

TOSCANA

Morellino di Scansano – Castellani

100% Sangiovese; morbido e leggermente tannico, con buona freschezza e struttura.

€21

Brunello di Montalcino – Az. Agr. Piombaia

100% Sangiovese grosso; tannico, strutturato con sensazioni per lo più speziate ed erbacee.

€60

‘Governo all’uso Toscano – Az. Agr. Famiglia Falorni

80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cabernet Sauvignon; vino ottenuto da uve selezionate seguendo il metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte e pressate delicatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata ed una macerazione prolungata sulle bucce. Il 10% di questo blend è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon che vengono raccolte quando sono appassite sulla vite, poi pressate e successivamente aggiunte al vino fermentato per renderlo più morbido, più ricco di colore e più strutturato.

€22

‘Bruciato’ – Antinori

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah; eleganza, morbidezza ed equilibrio sono le colonne portanti di un sorso pieno e ricco, dalla piacevole avvolgenza.

€45

MARCHE

Lacrima di Morro d’Alba – Marotti Campi

100% Lacrima di Morro; vino particolarmente fruttato e floreale con un’ottima facilità di beva.

€21

UMBRIA

Cecapcore – Favoroni

Sagrantino, Merlot e Cabernet; strutturato, caldo con sentori che virano su sensazioni boisee.

€20

Sagrantino di Montefalco – Napolini

100% Sagrantino; secco e armonioso, struttura notevole, caldo ed elegante.

€28

LAZIO

Cesanese del Piglio DOCG ‘Velobra’ – Giovanni Terenzi

100% Cesanese di Affile; fresco e morbido con sensazioni che ricordano soprattuta i frutti rossi.

€21

Shiraz – La Rasenna

100% Syrah; sapore secco, pieno, di struttura, fresco e dal tannino ben amalgamato.

€22

Baccarossa – Poggio le Volpi

100% Nero buono; morbido con un tannino presente ma quasi impercettibile, chiude con una buona persistenza e sentori di frutta rossa e spezie dolci.

€35

Capalemole Rosso – Marco Carpineti

Nero Buono 60%, Montepulciano 30%, Cesanese 10%, fruttato con una buona struttura al palato, tannini morbidi e un sorso armonioso, ricco e denso.

€29

‘Matì’ – La Rasenna

Cabernet Sauvignon e Petit Verdot; affina per 18 mesi in legno e 8 mesi in bottiglia; elegante e deciso con note fruttate e speziate che inebriano la bevuta.

€29

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo – Cantina Tollo

100% Montepulciano; strutturato con tannini dolci e vellutati, di lunga persistenza.

€ 20

Montepulciano D'Abruzzo Riserva ‘Semis’ – Collefrisio

100% Montepulciano vendemmiato tardivamente e affinato in barriques per almeno 36 mesi. Strutturato con note legnose e una bellissima morbidezza.

€ 35

Appassimento Rosso – Collefrisio

60% Montepulciano, 20% Sangiovese e 20% Merlot lasciate appassire sulla vite; fruttato di ottima struttura, morbido e avvolgente. Persistente al palato.

€ 24

CAMPANIA

Aglianico – Fremondo

100% Aglianico; erbaceo e fruttato con sensazioni al palato morbide e astringenti.

€ 19

PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC – Tenute Emerà

100% Primitivo; di corpo pieno, caldo e con un finale di frutta in confettura.

€ 20

SICILIA

Nero d'Avola ‘Sciare di Est’ – Antichi Vinai

100% Nero d'Avola; fresco e corposo con tannini morbidi e sentori di frutti rossi.

€ 20

Etna Rosso – Antichi Vinai

85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio coltivato sulle pendici dell'Etna; rotondo, pieno ed elegante, mantenendo al palato note fruttate e floreali.

€ 30

SARDEGNA

Cannonau ‘Araighinas’ – Tenute Gregu

100% Cannonau, morbido al palato ma con una bella freschezza che rende equilibrata la bevuta.

€ 25

VINI ROSATI

Rosato Doc ‘Filar'e’ – Collefrisio

100% Montepulciano; fresco e fruttato con un ottima struttura e freschezza.

€ 20

Illune – La Luna del Casale

Sangiovese e Montepulciano; vino di grande freschezza e avvolgenza.

€ 22

BOLLICINE

Prosecco Doc Millesimato Extra Dry – San Martino – Veneto 100% Glera; Metodo Charmat; aromatico ed equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente.	€ 20
Prosecco Doc Millesimato Rose Brut – San Martino – Veneto Glera e Pinot nero; metodo Charmat; fresco e delicato con un perlage fine ed elegante.	€ 21
Franciacorta Brut ‘Nobilium’ – Bonfadini – Lombardia Chardonnay 80%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 10%; metodo Classico con permanenza sui lieviti di minimo 20 mesi; fresco, beverino con note di lievito ben marcate e una bollicina fine ed elegante.	€ 32
Franciacorta Saten ‘Freccianera’ – F.lli Berlucchi – Lombardia 100% Chardonnay; metodo Classico con permanenza sui lieviti di minimo 50 mesi; morbido ed elegante con note di lievito ben marcate e una bollicina fine ed elegante.	€ 35

VINI BIANCHI

VENETO

Lugana ‘La Musina’ – Sartori 100% Turbiana, profumo delicatamente fruttato e fiorito, sapore secco e piacevolmente armonico.	€ 24
--	------

ALTO ADIGE

Gewurtztraminer – St. Paul’s 100% Gewurtztraminer, particolarmente fruttato, di buon corpo e buona freschezza.	€ 25
--	------

FRIULI

Ribolla Gialla – Tenuta Fernanda Cappello 100% Ribolla gialla, fresco con retrogusto aromatico nel finale.	€ 20
--	------

Chardonnay – Tenuta Fernanda Cappello 100% Chardonnay, semi-aromatico con sentori tipici, con una spiccata mineralità e freschezza.	€ 19
---	------

Pinot Grigio – Tenuta Fernanda Cappello 100% Pinot grigio, aromatico con note floreali e leggermente fruttate, chiude con una spiccata acidità.	€ 20
---	------

Sauvignon – Villa Vasi 100% Sauvignon, semi aromatico con note di frutta tropicale tipiche del varietale ed una piacevole eleganza.	€ 26
---	------

LAZIO

Frascati Superiore DOCG ‘Poggio Verde’ – Principe Pallavicini Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%; secco con una spiccata mineralità e freschezza, chiude con un finale leggermente aromatico.	€ 21
---	------

Donnaluce – Poggio le Volpi Malvasia del Lazio, Greco e Chardonnay vendemmiate tardivamente; morbido e strutturato al palato con sensazioni prevalentemente fruttate e floreali dolci.	€ 28
--	------

ABRUZZO

Pecorino – Collefrisio €20
100% Pecorino; strutturato e fresco con sentori fruttati e minerali.

SICILIA

Grillo ‘Sciare di est’ – Antichi Vinai €20
100% Grillo; secco e morbido con una buona sapidità e profumi intensi di frutta a polpa bianca.

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna – Cantine di ora €20
100% Vermentino; fresco e floreale con un buona struttura.

SELEZIONE DI VINI AL CALICE

€ 6

PASSITI

Passito di Pantelleria – Pellegrino €5
Cannellino di Frascati Docg – Poggio le Volpi €5

RUM

Don Papa Baroko €8
Zacapa 23y €9

WHISKY

Talisker 10y €9
Oban 14y €10

GRAPPE

Berta Villapratto Bianca €7
Berta Villapratto Barrique €7
Poli 24 carati Barrique €7
Poli Sarpa Bianca €7
Marzadro 18 Lune €6

