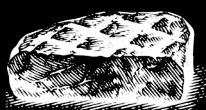
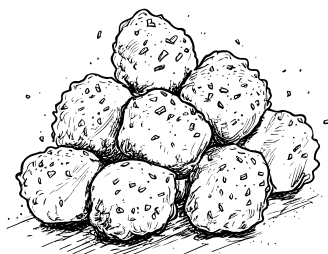


MENU

ALBINO



*"Mozzarella di Bufala" indica
Mozzarella 100% latte di Bufala*



ANTIPASTI

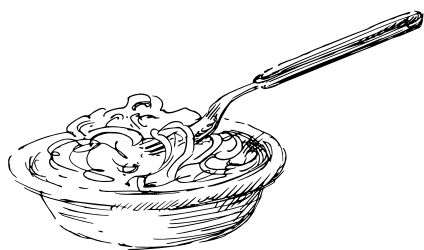
Tagliere Albino (<i>salumi, formaggi e fagioli</i>) (7)	€ 9,00
Prosciutto di Parma con Bufala DOP (7)	€ 9,00
Bresaola Punta d'Anca con rucola e grana (7)	€ 10,00
Caprese con bufala DOP (7)	€ 9,00
Burrata <i>Pugliese</i> e filetti di alici (4,7)	€ 9,00
Scamorza alla griglia con prosciutto (7)	€ 10,00
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

I FRITTI

Suppli (1,3,7,9,12)	€ 2,00
Suppli cacio e pepe (1,3,7,12)	€ 2,00
Suppli '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

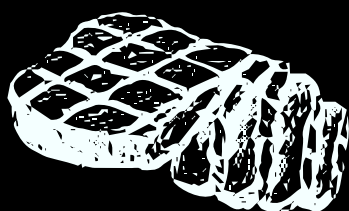


SCEGLI LA TUA CARNE DIRETTAMENTE AL NOSTRO BANCO

(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.

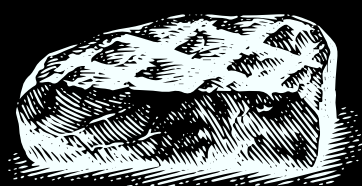
Al barolo (1,7,12)	€ 24,00
Al gorgonzola (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 24,00
Al pepe verde (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 24,00
Ai porcini (<i>cremolato</i>) (1,7,12)	€ 26,00
Al lardo di colonnata (12)	€ 24,00



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

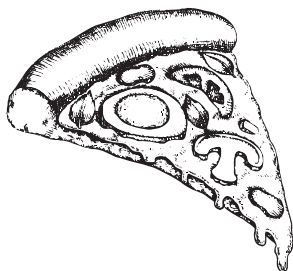


VERSIONE

PINSA ROMANA

**SU TUTTI I GUSTI
CON UN SUPPLEMENTO DI 2 €**

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



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

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

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

Prezzi soggetti a variazioni in base alla stagione e al mercato

* Gli alimenti potrebbero essere surgelati

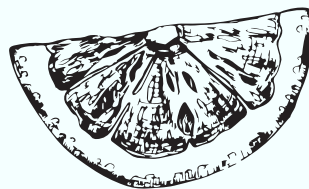
Gentile cliente, se hai delle allergie, intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul nostro cibo e sulla lista degli allergeni al nostro personale di sala. ti consiglieremo nel migliore dei modi.

NON SAI COSA SCEGLIERE?

INIZIA CON

- APEROL/CAMPARI SPRITZ
- HUGO SPRITZ

7€



BEVANDE

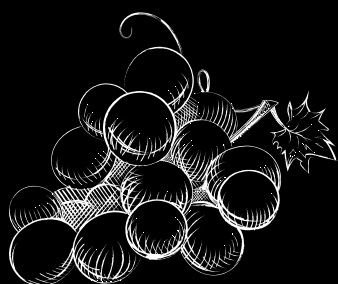
Acqua minerale (0,750 lt)	€ 2,00
Vino alla spina bianco, rosso o frizzante (1 lt)	€ 10,00
Birra alla spina piccola (0,20)	€ 3,00
Birra alla spina media (0,40)	€ 5,00
Birra alla spina rossa Leffe (0,33)	€ 6,00
Bibite in lattina	€ 2,50
Amari, grappa e limoncello	€ 4,00
Caffè	€ 1,50

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





ALBINO
- DAL 1967 -

CARTA VINI

VINI ROSSI

PIEMONTE

Nebbiolo DOC – Reverdito

100% Nebbiolo; dai profumi eleganti, strutturato e abbastanza tannico con una buona freschezza e un finale aromatico di frutti rossi.

€ 25

Barolo DOCG – Reverdito

100% Nebbiolo; affinato per 3 anni; strutturato e complesso con un tannino importante. Sentori variegati ed eleganti che passano dai frutti rossi alle spezie.

€ 50

Gattinara Docg – Travaglini

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.

€ 48

VENETO

Ripasso di Amarone ‘Regolo’ – Sartori

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.

€ 25

Amarone della Valpolicella ‘Reius’ – Sartori

55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet; di notevole struttura e morbidezza con sentori e profumi complessi e intensi.

€ 50

ALTO ADIGE

Lagrein – Bozen

100% Lagrein; intenso e fresco, con un buon tannino ma mai invadente.

€ 26

‘Huck Am Back’ S. Maddalena Doc – Bozen

Schiava grigia e Lagrein; fresco con note floreali di viole e rosa. Al palato è pieno, vellutato e persistente.

€ 27

FRIULI

Cabernet Sauvignon – Terre di Rai

100% Cabernet Sauvignon; fresco e beverino con sensazioni fruttate e floreali.

€ 20

Pinot nero – Vittorino Baccichetto

100% Pinot nero; fruttato con una buonissima sapidità e facilità di beva.

€ 20

LIGURIA

Vermentino nero – Terenzuola

100% Vermentino Nero; succoso, di grande bevibilità, con tannini delicati e note fruttate.

€ 26

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% Ciliegiole, 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

Il ‘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

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 soprattutto 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

Capolemole 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

‘Mati’ – 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 € 20
100% Montepulciano; strutturato con tannini dolci e vellutati, di lunga persistenza.

Montepulciano D'Abruzzo Riserva ‘Semis’ – Collefrisio € 35
100% Montepulciano vendemmiato tardivamente e affinato in barriques per almeno 36 mesi. Strutturato con note legnose e una bellissima morbidezza.

Appassimento Rosso – Collefrisio € 24
60% Montepulciano, 20% Sangiovese e 20% Merlot lasciate appassire sulla vite; fruttato di ottima struttura, morbido e avvolgente. Persistente al palato.

CAMPANIA

Aglianico – Fremondo € 20
100% Aglianico; erbaceo e fruttato con sensazioni al palato morbide e astringenti.

PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC “Papale” – Varvaglione € 22
100% Primitivo proveniente esclusivamente da vigne vecchie, raccolto a mano nella zona della doc Manduria. Dopo la fermentazione in acciaio affina per 8 mesi in botti di rovere francese.

Primitivo di Manduria DOC ‘Selezione Oro’ – Tenute Emerà € 35
100% Primitivo raccolto e selezionato a mano evoluzione in barrique di rovere di primo passaggio per 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia. Vino “cru” ottenuto da un singolo vigneto coltivato con alberelli. Morbido, corposo, strutturato con una nota nel finale di frutta in confettura.

Susumaniello - Varvaglione € 23
100% Susumaniello; dopo la fermentazione e una breve macerazione a contatto con le bucce il vino viene affinato per 6 mesi in botti di grandi di Rovere. Vino strutturato e dominato da tannini maturi e grande intensità e persistenza gustativa.

SICILIA

Nero d'Avola ‘Sciare di Est’ – Antichi Vinai € 20
100% Nero d'Avola; fresco e corposo con tannini morbidi e sentori di frutti rossi.

Etna Rosso – Antichi Vinai € 30
85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio coltivato sulle pendici dell'Etna; rotondo, pieno ed elegante, mantenendo al palato note fruttate e floreali.

SARDEGNA

Cannonau ‘Araighinas’ – Tenute Gregu € 25
100% Cannonau, morbido al palato ma con una bella freschezza che rende equilibrata la bevuta.

VINI ROSATI

Rosato Doc ‘Filar’e’ – Collefrisio € 20
100% Montepulciano; fresco e fruttato con un ottima struttura e freschezza.

Illune – La Luna del Casale € 22
Sangiovese e Montepulciano; vino di grande freschezza e avvolgenza.

BOLLICINE

Prosecco Doc Millesimato Extra Dry – San Martino – Veneto <i>100% Glera; Metodo Charmat; aromatico ed equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente.</i>	€ 20
Prosecco Doc Millesimato Rose Brut – San Martino – Veneto <i>Glera e Pinot nero; metodo Charmat; fresco e delicato con un perlage fine ed elegante.</i>	€ 21
Franciacorta Brut ‘Nobilium’ – Bonfadini – Lombardia <i>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.</i>	€ 32
Franciacorta Saten ‘Freccianera’ – F.lli Berlucchi – Lombardia <i>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.</i>	€ 35

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Lugana riserva ‘Borghetta’ – Az. Agricola Avanzi <i>100% Turbiana, che, per una bassa percentuale, hanno riposato in piccole botti di rovere; proveniente da un unico vigneto coltivato su terreni prettamente argillosi del territorio di Sirmione con viti di 40 anni di età media che si spingono nel sottosuolo fino a 60 metri di profondità. Fresco e floreale con buona rotondità e morbidezza.</i>	€ 35
--	------

ALTO ADIGE

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

FRIULI

Ribolla gialla Collio Doc – Villa Vasi <i>100% Ribolla gialla coltivata nella zona del Collio Doc; fresco con retrogusto aromatico e leggermente fruttato nel finale.</i>	€ 28
Chardonnay – Tenuta Fernanda Cappello <i>100% Chardonnay, semi-aromatico con sentori tipici, con una spiccata mineralità e freschezza.</i>	€ 20
Pinot Grigio – Tenuta Fernanda Cappello <i>100% Pinot grigio, aromatico con note floreali e leggermente fruttate, chiude con una spiccata acidità.</i>	€ 20
Sauvignon – Villa Vasi <i>100% Sauvignon, semi aromatico con note di frutta tropicale tipiche del varietale ed una piacevole eleganza.</i>	€ 26

LAZIO

Frascati superiore DOCG ‘Terre Laviche’ – Casale Mattia <i>Malvasia del Lazio 70%, Greco 30%; secco con una spiccata mineralità e freschezza, chiude con un finale leggermente aromatico.</i>	€ 23
Donnaluce – Poggio le Volpi <i>Malvasia del Lazio, Greco e Chardonnay vendemmiate tardivamente; morbido e strutturato al palato con sensazioni prevalentemente fruttate e floreali dolci.</i>	€ 29

ABRUZZO

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

€ 20

SICILIA

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

€ 22

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Docg ‘Tarra Noa’ – Sa Raja
100% Vermentino; fresco e floreale con un buona struttura.

€ 25

SELEZIONE DI VINI AL CALICE

€ 6

AMARI

Amaricato all’acquavite scozzese di cereali torbati (Whisky) – Amarica
Amaro che ha come base alcolica un Single Malt Scotch Whisky dell’isola di Islay

€ 6

Amaricato al Rum – Amarica
Amaro che ha come base alcolica un Rum

€ 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 Villaprato Bianca

€ 7

Berta Villaprato Barrique

€ 7

Poli 24 carati Barrique

€ 7

Poli Sarpa Bianca

€ 7

Marzadro 18 Lune

€ 6

