



Primi piatti *First courses*

Bucatini all'Amatriciana con guancia della Tenuta Il Radichino Dop e Pecorino romano Dop	€ 15
<i>Bucatini Amatriciana with tomato sauce, pork cheek and Roman pecorino cheese (1-7-12)</i>	
Mezze maniche artigianali alla Carbonara con guancia della Tenuta Il Radichino Dop, uova bio e Pecorino Romano Dop	€ 16
<i>Artisanal Short Sleeves Carbonara, with pork cheek, eggs and Roman pecorino cheese (1-3-7)</i>	
Mezze maniche artigianali alla Gricia con guancia della Tenuta Il Radichino Dop e Pecorino Romano Dop	€ 15
<i>Artisanal Short Sleeves Gricia, with pork cheek and Roman pecorino cheese (1-7)</i>	
Tonnarelli cacio e pepe	€ 15
<i>Artisanal Tonnarelli with Roman pecorino cheese and black pepper (1-3-7)</i>	
Gnocchetti con burrata di Bufala, pomodorini in oliocottura e arrosto con olio al basilico	€ 16
<i>Gnocchetti with Buffalo burrata, roasted and cooking oil cherry-tomatoes and basil oil (1-3-7)</i>	
Spaghetti artigianali aglio e olio, peperoncino, agrumi e bottarga di Muggine	€ 20
<i>Artisanal Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, citrus fruits and mullet bottarga (1-4-12)</i>	
Ravioli di nostra produzione ricotta e burrata, con salsa di pomodorini e olio al basilico	€ 16
<i>Homemade Ravioli stuffed with ricotta and Burrata cheese, served with roasted cherry tomatoes and basil oil (1-3-7)</i>	
Fettuccine al ragout di agnello delle campagne romane	€ 17
<i>Fettuccine with lamb ragout from the Roman countryside (1-9)</i>	
Spaghetti alle Vongole veraci	€ 20
<i>Artisanal Spaghetti with clams (1-12-14)</i>	
Vellutata di zucca con parmigiano e crostini del nostro forno	€ 14
<i>Pumpkin cream with parmesan and croutons from our oven (1-9)</i>	
Lasagna tradizione Emiliana	€ 15
<i>Traditional Emilian Lasagna (1-7-9-12)</i>	
Tonnarelli pomodoro, basilico e parmigiano 36mesi	€ 12
<i>Tonnarelli tomato, basil and parmesan aged 36 months (1-7)</i>	
Tonnarelli burro e parmigiano 36mesi	€ 12
<i>Tonnarelli butter and parmesan 36 months (1-7)</i>	



Secondi piatti *Second courses*

Fettina di manzo panata con il nostro pane e uova da galline libere <i>Slice of beef breaded with our bread and eggs from free range hens (3)</i>	€ 18
Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce (1-3-7-12)</i>	€ 17
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant parmesan (1-3-7-12)</i>	€ 16
Saltimbocca alla Romana con burro e salvia <i>Traditional Saltimbocca veal scaloppine, with ham sage in white wine and butter sauce (1-7-12)</i>	€ 17
Straccetti di manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana <i>Beef strips, served with rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese flakes (7)</i>	€ 17
Bresaola ubriaca con rucola e lamelle di parmigiano <i>Dried beef with rocket and Parmigiano flakes (7)</i>	€ 18
Baccalà* alla Romana con cipolle, capperi, patate e olive taggiasche <i>Traditional codfish Roman style, with onions, capers, potatoes and Taggiasca olives (4)</i>	€ 20
Tonno* scottato in crosta di sesamo, marinato con soia e miele <i>Seared tuna in sesame crust, marinated with honey and soy (4-6-10-11)</i>	€ 25
Scamorza bianca o affumicata alla piastra con prosciutto di Parma 20 mesi <i>Grilled bufala cheese with Parma ham aged 20mths (7)</i>	€ 20

Contorni *Sides*

Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra) <i>Seasonal vegetables (boiled, stir-fried, grilled)</i>	€ 8
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 8
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 8

Cestino di pane dal nostro Forno d'autore
Fresh bread basket by our Forno d'autore (1) € 3



Crudi Raws

- Tartare di tonno*** € 23
Tuna tartare (4)
- Tartare di filetto di manzo con zabaione salato di rossi d'uovo bio da galline libere, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone** € 24
Italian beef tartare, salty zabaione of organic eggs from free-range hens, capers, red onions, Dijon mustard and lemon olive oil (3-10)
- Carpaccio di manzo marinato con senape e miele, insalata misticanza e sfoglie di pane croccante** € 18
Beef carpaccio marinated with mustard and honey, salad and croutons (1-10)

Fritti Fried

- Frittura di Paranza*** € 23
Mix of fried fishes, squid and shrimp (1-2-4-14)
- Ricotta di pecora pastellata con guanciale e pecorino** € 6
Battered sheep's ricotta with bacon and pecorino (1-3-7)
- Supplì (2pz)** € 6
Traditional rice balls Supplì (2pcs) (1-3-7-9-12)
- Fiori di zucca in pastella (2pz)** € 8
Battered-fried courgettes flowers filled with mozzarella and anchovies (2pcs) (1-3-4-7)
- Baccalà pastellato con crema di peperoni** € 8
Battered-fried Cod fish (1-3-4-7)
- Gran fritto di verdure pastellato** € 12
Battered fried vegetables (1)



I Taglieri & la Bufala *Board and Bufala*

Prosciutto alla morsa <i>Ham in the vice</i>	€ 28
Formaggi <i>Pecora, Capra, Mucca</i> <i>Sheep, goat and cow cheeses (7)</i>	€ 20
Salumi <i>Cold cuts</i>	€ 20
Salumi Razze Autoctone <i>Cold cuts from native breeds</i>	€ 25
Formaggi e Salumi <i>Cheeses and cold cuts (7)</i>	€ 28
Jamon Iberico <i>Iberian ham</i>	€ 30
Bufala 250gr (7)	€ 16
Burrata 125gr (7)	€ 14
Bufala 250gr con prosciutto crudo di Parma 20 mesi <i>Buffalo mozzarella with Parma ham's 20th (7)</i>	€ 20
Caprese: pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico <i>Tomato, Buffalo mozzarella and basil (7)</i>	€ 18
Alici di Cetara, burrata e sfoglie di pane croccante <i>Cetara anchovies, served with toasted bread and burrata (1-4-7)</i>	€ 18

Le Insalate *Salad*

Misticanza: insalate miste di stagione <i>Mix of greens</i>	€ 8
Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive nere, salsa allo yogurt <i>Lettuce, Feta Greek cheese, cucumber, tomatoes, red peppers, onion, black olives, yogurt dressing (7)</i>	€ 13
Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo allevato all'aperto, maionese alla senape <i>Baby Romaine lettuce, potatoes, celery, cucumber, organic grilled free-range chicken, mustard mayo (3-9-10)</i>	€ 13
Insalata Brillo: misticanza, radicchio, tonno, pomodoro, fiori di capperi e pane croccante alla paprika <i>Mixed salad, radicchio, tuna, tomato, caper flowers and crunchy paprika bread (3-4)</i>	€ 13



Pizza

Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo <i>Plain with rosemary and Evo oil (1)</i>	€ 6
Focaccia ripiena con mortadella al pistacchio <i>Plain with mortadella and pistachios (1-8)</i>	€ 13
Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, alici di Cetara, capperi, peperoncino, olio Evo <i>San Marzano tomato, red garlic, organ, Cetara anchovies, capers, chili, Evo oil (1-4-12)</i>	€ 13
Margherita: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, basilico, olio Evo <i>San Marzano tomato, mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7-12)</i>	€ 13
Napoli: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, alici di Cetara, olio Evo <i>San Marzano tomato, mozzarella cheese, Cetara anchovies, Evo oil (1-4-7-12)</i>	€ 14
Capricciosa: pomodoro, crudo di Parma, olive Taggiasche, funghi, carciofini sott'olio e ovo sodo <i>Tomato, Parma ham, Taggiasca olives, mushrooms, artichokes in oil and hard-boiled egg (1-3-7)</i>	€ 18
Broccoli e Salsiccia: broccoletti romani ripassati e salsiccia <i>Sautéed Roman broccoli and sausage (1-7)</i>	€ 16
La Parmigiana: pomodoro San Marzano, melanzane, pecorino, parmigiano e basilico <i>San Marzano tomato, aubergines, pecorino, parmesan and basil (1-7)</i>	€ 16
Diavola: Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, salame piccante, 'Nduja, olio Evo <i>San Marzano tomato, mozzarella cheese, spicy salame, 'Nduja, Evo oil (1-7-12)</i>	€ 15
Boscaiola: fior di latte, funghi Champignon, salsiccia <i>Mozzarella cheese, Champignon mushrooms, sausage (1-7)</i>	€ 15
Fior di zucca: fior di latte, fior di zucca, alici di Cetara, olio Evo <i>Mozzarella cheese, courgette flowers, Cetara anchovies, Evo oil (1-4-7)</i>	€ 15



- Bresaola: fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano, olio Evo** € 16
Mozzarella cheese, air-dried salted beef, rocket salad, Parmigiano, Evo oil (1-7)
- Crudo di Parma: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, crudo di Parma** € 15
San Marzano tomato, mozzarella cheese, Parma ham (1-7-12)
- Tonno e Cipolla: pomodoro datterino, fior di latte, cipolla caramellata e filetto di tonno sott'olio** € 16
tuna and onion: datterino tomato, fior di latte, caramelized onion and tuna fillet in oil (1-4-7-12)
- Stracciatella e Mortadella: fior di latte, stracciatella, mortadella di Bologna Dop e pistacchi** € 16
Mozzarella cheese, stracciatella creamy cheese, mortadella Bologna and pistachios (1-7-8)
- Bufalina: Bufala campana Dop, pomodorini di Collina, olive taggiasche, Parmigiano, basilico, olio Evo** € 16
Original Buffalo mozzarella, date tomatoes, Taggiasca olives, parmesan cheese, basil, Evo oil (1-7)
- Patate: fior di latte, patate di Avezzano, guanciale, olio Evo e rosmarino** € 15
Mozzarella cheese, Avezzano potatoes, cured pork cheek, Evo oil (1-7)
- Quattro formaggi Brillo: fior di latte, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi** € 15
Mozzarella cheese, with selection from our cheese counter (1-7-12)
- La Vegana: verza, patate di Avezzano, cipolla rossa di Tropea caramellata e ricotta di anacardi** € 16
Vegan: cabbage, Avezzano potatoes, caramelized Tropea red onion and cashew ricotta (1-5-8)

Calzoni *Stuffed pizza*

- Calzone cotto e mozzarella: prosciutto cotto e mozzarella** € 16
Calzone cooked ham and mozzarella (1-7)
- Calzone ricotta e alici: ricotta di pecora, alici di Cetara e scorza di limone** € 16
Calzone sheep's ricotta, Cetara anchovies and lemon zest (1-4-7)



Griglia Grill

Tagliata di Manzo Danese 250/300gr scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini De Carlo	€ 28
<i>Sliced Danish beef 250/300g, Parmigiano flakes, rocket salad and De Carlo cherry tomatoes</i>	
Filetto di Manzo Danese	€ 28
<i>Danish beef fillet</i>	
Abbacchio laziale della Tenuta Il Radichino alla scottadito	€ 20
<i>Roasted Lamb from our local tradition</i>	
Galletto alla diavola	€ 20
<i>Pepper roasted cockerel</i>	
Costata di Manzo Sakura servita con patate al forno e verdure di stagione (per 100gr)	€ 13
<i>Rib-eye steak of Sakura beef served with roasted potatoes and seasonal vegetables (per 100g)</i>	x hg

Burgers

Hamburger: 200 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, bacon croccante	€ 18
<i>200 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, crispy bacon (1-7)</i>	
Cheeseburger: 200 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cheddar, bacon croccante	€ 20
<i>200 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, cheddar, crispy bacon (1-7)</i>	

I nostri burger sono serviti con patatine fritte e salse
Our burgers comes with home sliced french fries and sauces



Pasticceria *Dessert*

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo <i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>	€ 7
Torta di ricotta e visciole <i>Traditional ricotta & sour cherries cake (1-3-7)</i>	€ 9
Tiramisù <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	€ 9
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato <i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>	€ 11
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>	€ 9
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>	€ 9,5
Tortino al cioccolato fondente con gelato Brillo alla Vaniglia <i>Dark chocolate cake served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>	€ 11
Gelati artigianali di nostra produzione <i>Homemade ice-cream (3-7-8)</i>	€ 9
Caffè Brillo <i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>	€ 5
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 11
Selezione di frutti di bosco <i>Selection of wild berries</i>	€ 14

Allergeni/ Allergens: 1: glutine/cereali - cereals/gluten 2: crostacei - crustaceans 3: uova - egg 4: pesce fish 5: arachidi - peanut 6: soia - soy 7: latte/lattosio - milk/lactose 8: frutta a guscio e loro prodotti - tree nuts 9: sedano - celery 10: senape - mustard 11: sesamo - sesame 12: solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg - sulphites>10mg/kg 13: lupini - lupin 14: molluschi - molluscs

* Prodotto sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - The product has been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il menù può essere soggetto a variazioni stagionali.
Menu may change due to seasonal availability.