

# ANVEDI CHE PRIMAVERA

**BURRATA IN CARROZZA CON SALSA DI DATTERINI, CIPOLLA AGRDOLCE E BASILICO - 6€**



**PAPPARDELLA RIPIENA DI CODA ALLA VACCINARA CON FONDUTA DI PECORINO E CACAO AMARO - 15€**



**PIZZA MARINARA "VECCHIA MANIERA" CON BATTUTO DI PREZZEMOLO, ALICI, CRUMBLE DI OLIVE E STRACCIATELLA - 10€**



**COSTOLETTE D'ABBACCHIO PANATE CON PATATE RUSTICHE E SENAPE ALLA ROMANA - 18€**



**CREME BRULÉE TART CON MERINGA FLAMBATA - 7€**



# CHE SE MAGNA?

## PE' COMINCIA

<b>Tagliere burino</b>	<b>16€</b>
Tagliere misto di salumi e formaggi del Lazio	
<b>Focaccia bianca</b>	<b>3,5€</b>
<b>Mix di bruschette</b>	<b>12€</b>
<b>Bruschetta con pomodorini</b>	<b>3€</b>
<b>Bruschetta con stracciatella, zucchine, crumble di guanciale e cipolla marinata</b>	<b>6€</b>
<b>Bruschetta con salsiccia e provola</b>	<b>5€</b>
<b>Bruschetta lardo, pecorino e miele</b>	<b>5€</b>
<b>Bruschetta con stracciatella e alici</b>	<b>5€</b>
<b>Arrosticini di pecora al pz.</b>	<b>1,5€</b>

## BOMBE ALLA ROMANA

Amatriciana, carbonara e gricia

**SINGOLA - 4,5€**  
**TRIS - 12€**

## FRITTO È BONO TUTTO

<b>Fritto misto ANVEDI</b>	<b>13€</b>
2 Suppli, un fiore classico, bocconcini di baccalà pastellati, zucchine a fiammifero e mini crochette di patate	
<b>Suppli al telefono</b>	<b>1,5€</b>
<b>Fiore di zucca</b>	<b>3€</b>
<b>Zucchine a fiammifero</b>	<b>6€</b>
<b>Secchiello di crochette</b>	<b>6€</b>
Con salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	
<b>Filettone di baccalà</b>	<b>5€</b>
<b>Olive ascolane</b> 5 pz.	<b>5€</b>
<b>Pulled balls</b>	<b>5€</b>
5 Polpette fritte di pulled pork, servite con salsa cheddar	
<b>Straccetti di pollo fritto</b>	<b>6€</b>
4 pz. Serviti con ketchup di peperoni	
<b>Stick di mozzarella e alici</b>	<b>6€</b>
4 pz. stick di fiordilatte con alici, serviti con salsa bbq amatriciana	
<b>Trippa fritta</b>	<b>7€</b>
Con pecorino, mentuccia e salsa BBQ amatriciana	

## ER CARBOIDRATO I NOSTRI TONNARELLI ARTIGIANALI

<b>Anvedi che gricia</b>	<b>12€</b>
<b>Cacio e pepe</b>	<b>12€</b>
<b>Carbonara</b>	<b>12€</b>
<b>Amatriciana</b>	<b>12€</b>
<b>Ragù di coda</b>	<b>13€</b>
<b>Cinque pomodori e basilico</b>	<b>11€</b>
<b>Ragù di cinghiale</b>	<b>13€</b>
<b>Pesto di pistacchi e stracciatella</b>	<b>14€</b>
<b>Cacio e pepe, lime e gamberi</b>	<b>14€</b>

**GIOVEDÌ GNOCCHI**  
GNOCCHI DI PATATE CON SUGO A SCELTA

**DOMENICA RAVIOLI**  
RAVIOLI DI RICOTTA CON SUGO A SCELTA

## DAR PIZZETTARO

<b>Marinara</b>	<b>5,5€</b>
<b>Margherita</b>	<b>6,5€</b>
<b>Napoli</b>	<b>7,5€</b>
<b>Pizza crostino</b>	<b>7,5€</b>
<b>Funghi</b>	<b>7,5€</b>
<b>Diavola</b>	<b>8€</b>
<b>Prosciutto</b>	<b>8€</b>
<b>Vegetariana</b>	<b>8€</b>
<b>Patate e salsiccia</b>	<b>8,5€</b>
<b>Boscaiola</b>	<b>8,5€</b>
<b>Fiori di zucca e alici</b>	<b>8,5€</b>
<b>Quattro formaggi</b>	<b>8,5€</b>
<b>Parmigiana</b>	<b>8,5€</b>
<b>Capricciosa</b>	<b>8,5€</b>
<b>Cicoria e salsiccia</b>	<b>8,5€</b>
<b>Bufalina</b>	<b>9€</b>
<b>Focaccia bufala e pachino</b>	<b>9€</b>
<b>Focaccia bresaola, rucola e grana</b>	<b>9€</b>
<b>Broccoli e salsiccia</b>	<b>9€</b>
<b>Radicchio e gorgonzola</b>	<b>9€</b>
<b>Pizza anvedi peperoni</b>	<b>9€</b>
Pomodoro, mozzarella, peperoni,	

## I CIAVATTONI!

PIZZA PANE DI NOSTRA PRODUZIONE COTTO A LEGNA

<b>Stracciatella, mortadella e pistacchi</b>	<b>10€</b>
<b>Pulled pork, patate e salsa cheddar al tartufo</b>	<b>10€</b>
<b>Bufala, pomodori verdi e salsa al basilico</b>	<b>10€</b>

## PE' DOPO

<b>Bistecca di pollo</b>	<b>13€</b>
Servita con patata al cartoccio, cicoria ripassata e senape alla romana	
<b>Bombette di saltimbocca</b>	<b>15€</b>
Servite con patata al cartoccio, cicoria ripassata e senape alla romana	
<b>Ossobuco alla romana</b>	<b>18€</b>
Servito con purea di patate e funghi champignon	
<b>Tagliata di manzo</b>	<b>20€</b>
Servita con patata al cartoccio, cicoria ripassata, senape alla romana e sale maldon	
<b>Maxi cotoletta di pollo con panatura ANVEDI</b>	<b>14€</b>
Servita con patatine fritte e senape alla romana	
<b>Costine laccate alla cacciatora</b>	<b>15€</b>
Spuntature servite con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	

## HUN FA' L'AMERICANO

<b>Bacon cheeseburger</b>	<b>12€</b>
Manzo 180g, insalata, cheddar, guanciale e salsa BBQ amatriciana, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	
<b>Smokey burger</b>	<b>13€</b>
Pulled pork alla romana, verza rossa marinata e senape alla romana, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	
<b>Chicken burger</b>	<b>12€</b>
Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e senape alla romana, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	

## EXTRA

- BURGER + 4€
- GUANCIALE CRISPY + 1,5€
- CHEDDAR + 1,5€
- CHEDDAR AL TARTUFO + 2€
- CIPOLLA MARINATA + 1€
- SALSA BBQ AMATRICIANA + 0,5€
- SENAPE ALLA ROMANA + 0,5€
- KETCHUP DI PEPERONI + 0,5€

## PE' ACCOMPAGNÀ

<b>Patata al cartoccio</b>	<b>3€</b>
Con senape alla romana	
<b>Verdure grigliate</b>	<b>5€</b>
Melanzane e zucchine	
<b>Patate fritte</b>	<b>4€</b>
Con salsa BBQ amatriciana e senape alla romana	
<b>Cicoria all'agro o ripassata</b>	<b>5€</b>
<b>Insalata ANVEDI + PULLED PORK O POLLO 2€</b>	<b>7€</b>
Lattuga, indivia riccia, verza marinata, senape alla romana, pecorino e crostini di pane	
<b>Insalatona vegetariana</b>	<b>8€</b>
Indivia riccia, lattuga, bufala, mix di pomodori, olive e crostini di pane	

## I DORCI

<b>Tiramisù</b>	<b>5€</b>
<b>Cheesecake ricotta e visciole</b>	<b>6€</b>
<b>Zoccolette alla nutella</b>	<b>7€</b>
<b>Apple pie con gelato alla crema</b>	<b>7€</b>
<b>Waffle</b>	<b>7€</b>
Con gelato alla vaniglia, nutella e mandorle tostate	
<b>Tozzetti</b>	<b>5€</b>
Con crema al mascarpone o vin santo	
<b>Frutta di stagione</b>	<b>4€</b>
CREMA DI PISTACCHIO +1€	

**SERVIZIO 1€**

# LEVATECE ER VINO

## BOLLICINE

<b>Prosecco DOCG Valdobbiadene, de Faveri</b>	<b>21€</b>
11%   Giallo paglierino - sapido e secco	
<b>Metodo Classico Oltrepo Pavese, Monsumello Nature</b>	<b>36€</b>
13%   85% Pinot Nero, 5% Pinot Grigio, 10% Chardonnay +   Giallo paglierino dorato, con eleganti riflessi ramati - fruttato	
<b>Spumante Il Fresco Blanc de Blanc, Villa Sandi</b>	<b>15€</b>
11,5%   Chardonnay, Pinot Bianco   Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli - secco	
<b>Franciacorta DOCG Brut Primus, Franca Contea</b>	<b>29€</b>
12,5%   Chardonnay   Giallo paglierino con riflessi verdognoli - secco	

## ROSATI

<b>Selva Rosa Brut Azienda Agricola Selvaspina, Lazio</b>	<b>16€</b>
12%   Cesanese   Rosa cerasuolo brillante con riflessi corallo chiaro - fruttato	
<b>Tramari Rosè di Primitivo Salento IGP San Marzano, Puglia</b>	<b>21€</b>
12,5%   Primitivo   Rosa tenue - frutti di bosco	

## BIANCHI

<b>Pinot bianco Schultausser San Michele Appiano, Trentino Alto-Adige</b>	<b>26€</b>
13,5%   Giallo paglierino - fruttato, floreale	
<b>Gewurtztraminer "Justina" St. Paul, Trentino Alto-Adige</b>	<b>25€</b>
14%   Giallo dorato - floreale, fruttato	
<b>Pinot Grigio Gio' Ponte, Veneto</b>	<b>13€</b>
12%   Giallo tenue con sfumature verdognole - fruttato	
<b>Sauvignon Feudi di Romans, Friuli</b>	<b>19€</b>
13%   Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi - erbe aromatiche, frutta tropicale	
<b>Ribolla Gialla Feudi di Romans, Friuli</b>	<b>19€</b>
12,5%   Giallo verdolino con riflessi paglierini - agrumato	
<b>Riesling Monsumello, Lombardia</b>	<b>21€</b>
13,5%   Giallo paglierino luminoso - fruttato	
<b>Arneis Vite Colte Terre da Vino, Piemonte</b>	<b>19€</b>
13%   Giallo paglierino con riflessi verdognoli - fruttato	
<b>Verdicchio superiore di Matelica Mirum La Monacesca, Marche</b>	<b>39€</b>
14%   Giallo paglierino - agrumi e frutta secca	
<b>Grechetto Arnaldo Caprai, Umbria</b>	<b>15€</b>
13,5%   Giallo paglierino delicato - Floreale	
<b>Pecorino da uve biologiche Cantina Tollo, Abruzzo</b>	<b>16€</b>
13%   Giallo paglierino - fruttato	
<b>Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida, Lazio</b>	<b>14€</b>
13,5%   10% Greco, 60% Malvasia, 30% Trebbiano   Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli - Minerale e sapido	
<b>Moscato Secco Oppidum S. Andrea, Lazio</b>	<b>21€</b>
13%   Giallo dorato - floreale	
<b>Lazio Bianco Selvotto Azienda Agricola Selvaspina, Lazio</b>	<b>16€</b>
13%   Cesanese di olevano bianco   Giallo dorato - fruttato	
<b>Falanghina Torre Varano, Campania</b>	<b>19€</b>
13,5%   Giallo paglierino - secco	
<b>Vermentino di Gallura S'Elme Cantina Monti, Sardegna</b>	<b>17€</b>
12,5%   Giallo paglierino - secco	
<b>Chardonnay Torremaresca, Puglia</b>	<b>18€</b>
12%   Giallo paglierino - fruttato	
<b>Chardonnay Planeta, Sicilia</b>	<b>40€</b>
13,5%   Oro chiaro - fruttato, minerale	
<b>Etna Bianco Benanti Sicilia</b>	<b>31€</b>
12%   Carricante - Giallo paglierino - fruttato, minerale	

## ROSSI

<b>Pinot Nero St. Paul, Trentino Alto-Adige</b>	<b>25€</b>
13%   Rosso rubino luminoso e profondo - frutti di bosco e spezie	
<b>Lagrein Castel Firmian, Mezza Corona, Trentino Alto-Adige</b>	<b>21€</b>
13%   Secco corposo, Rosso rubino	
<b>Cabernet Sauvignon Concilio, Trentino Alto-Adige</b>	<b>18€</b>
13%   Rubino intenso granato - speziato, vaniglia e pepe	
<b>Valpolicella Ripasso Accordini, Veneto</b>	<b>25€</b>
14%   60% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara - frutti di bosco e liquirizia	
<b>Amarone Santico Santi, Veneto</b>	<b>40€</b>
15,5%   Corvina, Rondinella   Rosso cupo - frutti rossi, frutta secca e cacao	
<b>Nebbiolo Paolo Scavino, Piemonte</b>	<b>33€</b>
14%   Rosso rubino - fruttato e floreale	
<b>Barolo Pavesi tuoi Vite Colte Terre da Vino, Piemonte</b>	<b>41€</b>
14%   Nebbiolo   Rosso rubino tendente arazione - speziato con liquirizia	
<b>Morellino scansano Erik Banti, Toscana</b>	<b>18€</b>
13,5%   Sangiovese   Rosso rubino limpido - frutti di bosco	
<b>Rosso di Montalcino Altesimo, Toscana</b>	<b>24€</b>
13,5%   Sangiovese   Rosso rubino intenso - fruttato	
<b>Brunello di Montalcino Poggio Salvi, Toscana</b>	<b>46€</b>
14,5%   Sangiovese   Rosso rubino granato - frutti rossi, liquirizia e pepe	
<b>Montepulciano da uve biologiche Tollo, Abruzzo</b>	<b>16€</b>
13%   Rosso Rubino con riflessi violacei - frutti rossi e liquirizia	
<b>Montepulciano Inferi Marramiero, Abruzzo</b>	<b>31€</b>
14%   Rosso rubino intenso - vaniglia, tabacco e liquirizia	
<b>Roma Rosso Poggio Le Volpi, Lazio</b>	<b>23€</b>
14%   Syrah, Montepulciano e Cesanese   Rosso rubino intenso - fruttato, frutti rossi	
<b>Cesanese Spinello Azienda Agricola Selvaspina, Lazio</b>	<b>18€</b>
14%   Rosso rubino con riflessi violacei - fruttato, floreale e leggermente speziato	
<b>Syrah da uve biologiche Donato Giangrolami, Lazio</b>	<b>22€</b>
14%   Biologico   Rosso rubino intenso - frutti rossi ed erbe aromatiche	
<b>Primitivo il Pumo San Marzano, Puglia</b>	<b>17€</b>
13,5%   Rosso rubino - frutti di bosco	
<b>Aglianico del Vulture d'Angelo, Basilicata</b>	<b>22€</b>
13,5%   Rosso rubino - frutti di bosco, speziato	
<b>Etna Rosso Sabbie dell'Etna Firriato, Sicilia</b>	<b>24€</b>
13,5%   Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio   Rosso brillante - speziato - minerale	

## BEVANDE

<b>Acqua Km. 0 naturale o frizzante</b>	<b>2€</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>3€</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3€</b>
<b>Fanta</b>	<b>3€</b>
<b>Sprite</b>	<b>3€</b>
<b>Calice Vino</b>	<b>4€</b>
<b>Calice Bollicina</b>	<b>5€</b>
<b>Vino Bianco/Rosso 0,5l</b>	<b>6€</b>
<b>Vino Bianco/Rosso 1l</b>	<b>11€</b>
<b>Ichnusa alla spina 0,2l</b>	<b>3€</b>
<b>Ichnusa alla spina 0,4l</b>	<b>5€</b>
<b>Moretti Rossa alla spina 0,4l</b>	<b>3,5€</b>
<b>Moretti Rossa alla spina 0,4l</b>	<b>5,5€</b>
<b>Ichnusa Non Filtrata alla spina 0,4l</b>	<b>3,5€</b>
<b>Ichnusa Non Filtrata alla spina 0,4l</b>	<b>5,5€</b>
<b>Moretti 0,33l</b>	<b>2,5€</b>
<b>Peroni 0,66l</b>	<b>4€</b>
<b>Moretti 0,66l</b>	<b>4€</b>
<b>Nastro 0,66l</b>	<b>4€</b>
<b>Birra Gluten Free 0,33l</b>	<b>6€</b>
<b>Birra artigianale Anvedi</b>	<b>5,50€</b>
<b>Birre artigianali</b>	<b>6€</b>
<b>Caffè</b>	<b>1,5€</b>
<b>Caffè Decaffeinato</b>	<b>1,5€</b>
<b>Amaro</b>	<b>3€</b>