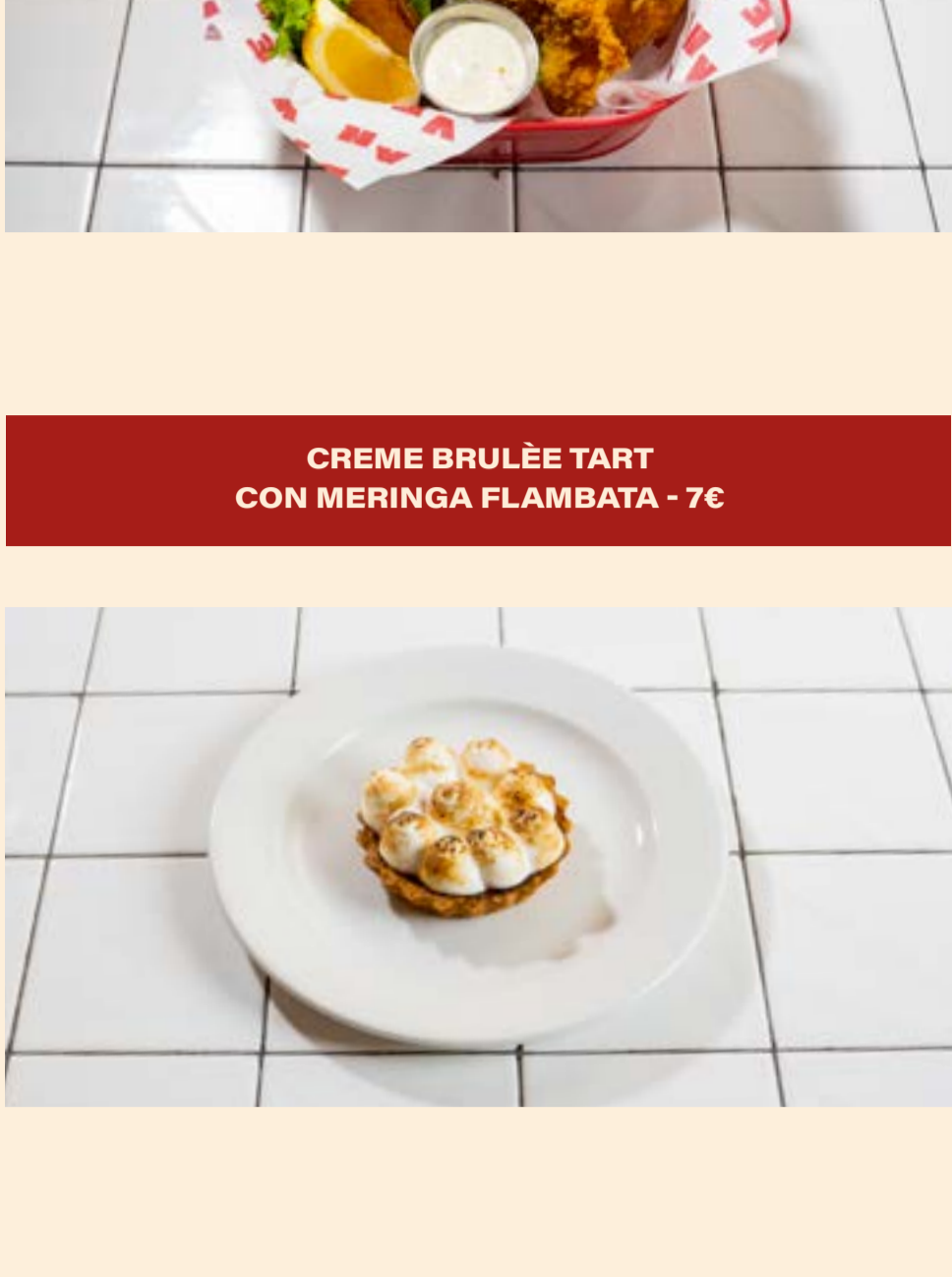


ANVEDI CHE PRIMAVERA

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

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

BOMBE ALLA ROMANA

Amatriciana, carbonara e gricia

SINGOLA - 4,5€
TRIS - 12€

FRITTO È BONO TUTTO

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

ER CARBOIDRATO I NOSTRI TONNARELLI ARTIGIANALI

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

GIOVEDÌ GNOCCHI
GNOCCHI DI PATATE CON SUGO A SCELTA

DOMENICA RAVIOLI
RAVIOLI DI RICOTTA CON SUGO A SCELTA

DAR PIZZETTARO

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

! GIAVATTONI!

PIZZA PANE DI NOSTRA PRODUZIONE COTTO A LEGNA

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

PE' DOPO

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

HUN FA' L'AMMERICANO

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

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

PE' ACCOMPAGNÀ

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

! DORCI

Tiramisù	5€
Cheesecake ricotta e visciole	6€
Zoccollette alla nutella	7€
Apple pie con gelato alla crema	7€
Waffle Con gelato alla vaniglia, nutella e mandorle tostate	7€
Tozzetti Con crema al mascarpone o vin santo	5€
Frutta di stagione	4€

CREMA DI PISTACCHIO +1€
SERVIZIO 1€

LEVATECE ER VINO

BOLLICINE

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

ROSATI

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

BIANCHI

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

ROSSI

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

BEVANDE

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