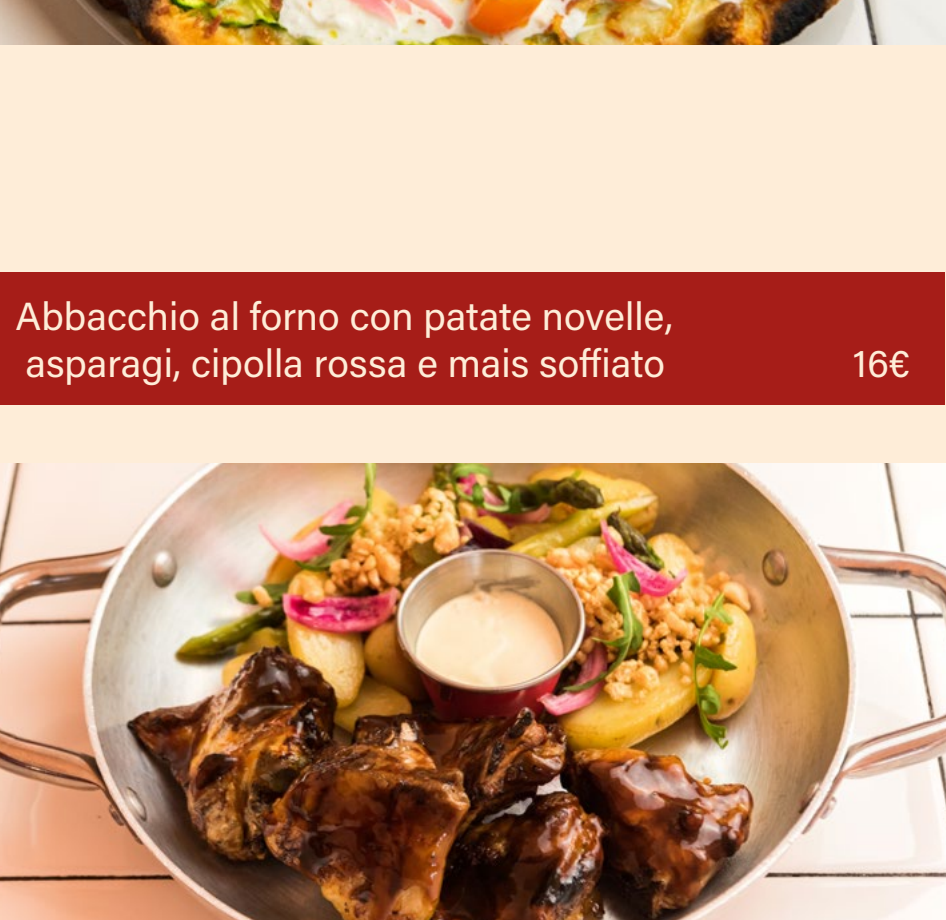


# ANVEDI CHE PRIMAVERA

Tartare di manzo con carciofi, senape romana, cipolle marinate e cialde di grana 10€



Ravioli di ricotta con scampi, straciatella di bufala e fiori di zucca 14€



Pizza con zucchine, straciatella di bufala, datterini mix, cipolle marinate e pancetta crispy 10€



Abbacchio al forno con patate novelle, asparagi, cipolla rossa e mais soffiato 16€



Bavarese al cioccolato bianco con crumble, passion fruit e lamponi 6€



## CHE SE MAGNA?

### PE' COMINCIA

Tagliere burino 16€  
Tagliere misto di salumi e formaggi del Lazio

Bombe alla romana 4€  
Amatriciana, carbonara o sugo di coda alla vaccinara

Bruschetta con pomodorini 3€

Bruschetta con cicoria e mozzarella 4€

Bruschetta con salsiccia e provola 5€

Bruschetta lardo, pecorino e miele 5€

Bruschetta con straciatella e alici 5€

### FRITTO È BONO TUTTO

Suppli al telefono 1,5€

Fiore di zucca 3€

Anvedi che fiore 3,5€  
Fiore di zucca ripieno di baccalà mantecato

Sanpietrino di parmigiana 4€  
Sformato di pasta panato e fritto

Filettone di baccalà 5€

Zucchine a fiammifero 6€

Maxi stecco di pollo fritto e ketchup di peperoni 4€

### DA METTE IN MEZZO

Mix di bruschette 11€

Gran fritto 12€  
2 suppli, un fiore classico, un "Anvedi che fiore", zucchine a fiammifero e mini crocchette di patate

Secchiello di crocchette 6€  
Con salsa BBQ amatriciana e senape alla romana

Trippa fritta 7€  
Con salsa BBQ amatriciana

Pulled balls 5€  
5 polpette fritte di pulled pork, servite con salsa cheddar

Arrosticini di pecora al pz. 1,5€

Ciavattonne straciatella, mortadella e pistacchi 10€

Ciavattonne melanzane, porchetta e provola 10€

Ciavattonne bufala, pomodori verdi e salsa al basilico 10€

Focaccia bianca 3€

### ER CARBOIDRATO I NOSTRI TONNARELLI ARTIGIANALI

Cacio e pepe 10€

Amatriciana 11€

Cinque pomodori e basilico 11€

Gricia 11€

Carbonara 11€

Ragù di coda 12€

Ragù di cinghiale 13€

Pesto di pistacchi e straciatella 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 4,5€

Margherita 6€

Napoli 7,5€

Crostino 7,5€

Funghi 8€

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 9€  
Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive e salamino piccante

### PE' DOPO

Bistecca di pollo 12€

Arrosticini di pecora 8pz. 13€

Bombette di saltimbocca 15€

Galletto al mattone 15€

Tagliata di manzo 18€

Bistecca di manzo 20€

Filetto di manzo 22€

Tutto il nostro manzo proviene dalla pregiata selezione "Baltic Gold"

Tutti i piatti vengono serviti con patata al cartoccio, cicoria ripassata e senape alla romana

### NUN FA' L'AMMERICANO

Bacon cheeseburger 12€  
Manzo 180g, insalata, mozzarella, guanciale e salsa bbq amatriciana, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana

Smokey burger 13€  
Pulled pork alla romana, insalata coleslaw e senape alla romana, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana

Pork ribs 15€  
Spuntature laccate alla cacciatora, servito con patatine fritte, salsa BBQ amatriciana e senape alla romana

Brisket alla fornara 16€  
Punta di petto di vitello con purea di patate dolci americane affumicate

### PE' ACCOMPAGNA

Patata al cartoccio 3€  
Con senape alla romana

Verdure grigliate 4€  
Melanzane e zucchine

Patate fritte 4€  
Con salsa BBQ amatriciana e senape alla romana

Cicoria all'agro o ripassata 4,5€

Insalata ANVEDI + PULLED PORK O POLLO 2€  
Lattuga, indivia riccia, senape alla romana, pecorino e pane cafone

Insalatona vegetariana 8€  
Indivia riccia, lattuga, bufala, mix di pomodori, olive e pane cafone

### I DORCI

Tiramisù 5€

Maritozzo ricotta e nutella 6€

Cheesecake ricotta e visciole 6€

Tozzetti con marmellata o vin santo 5€

Pop Corn 6€  
Base brownie, gelato di noccioline salate, persone e pop corn

Zoccollette alla Nutella 7€  
per due persone

Apple pie con gelato alla crema 7€

Frutta di stagione 4€

## LEVATEGE ER VINO

### BOLLIGINE

Prosecco DOCG Valdobbiadene, de Faveri 21€  
11% | Giallo paglierino - sapido e secco

Metodo Classico Oltrepò Pavese, Monsumello Nature 36€  
13% | Rosso pinot Nero, 5% Pinot Grigio, 10% Chardonnay | Giallo paglierino dorato, con eleganti riflessi ramati - fruttato

Spumante il Fresco Bianco de Bianco, Villa Sandi 15€  
11,5% | Chardonnay, Pinot Bianco | Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli - secco

Franciacorta DOCG Brut Primus, Franca Contea 29€  
12,5% | Chardonnay | Giallo paglierino con riflessi verdognoli - secco

### ROSATI

Selva Rosa Brut Azienda Agricola Selvaspina, Lazio 16€  
12% | Cesanese | Rosa cerasuolo brillante con riflessi corallo chiaro - fruttato

Tramari Rosè di Primitivo Salento IGP San Marzano, Puglia 21€  
12,5% | Primitivo | Rosa tenue - frutti di bosco

### BIANCHI

Pinot bianco Schultausser San Michele Appiano, Trentino Alto-Adige 26€  
13,5% | Giallo paglierino - fruttato, floreale

Gewurtztraminer "Justina" St. Paul, Trentino Alto-Adige 25€  
14% | Giallo dorato - floreale, fruttato

Pinot Grigio Gio' Ponte, Veneto 13€  
12% | Giallo tenue con sfumature verdognole - fruttato

Sauvignon Feudi di Romans, Friuli 19€  
13% | Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi - erbe aromatiche, frutta tropicale

Ribolla Gialla Feudi di Romans, Friuli 19€  
12,5% | Giallo verdolino con riflessi paglierini - agrumato

Riesling Monsumello, Lombardia 21€  
13,5% | Giallo paglierino luminoso - fruttato

Arneis Vite Colte Terre da Vino, Piemonte 19€  
13% | Giallo paglierino con riflessi verdognoli - fruttato

Verdicchio superiore di Matelica Mirum La Monacesca, Marche 39€  
14% | Giallo paglierino - agrumi e frutta secca

Grechetto Arnaldo Caprai, Umbria 15€  
13,5% | Giallo paglierino delicato - floreale

Pecorino da uve biologiche Cantina Tollo, Abruzzo 16€  
13% | Giallo paglierino - fruttato

Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida, Lazio 14€  
13,5% | 10% Greco, 60% Malvasia, 30% Trebbiano | Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini - Minerale e sapido

Moscato Secco Oppidum S. Andrea, Lazio 21€  
13% | Giallo dorato - floreale

Lazio Bianco Selvotto Azienda Agricola Selvaspina, Lazio 16€  
13% | Cesanese di olevano bianco | Giallo dorato - fruttato

Falanghina Torre Varano, Campania 19€  
13,5% | Giallo paglierino - secco

Vermentino di Gallura S'Eleme Cantina Monti, Sardegna 17€  
12,5% | Giallo paglierino - secco

Chardonnay Torremarecca, Puglia 18€  
12% | Giallo paglierino - fruttato

Chardonnay Planetaria, Sicilia 40€  
13,5% | Oro chiaro - fruttato, minerale

Etna Bianco Benanti Sicilia 31€  
12% | Carricante - Giallo paglierino - fruttato, minerale

### ROSSI

Pinot Nero St. Paul, Trentino Alto-Adige 25€  
13,5% | Rosso rubino luminoso e profondo - frutti di bosco e spezie

Lagrein Castel Firmian, Mezza Corona, Trentino Alto-Adige 21€  
13% | Secco corposo, Rosso rubino

Cabernet Sauvignon Concilio, Trentino Alto-Adige 18€  
13% | Rubino intenso granato - speziato, vaniglia e pepe

Valpolicella Ripasso Accordini, Veneto 25€  
14% | 60% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara - frutti di bosco e liquirizia

Amarone Santico Santi, Veneto 40€  
15,5% | Corvina, Rondinella | Rosso cupo - frutti rossi, frutta secca e cacao

Nebbiolo Paolo Scavino, Piemonte 33€  
14% | Rosso rubino - fruttato e floreale

Barolo Paesi tuoi Vite Colte Terre da Vino, Piemonte 41€  
14% | Nebbiolo | Rosso granata tendente arazione - speziato con liquirizia

Morellino scansano Erik Banti, Toscana 18€  
13,5% | Sangiovese | Rosso rubino limpido - frutti di bosco

Rosso di Montalcino Altesino, Toscana 24€  
13,5% | Sangiovese | Rosso rubino intenso - fruttato

Brunello di Montalcino Poggio Salvi, Toscana 46€  
14,5% | Sangiovese | Rosso rubino granato - frutti rossi, liquirizia e pepe

Montepulciano da uve biologiche Tollo, Abruzzo 16€  
13% | Rosso Rubino con riflessi violacei - frutti rossi e liquirizia

Montepulciano Inferi Marramiro, Abruzzo 31€  
14% | Rosso rubino intenso - vaniglia, tabacco e liquirizia

Roma Rosso Poggio Le Volpi, Lazio 23€  
14% | Syrah, Montepulciano e Cesanese | Rosso rubino intenso - fruttato, frutti rossi

Cesanese Spinello Azienda Agricola Selvaspina, Lazio 18€  
14% | Rosso rubino con riflessi violacei - fruttato, floreale e leggermente speziato

Syrah da uve biologiche Donato Giangirolami, Lazio 22€  
14% | Biologico | Rosso rubino intenso - frutti rossi ed erbe aromatiche

Primitivo il Pumo San Marzano, Puglia 17€  
13,5% | Rosso rubino - frutti di bosco

Aglianico del Vulture d'Angelo, Basilicata 22€  
13,5% | Rosso rubino - frutti di bosco, speziato

Etna Rosso Sabbie dell'Etna Firriato, Sicilia 24€  
13,5% | Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio | Rosso brillante - speziato - minerale

### BEVANDE

Caffè 1,5€

Caffè decaffeinato 1,5€

Acqua frizzante, naturale o leggermente 2€

Coca cola 2,5€

Coca cola zero 2,5€

Vino bianco/rosso 0,25L 3,5€

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 0,2L 3,5€

Moretti rossa alla spina 0,4L 5,5€

Ichnusa non filtrata alla spina 0,2L 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€

Amaro 3€