



Menu



al Picchio

Antipasti - Starter

Tagliere di salumi e formaggi tipici

Selection of Italian Cold Cuts and Cheeses

€ 13,00 (per due persone € 18,00)

1-7-8

Prosciutto di parma e bufala campana

Parma Ham with Buffalo Mozzarella

€ 13,00

7

Prosciutto e melone

Prosciutto and Melon

€ 12,00

Carciofo romanesco alla romana

Roman-Style Artichoke

€ 8,00

1-4

Carciofo romanesco alla giudia

Jewish-Style Fried Roman Artichoke

€ 9,50

1

Burrata su letto di rucola e crema di pistacchio

Burrata on a Bed of Rocket with Pistachio Cream

€ 11,50

7-8

Carpaccio con fonduta di grana e petali di mandorle

Beef Carpaccio with Parmesan Fondue and Almond Flakes

€ 12,50

7-8

Olive condite

Seasoned Olives

€ 7,50

Tris di affumicati di mare al salmoriglio

Smoked Seafood Selection with Salmoriglio Sauce

€ 12,00

4-14-12

Salmone affumicato

su letto di rucola al pepe rosa

Smoked Salmon on a Bed of Rocket with Pink Peppercorns

€ 11,00

4

Anelli di calamari fritti

Fried Calamari Rings

€ 9,50

1-4-14-12

Porzione di grana padano

Portion of Grana Padano Cheese

€ 7,00

7

Misto di formaggi

Mixed Cheese Selection

€ 9,00

7

Pane

Bread

€1,50



Fritti - Fried dishes

Supplì al telefono

Classic Roman rice ball with tomato sauce and mozzarella cheese

€ 3,50

1-3-7-9

Supplì cacio e pepe

Rice ball with pecorino cheese and black pepper

€ 3,50

1-3

Filetti di baccalà 2 pezzi

Fried battered salted cod fillets (2 pieces)

€ 9,00

1-2-3-4

Fiori di zucchine ripieni con alici e mozzarella - 2 pezzi

Stuffed zucchini flowers with anchovies and mozzarella (2 pieces)

€ 7,50

1-4-7

Crocchette mojito

(patate, pecorino e menta) - 3 pezzi

Potato, pecorino cheese and fresh mint croquettes (3 pieces)

€ 7,00

1-3-7

Olive ascolane - 6 pezzi

Stuffed and fried green olives with seasoned meat (6 pieces)

€ 7,00

1-3-4-7-10

Mozzarelline fritte - 6 pezzi

Fried breaded mini mozzarella bites (6 pieces)

€ 6,00

1-7

Patatine fritte

Crispy golden French fries

€ 6,50

1

Bruschette

Bruschetta al pomodoro

Toasted bread with fresh tomatoes, garlic and basil

€ 5,00

1

Bruschetta ai funghi porcini

Toasted bread with porcini mushroom paté

€ 6,00

1-7

Bruschetta stracciatella e tartufo

Toasted bread with creamy stracciatella cheese

and truffle cream

€ 7,00

1-2-4-6-7-9-12

Bruschetta stracciatella e alici

Toasted bread with creamy stracciatella cheese

and anchovies

€ 7,00

1-2-4-7

Bruschetta al salmone

Toasted bread with smoked salmon

€ 8,00

1-4

Bruschetta ciliegino arrostito, stracciatella e aceto balsamico

Toasted bread with roasted cherry tomatoes,

stracciatella cheese and balsamic vinegar glaze

€ 10,00

1-7-12

Bruschette miste con pomodoro, patè di olive e funghi porcini

*Assorted bruschetta with tomato,
olive paté and porcini mushroom paté*

€ 10,00

1-7



Primi - Pasta dishes

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with eggs, cured pork cheek (guanciale), pecorino romano cheese, and black pepper

€ 14,00

1-3-7

Tonnarelli cacio e pepe

Long thick fresh pasta with pecorino romano cheese and black pepper

€ 14,00

1-3-7

Rigatoni alla amatriciana

Rigatoni with cured pork cheek (guanciale), tomato sauce, and pecorino romano cheese

€ 14,50

1-7-9

Paccheri alla gricia

Paccheri pasta with cured pork cheek (guanciale), pecorino romano cheese, and black pepper

€ 15,00

1-7

Spaghetti alla puttanesca

Spaghetti with tomatoes, black olives, capers, garlic, and anchovies

€ 15,00

1-4-7

Gnocchi di semolino con fonduta di gorgonzola

Semolina gnocchi served with melted gorgonzola cheese fondue

€ 13,00

1-7

Penne all'arrabbiata

Penne pasta with spicy tomato sauce, garlic, and parsley

€ 12,00

1-9

Fettuccine Alfredo

Fettuccine pasta tossed with butter and aged parmesan cheese

€ 15,00

1-3-7

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

€ 12,00

9

Lasagne al forno

Baked layered pasta with meat ragù, béchamel sauce, and cheese

€ 13,00

1-3-7-9

Fettuccine alla bolognese

Fettuccine pasta with traditional slow-cooked minced beef meat ragù

€ 14,00

1-3-7-9

Fettuccine cremolate al tartufo

Fettuccine pasta in a creamy truffle sauce

€ 15,00

1-2-3-4-6-7-9-12

Fettuccine ai funghi porcini

Fettuccine pasta with wild porcini mushrooms

€ 15,00

1-3-6-7-9-10-12

Linguine al pesto genovese

Linguine pasta with fresh basil pesto, pine nuts, garlic, parmesan, and olive oil

€ 13,00

1-3-5-6-7-8-10

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

Ravioli filled with ricotta cheese and spinach, tossed in butter and fresh sage

€ 14,50

1-3-7

Gnocchi di patate al ragù

Potato gnocchi with traditional meat ragù sauce

€ 14,50

1-3-9-12

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams and parsley

€ 17,00

1-4-12-14

Fettuccine ai frutti i mare

Fettuccine with mussels, clams, prawns, and a touch of tomato sauce

€ 20,00

1-2-3-4-9-12-14

Gnocchi di patate alla crema di scampi

Potato gnocchi with prawns cream sauce

€ 15,00

1-2-7

Risotto ai frutti di mare

Risotto (rice) with seafood

€ 17,00

1-2-4-9-14

Penne al Salmone

Penne pasta with salmon and cream sauce

€ 14,00

1-4-7-9

Risotto alla crema di scampi

Creamy risotto with prawns cream sauce

€ 14,00

1-2-4-7-14

Ravioli di orata ai 2 pomodori e granella di nocciole

*Sea bream filled ravioli with double tomato
and crushed hazelnuts*

€ 16,50

1-3-4-7-8-14

Paccheri ai frutti di mare

*Paccheri with mussels, clams, prawns, and a touch of tomato
sauce*

€ 20,00

1-2-4-14

Ravioli di burrata e funghi porcini su fonduta di grana padano e granella di guanciale

*Burrata and porcini mushroom ravioli served on a Grana
Padano cheese fondue topped with crispy cured pork cheek
(guanciale) crumbs*

€ 18,50

1-7

Minestrone

Vegetable soup

€ 10,00

***Fettuccine or penne gluten free**



Secondi - Main Courses

Abbacchioa scottadito

Grilled lamb chop with potatoes
€ 22,00

Trippa alla romana

Roman-Style Tripe
€ 15,00
9-12

Coda alla vaccinara

Oxtail Stew
€ 16,00
9-12

Saltimbocca con patate al forno

*Thin slices of meat with ham and fresh sage leaves
with potatoes*
€ 19,00
1-7-12

Porchetta di Ariccia con patate arrosto

Porchetta (roast pork) with roasted potatoes
€ 15,00

Pollo con peperoni alla romana

Chicken with peppers (roman style)
€ 16,00
9

Parmigiana di melanzane

*Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella,
parmesan, and basil*
€ 13,50
1-7-9

Arrosto di vitella con verdure ripassate o patate

Roast veal with sautéed vegetables or potatoes
€ 18,00
12

Entrecôte alla griglia

Grilled beef steak (entrecôte) with potatoes
€ 24,00

Costata di scottona 400g circa

Grilled prime beef rib steak (~400g)
€ 27,00

Salsicce di Ariccia alla griglia con patate al forno

Italian sausages with roasted potatoes
€ 16,00

Hamburger 200g circa con patatine fritte

Beef burger (~200g) with french fries
€ 20,00
1-3-7

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken breast cutlet with french fried
€ 16,00
1-3-7

Sovracoscia di pollo alla griglia con patate al forno

Grilled chicken thigh with baked potatoes
€ 18,00

Tagliata di manzo pomodorini, rucola e grana

Sliced beef steak with rocket salad and cherry tomatoes
€ 25,00
7

Lombata di vitella

Veal Loin
€ 20,00

Scaloppine di vitella al limone

Veal Escalopes with Lemon
€ 20,00
1-7

Braciola di maiale alla griglia con patate arrosto

Grilled pork chop with potatoes
€ 20,00

Frittura di gamberi e calamari

Fried shrimp and squid
€ 21,00
1-2-4-14

Filetto di orata ai due pomodori

Sea bream fillet with two types of tomatoes
€ 22,00
4

Le insalate

Pesce spada alla pizzaiola

Swordfish in pizzaiola sauce (tomato, oregano, garlic, capers)

€ 22,00

4-9

Trancio di salmone al forno o alla griglia

Baked or grilled salmon slice

€ 20,00

4-7-12

Spiedino di gamberi e calamari arrosto

Roasted prawn and squid skewers

€ 25,00

2-4

Insalata di rucola

con pomodori ciliegini e grana

Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan

€ 12,00

7

Insalata verde (lattuga e radicchio)

Green Salad (Lettuce and Radicchio)

€ 7,00

Insalata mista

Mixed Salad

€ 9,00

Insalata caprese

Caprese Salad

€ 12,00

7

Insalata greca

Greek Salad

€ 12,00

7

Insalata mista

con tonno e mozzarella

Mixed Salad with Tuna and Mozzarella

€ 16,50

4-7

Caesar salad

Caesar salad

€ 16,00

1-7-10-3

Insalata di mare

Seafood Salad

€ 12,00

2-4-9-14

Contorni - Side Dishes

Patate arrosto

Roasted Potatoes

€ 6,00

Cicoria in padella

Sautéed Chicory

€ 6,00

Verdure grigliate

Grilled Vegetables

€ 9,00

1

Caponata siciliana

Sicilian Caponata

€ 7,50

Pizze - Pizzas

Margherita

Tomato sauce, mozzarella

€ 10,00

1-7

Napoletana

Tomato sauce, mozzarella, anchovies

€ 11,00

1-4-7

Marinara

Tomato sauce, garlic, oregano

€ 10,00

1

Ai funghi

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms

€ 13,00

1-7

Al prosciutto crudo

Tomato sauce, mozzarella, raw ham

€ 13,00

1-7

Al prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

€ 12,00

1-7-12

Con salsiccia

Tomato sauce, mozzarella, sausage

€ 13,00

1-7

Alla diavola

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

€ 13,00

1-7

Prosciutto e funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

€ 14,00

1-7

Capricciosa

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

€ 15,00

1-3-7-12

Pizza caprese

Tomato sauce, fresh mozzarella, sliced fresh tomato, basil

€ 14,00

1-7

Patatine e wurstel

Tomato sauce, mozzarella, fries, hot dog slices

€ 15,00

1-7

Pescatora

Tomato sauce, assorted seafood

(clams, mussels, shrimp, squid)

€ 16,00

1-2-4-7-12-14

Pizza alla bismarck

Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, egg

€ 16,00

1-3-7

Pizza hawaiana

Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, pineapple

€ 15,00

1-7

Pizza alla parmigiana

Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, parmesan cheese

€ 16,00

1-7

Pizza caprese con burrata

Tomato sauce, fresh tomato, basil, burrata cheese

€ 18,00

1-7

Quattro formaggi

Four Cheese Pizza

€ 13,00

1-7

Gorgonzola e speck

Gorgonzola cheese and cured speck ham

€ 14,00

1-7

Picchiatella

Mozzarella, tuna, and mushrooms

€ 14,00

1-4-7



Boscaiola

Mozzarella, mushrooms, sausage

€ 14,00

1-4-7

Salmone e rucola

Smoked salmon and rocket

€ 14,00

1-4-7

Funghi porcini e prezzemolo

Porcini mushrooms and parsley

€ 15,00

1-7

Stracciatella e crema di tartufo

Stracciatella cheese and truffle cream

€ 16,00

1-2-4-6-7-9-12

Calzone prosciutto e mozzarella

Folded pizza with cooked ham and mozzarella

€ 16,00

1-7

Calzone funghi, prosciutto e mozzarella

Folded pizza with mushrooms, cooked ham, and mozzarella

€ 16,00

1-7

Pizza della casa

Green salad, radicchio, cherry tomatoes, olives,

Campania buffalo mozzarella and oregano

€18,00

1-4

Pizza della casa con alici

Green salad, radicchio, cherry tomatoes, olives, Campania

buffalo mozzarella, oregano and anchovies

€22,00

1-4-7

Pizza bresaola, rucola e grana

Bresaola, rocket and shavings of Grana Padano

€ 16,00

1-4

Base integrale / Whole wheat crust +2,00€



Dessert

Tiramisù

Tiramisù

€ 7,00

1-3-7

Tiramisù al pistacchio

Pistachio Tiramisù

€ 7,50

1-3-7-8

Cannolo siciliano

Sicilian Cannolo

€ 7,50

1-3-7-8

Panna cotta al cioccolato, ai frutti di bosco o caramello e praline di nocciola

Panna Cotta

(Chocolate, Mixed Berry or Caramel with Hazelnut Praline)

€ 7,00

1-7-8

Crem caramel

Crem caramel

€ 6,00

3-7

Profiterole

Profiterole

€ 6,50

1-3-7

Babà al rum

Rum Baba

€ 6,50

1-3-5-6-7-8-12

Tortino al cioccolato con cuore caldo

Warm Chocolate Lava Cake

€ 7,00

1-3-6-7

Coppa gelato ai tre gusti

Three-Scoop Ice Cream Sundae

€ 7,50

1-3-7-8

Gelato tartufo

Tartufo Ice Cream

€ 7,50

1-3-7-8

Tartufo gelato affogato al caffè o liquore

Tartufo Ice Cream Affogato with Coffee or Liqueur

€ 9,00

1-3-7-8

Torta del giorno

Cake of the Day

€ 9,00

1-3-6-8-12

Fragole con panna

Strawberries with Whipped Cream

€ 8,00

7-8

Ananas con panna e gelato

Pineapple with Whipped Cream and Ice Cream

€ 8,00

3-7-8

Bevande

Aperitivi e Cocktails - Aperitifs e Cocktails

Acqua microfiltrata naturale/gassata 0,75l

Still or Sparkling Filtered Water (0.75L)

€ 3,00

Campari soda

€ 9,00

San Pellegrino Bitter

€ 5,00

Spritz

€ 9,00

Pernod

€ 5,00

Campari Spritz

€ 9,50

Mojito

€ 10,00

Limoncello Spritz

€ 9,50

Ugo

€ 10,00

Gin Tonic

€ 8,50

Bellini

€ 10,00

Martini Bianco / Rosso / Dry

€ 7,50

Negroni

€ 11,50

Prosecco

€ 7,50

Long Island Iced Tea

€ 13,50

Bitter Campari

€ 5,00



Birra alla spina - Draft Beers

Moretti chiara lt. 0,20 l

Moretti Lager 0.20L 1
€ 6,00

Moretti chiara lt. 0,40 l

Moretti Lager 0.40L 1
€ 8,00

Moretti chiara lt. 1 l

Moretti Lager 1L 1
€ 14,00

Heineken lt. 0,25 l

Heineken 0.25L 1
€ 6,00

Heineken lt. 0,50 l

Heineken 0.50L 1
€ 8,50

Heineken lt. 1 l

Heineken 1L 1
€ 15,00

Panachè 1

Panaché 1
€ 9,00

Moretti ipa 0,40 l

Moretti IPA 0.40L 1
€ 8,50

Birra in bottiglia - Bottled Beers

Moretti Baffo d'Oro lt. 0,33 - 4,8% Vol.¹

Moretti Baffo d'Oro 0.33L - 4.8% Vol.¹
€ 6,50

Moretti La Rossa lt. 0,33 - 7,2% Vol.¹

Moretti La Rossa 0.33L - 7.2% Vol.¹
€ 7,00

Moretti Zero lt. 0,33 - 0,5% Vol.¹

Moretti Zero (Alcohol Free) 0.33L - 0.5% Vol.¹
€ 7,00

Moretti Radler limone lt. 0,33 - Vol.¹

Moretti Radler Lemon 0.33L - Vol.¹
€ 7,00

Heineken lt. 0,33 - 5% Vol.¹

Heineken 0.33L - 5% Vol.¹
€ 7,50

Corona lt. 0,33 - 4,6% Vol.¹

Corona 0.33L - 4.6% Vol.¹
€ 7,00

Ichnusa lt. 0,33 - 4,7% Vol.¹

Ichnusa 0.33L - 4.7% Vol.¹
€ 7,00

Ichnusa non filtrata lt. 0,50 - 5% Vol.¹

Ichnusa Unfiltered 0.50L - 5% Vol.¹
€ 9,00

Peroni lt. 0,33 - 4,7% Vol.¹

Peroni 0.33L - 4.7% Vol.¹
€ 6,50

Peroni lt. 0,66 - 4,7% Vol.¹

Peroni 0.66L - 4.7% Vol. 1
€ 9,50

Bulldog Strong Lager 33 cl

Bulldog Strong Lager 33cl
€ 9,00

Soft drinks

Spremuta di arancia

Fresh Orange Juice
€ 7,00

Coca Cola

Coca Cola
€ 4,50

Coca Cola Zero

Coca Cola Zero
€ 4,50

Pepsi Cola

Pepsi Cola
€ 4,50

Chinotto

Chinotto
€ 4,50

Fanta

Fanta
€ 4,50

Sprite

Sprite
€ 4,50

Lemon Soda

Lemon Soda
€ 4,50

Succo di frutta (mela, ananas, pesca, pera, ACE)

Fruit Juice (Apple, Pineapple, Peach, Pear, ACE)
€ 4,50

Thè freddo (limone o pesca)

Iced Tea (Lemon or Peach)
€ 4,50

Schweppes

Schweppes
€ 4,00

Schweppes Lemon

Schweppes Lemon
€ 4,00



Lista allergeni

1. Glutine Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, Inclusi ibridati e derivati.
2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3. Uova e derivati Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, ecc...
4. Pesce e derivati inclusi i derivati, ossia tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5. Arachidi e derivati Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6. Soia e derivati Latte, tofu, spaghetti, ecc...
7. Latte e derivati Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8. Frutta a guscio e derivati Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, non comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9. Sedano e derivati Presenti in pezzi ma anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. Senape e derivati Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
11. Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12. Anidride solforosa e solfiti Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. Lupino e derivati Presente ormai in molti cibi vegani, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14. Molluschi e derivati Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, datto di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola ecc.

* I prodotti indicati con asterisco si riferiscono all'utilizzo di ingredienti surgelati.

List of allergens

1. Gluten: Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives.
2. Crustaceans and derivatives, both marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs, hermit crabs and similar.
3. Eggs and derivatives: All products containing eggs, even in minimal quantities. Among the most common: mayonnaise, omelettes, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes (including savoury ones), ice cream and custards, etc.
4. Fish and derivatives: Including derivatives, i.e. all food products containing fish, even in small percentages.
5. Peanuts and peanut products: Packaged snacks, spreads and condiments containing even small amounts.
6. Soya and soya products: Milk, tofu, spaghetti, etc.
7. Milk and milk products: Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Any product in which milk is used.
8. Nuts and nut products: All products containing: almonds, hazelnuts, macadamia nuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts and pistachios.
9. Celery and celery products: Found in pieces but also in soup mixes, sauces and vegetable concentrates.
10. Mustard and mustard products: Found in sauces and condiments, particularly in mustard paste.
11. Sesame seeds and sesame products: In addition to whole seeds used in bread, traces may be found in certain types of flour.
12. Sulphur dioxide and sulphites: Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂. Used as preservatives, they can be found in: tinned fish products, pickled foods, foods preserved in oil and foods preserved in brine.
13. Lupin and lupin products Now found in many vegan foods, in the form of roasts, sausages, flours and similar products based on this protein-rich legume.
14. Shellfish and shellfish products: Canestrello, razor clam, scallop, heart clam, date mussel, fasolaro, garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, limpet, sea truffle, tellina and clam, etc.

* Items marked with an asterisk (*) may contain frozen ingredients.*



