



Gli Antipasti – Appetizers

Tris di bruschette (pomodoro, radicchio e scamorza, zucchine e acciughe) ¹⁻⁴⁻⁷	
Trio of bruschetta bread (tomato, chicory and scamorza, zucchinis and anchovies).....	10 Euro
Melanzane alla Parmigiana ⁷⁻⁹	
Aubergines in Parmigiana way	12 Euro
Polenta e Gorgonzola ⁷	
Polenta and Gorgonzola cheese.....	12 Euro
Stracciatella di bufala con rucola e pomodorini ⁷	
Stracciatella of buffalo mozzarella with rucola and cherry tomatoes.....	13 Euro
Fiori di zucca farciti con ricotta e pesto di basilico ⁷	
Zucchini flowers filled with ricotta cheese and basil pesto.....	13 Euro
Tagliere di salumi nazionali ⁸	
Local hams on chopping board.....	13 Euro
Caprese: mozzarella di bufala campana con pomodori ⁷	
Buffalo mozzarella with tomatoes.....	14 Euro
Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano ⁷	
Beef carpaccio with rucola and Grana Padano cheese.....	14 Euro
Antipasto “Stendhal” : fiori di zucca, Culatello, stracciatella di bufala ⁷	
Zucchini flowers, culatello ham, stracciatella of buffalo mozzarella.....	16 Euro
Insalata tiepida di polipo con patate, capperi, olive taggiasche e pesto di rucola ⁴	
Warm octopus salad with potatoes, capers, taggiasche olives, rucola pesto	15 Euro

I nostri primi piatti – Our First Courses

Spaghetti al pomodoro, o con aglio olio e peperoncino, o al ragout ¹⁻⁹	
Spaghetti with tomato sauce, or garlic oil and chili pepper, or with ragout.....	8 Euro
Tagliolini alla “Micol” con pomodoro fresco e stracciatella ¹⁻⁷⁻⁹	
Tagliolini in “Micol” way with fresh tomato and stracciatella mozzarella.....	10 Euro
Chitarrucci alla vera Carbonara ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	
Chitarrucci in real Carbonara way.....	10 Euro
Tonnarelli con ragout bianco di vitello al profumo di tartufo ¹⁻⁷⁻⁹	
Tonnarelli with white veal's ragout perfumed with truffle.....	12 Euro
Risotto fiori di zucca e Certosa al profumo di tartufo ⁷⁻⁹	
Risotto with zucchini flowers and Certosa cheese perfumed with truffle.....	13 Euro
Tortelli di zucca su fondente di porri e guanciale croccante ¹⁻³⁻⁷	
Pumpkin's tortelli on sauce of leeks and crispy guanciale.....	13 Euro
Ravioli di bufala e melanzane con pomodorini e ricotta ¹⁻³⁻⁷	
Ravioli of buffalo mozzarella and aubergines with cherry tomatoes and ricotta.....	14 Euro
Paccheri di Gragnano con gamberi, pancetta e zafferano ¹⁻²⁻⁴	
Gragnano paccheri with shrimps, bacon and saffron.....	15 Euro
Spaghetti integrali con gamberi, zucchine e pomodorini ¹⁻²⁻⁹	
Wholemeal spaghetti with shrimps, zucchini and cherry tomatoes	16 Euro
Spaghetti ai frutti di mare ¹⁻²⁻⁴	
Spaghetti with seafood.....	16 Euro
Spaghetti con vongole e bottarga ¹⁻²⁻⁴	
Spaghetti with clams and botargo.....	16 Euro
Linguine all'astice ¹⁻²⁻⁴	
Linguine with lobster	21 Euro



I nostri secondi piatti – Our Main Courses

Filetti di maialino lardellato con zucca frita, castagne al marsala, riduzione uva fragola ¹⁻⁷⁻¹²	
Little pig's fillets with fried pumpkin, marsala chestnuts, reduction of strawberry grapes	18 Euro
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 14 mesi ⁷	
Thinly sliced beef fillet with rucola and 14 months Grana Padano cheese	19 Euro
Straccetti di manzo all'aceto balsamico di Modena con scaglie di Grana e rucola ⁶⁻⁷⁻⁹	
Strips of beef in Modena balsamic vinegar with rucola and flakes of Grana cheese	19 Euro
Tartare di filetto di manzo con le sue salsine ³⁻⁴⁻¹⁰	
Beef fillet tartare with its sauces	20 Euro
Hamburger di filetto con purea di patate ³⁻⁷⁻¹⁰	
Beef fillet's hamburger with potatoes puré	20 Euro
Filetto di manzo a scelta tra pepe verde, arancia, griglia, al barolo, al Cognac ⁷⁻⁹⁻¹⁰	
Beef fillet on choice: green pepper, orange, grilled, Cognac, Barolo	22 Euro
Costolette di agnello al rosmarino con salsa ai mirilli e patate al forno	
Lamb's ribs in rosemary and blueberries sauce, with oven-baked potatoes	23 Euro
Fiorentina con verdure alla griglia e patate al rosmarino (minimo per 2) cad	
T-bone steak with grilled vegetables and rosemary potatoes (min x 2) each	30 Euro
Salmone alla wodka con verdure saltate ⁴⁻⁶	
Salmon with wodka and sautéed vegetables	20 Euro
Branzino alla griglia con patate o verdure grigliate ⁴	
Grilled sea-bass with potatoes or grilled vegetables	20 Euro
Gamberoni alla griglia o al Cognac ²⁻⁴⁻⁷	
Grilled big prawns or with Cognac	21 Euro

All'antica (The way it used to be...):

Minestrone di verdure di stagione ¹⁻⁷⁻⁹	
Season's vegetables soup	10 Euro
Risotto alla vera Milanese ⁷⁻⁹	
Real Milanese risotto	10 Euro
Galletto rustico al forno con salsa piccante e patate al forno	
Oven-baked rustic chicken with spicy sauce and oven-baked potatoes	19 Euro
Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini o patate al forno ¹⁻³	
Milanese veal chop with rucola cherry tomatoes or oven-baked potatoes	21 Euro
Ossobuco in gremolada con risotto alla Milanese o con la polenta ¹⁻⁹	
Marrowbone in gremolada with Milanese risotto or with polenta	23 Euro

Contorni (Side-dishes)

Verdure grill, patate al forno o al prezzemolo, patatine fritte, insalata mista, spinaci	
Grilled vegetables, oven-baked or parsley potatoes, chips, mixed salad, spinach	5 Euro

Per gli amanti dei formaggi (For cheese lovers):

La selezione di formaggi con miele e composta casereccia ⁷	
Selection of cheese with honey and home-made jam	12 Euro

Lo Chef è a Vostra disposizione per ulteriori richieste di piatti di Vostro gradimento

Our Chef is at your disposal for every further request of dishes to your liking



Le insalate di Henry **Henry's salads..... 10 Euro**

(SOLO LUNCH – ONLY LUNCH)

- Caesar salad:** **Lattuga romana, crostini di pane, french dressing, pollo** ¹⁻⁷
Roman lettuce, bread's croutons, french dressing, chicken
- La duchessa di Palliano:** **Pollo lessato, insalata mista, olive e noci** ⁸
Boiled chicken, mixed salad, olives and nuts
- La badessa di Castro:** **Insalata mista, patate, fagiolini, basilico, pinoli e uvetta** ⁹
Mixed salad, potatoes, string beans, basil, pine nuts, raisins
- Il rosa e il verde:** **Pancetta croccante, soncino, mela, crostini, olive** ¹
Crispy bacon, soncino salad, apple, bread's croutons, olives
- Insalata Greca:** **Insalata mista, pomodorini, cetrioli, feta ,olive e cipolla rossa** ⁷
Mixed salad, tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives, red onion
- I cenci:** **Tonno, rucola selvatica, uova sode, pomodorini e maionese** ³⁻⁴⁻⁷
Tuna fish, rucola, boiled eggs, cherry tomatoes, mayonnaise
- Vittoria Accoramboni:** **Pere, pecorino, insalata verde, belga, noci** ⁷⁻⁸
Pears, pecorino cheese, green lettuce, endive, nuts
- Lamiel:** **Insalata verde, salmone marinato, belga, mango e arancia** ⁴
Green salad, marinated salmone, endive, mango and orange

Lo Chef è a Vostra disposizione per ulteriori richieste di piatti di Vostro gradimento

Si avverte la clientela che non si garantisce l'eliminazione della contaminazione crociata degli alimenti

Our Chef is at your disposal for every further request of dishes to your liking

We inform the customers that we don't guarantee the cancellation of cross-contamination of food

I seguenti prodotti di alta qualità sono surgelati o congelati all'origine:
Gamberi, scampi, code di gamberi, code di scampi, polpo, pesce spada,
totanetti, costolette d'agnello e patate fritte .
Il pane viene cotto in forno da congelato

The following high quality products are deep-frozen or frozen at the origin: shrimps, prawns, shrimps's tails, prawns's tails, octopus, swordfish, squids, lamb chops and fried potatoes.

Frozen bread is oven-baked.

Coperto – Cover charge - 3 euro