



# - MENU -

Clicca e lascia una recensione



## Le Bruschette

Aglio e Olio EVO DOP (1)	3
Pomodoro e basilico (1)	4
Bufala e alici <i>Con bufala campana DOP e alici del Cantabrico (1,4,7)</i>	6
Fiordilatte e salmone affumicato (1,4,7)	6

## I Nostri Fritti

Supplì classico (1,3,7,9)	3
Bocconcini di bufala DOP (1,7)	8
Frittino RAF (x1 persona) (1,3,7,9)	9
Degustazione frittino RAF (x2 persone) <i>Mini crocchette di: mais, pollo, ceci all'arancia, melanzane, mozzarella e supplì (1,3,7,9)</i>	16
Fritto vegetale (x2 persone) <i>Verdure di stagione (1)</i>	18
Filetti di baccalà <i>Su crema di ceci e cicoria (1,4)</i>	16
Fiori di zucca <i>Salmone, pistacchi e bufala DOP (1,3,4,7,8)</i>	15

Clicca e lascia una recensione



# Per cominciare

**Uova all'occhio di bue aromatizzate al tartufo bianco** 13  
*Accompagnate da asparagi e crostino di pane (1,3)*

**Gamberi\* in salsa Guacamole (2)** 18

**Prosciutto di Bassiano dei Monti Lepini** 14

- Con bufala DOP (7) 16

- Con melone (in stagione) 16

 **Caprese** 14

*Pomodoro rosso, mozzarella di bufala e pesto di basilico (7)*

 **Crostino di patate** 16

*Con mozzarella, funghi e crema di tartufo (7,1,5,8)*

 **Caciocavallo al forno** 16

*Con miele e noci (7,8)*

 **Millefoglie di melanzana al forno** 16

*Con mozzarella, parmigiano, pomodoro e basilico (1,7,9)*

## Il Tagliere

**La nostra migliore selezione di salumi e formaggi (7)** 16

Clicca e lascia una recensione



# I Primi

## I Classici

✓ Tonnarello cacio e pepe <i>Pecorino romano 24 mesi DOP (1,3,7)</i>	14
✓ Tonnarello cacio e pepe RAF <i>Menta, limone e pecorino romano 24 mesi DOP (1,3,7)</i>	14
Rigatoni alla carbonara <i>Guanciale di Bassiano, uovo bio e pecorino romano DOP (1,3,7)</i>	14
Rigatoni all'Amatriciana <i>Guanciale di Bassiano (1,7,9)</i>	14
Tagliatelle al ragù (1,3,7,9)	14
✓ Tagliatelle ai funghi porcini (1,3)	16

## I Risotti

✓ Risotto con punte di asparagi e arancia (7,9)	14
✓ Sformato allo zafferano <i>Con porcini e vellutata di formaggio (7,9)</i>	16

## Gli Speciali

Tagliatelle al salmone affumicato <i>Con provola e semi di papavero (1,3,4,7,11)</i>	16
Casarecce con baccalà <i>Pachino, scaglie di ricotta salata, olive taggiasche (1,4,7)</i>	16
Tagliolini RAF <i>Fiori di zucca, speck e zafferano (1,3,7)</i>	15
Lasagna al ragù <i>Fatta in casa (1,3,7,9)</i>	15
Gnocchetti ai gamberi* <i>Con pachino e bufala campana DOP (1,2,3,4,7)</i>	16
Rigatoni vintage x 2 <i>Ragù, mozzarella, melanzane e parmigiano (1,7,9)</i>	24



Disponiamo di pasta senza Glutine

Clicca e lascia una recensione



# I Secondi

<b>Catalana di gamberi*</b>	23
<i>Pomodorini, patata e cipolla di Tropea (2)</i>	
<b>Cuore di baccalà</b>	20
<i>Su crema di pomodorini (1,4)</i>	
<b>Millefoglie di filetto</b>	26
<i>Manzo Danese con patate e porcini (1,7)</i>	
<b>Bocconcini di pollo al curry</b>	18
<i>Con riso basmati Pilaf (1,7)</i>	
<b>Bistecca di manzo alla griglia</b>	23
<b>Filetto di manzo in salsa di noci (1,7,8)</b>	25
<b>Tagliata di filetto</b>	25
<i>Con salsa tartufata e scaglie di parmigiano Reggiano (1,5,7,8)</i>	
<b>Costolette di agnello impanate</b>	22
<i>Con patate al forno e salsa allo yogurt (1,3,7)</i>	
<b>Wok di verdure</b>	
- <i>Con pollo</i>	16
- <i>Con gamberi* (2)</i>	18
<b>Salmone affumicato</b>	20
- <i>Con avocado e lime (4)</i>	
- <i>Con Bufala DOP e rucola (4,7)</i>	

*Le nostre carni sono tutte di origine danese fornite dalla storica azienda "ANGELO FEROCI"*

Clicca e lascia una recensione



# Gli Hamburger

<b>Bacon Burger 250gr</b>	15
<i>Bacon, lattuga e pomodoro (1,11)</i>	
<b>Cheese Burger 250gr</b>	15
<i>Cheddar, lattuga e pomodoro (1,7,11)</i>	
<b>Bacon Cheese Burger 250gr</b>	16
<i>Cheddar, bacon croccante, lattuga e pomodoro (1,7,11)</i>	
<b>Provola Burger 250gr</b>	16
<i>Provola affumicata, melanzana grigliata, pomodoro, lattuga e crema di cipolla di Tropea (1,7,11)</i>	
<b>RAF Burger</b>	18
<i>Cheddar, salsa di tartufo e scaglie di parmigiano, uovo all'occhio di bue, pomodoro, lattuga (1,3,5,7,8,11)</i>	
<b>Chicken Burger</b>	14
<i>Pomodoro, lattuga, melanzana gligliata (1,11)</i>	
<b>Fish Burger</b>	15
<i>Merluzzo impanato, lattuga, avocado e pomodoro (1,4,11)</i>	

Li serviamo a media cottura in panini al sesamo accompagnati da patatine fritte e salsa a scelta.

Indica al personale di sala la cottura di tuo gradimento!

Clicca e lascia una recensione



## Le Insalatone

 <b>Primavera</b>	12
<i>Insalata verde, carote, mais, uovo sodo, pachino e mozzarella (3,7)</i>	
 <b>Affumicata</b>	12
<i>Spinaci, caciocavallo, speck, crostini e parmigiano (1,7)</i>	
 <b>Sfiziosa</b>	12
<i>Insalata verde, rucola, finocchi, mais, olive nere e caciocavallo (7)</i>	
 <b>Saporita</b>	12
<i>Insalata verde, radicchio, tonno, uovo sodo e acciughe (3,4)</i>	
 <b>Gustosa</b>	12
<i>Spinaci, gorgonzola, noci, pere e parmigiano (7,8)</i>	
 <b>Pollicina</b>	14
<i>Insalata verde, pollo grigliato, avocado e scaglie di parmigiano (7)</i>	

## I Contorni

<b>Cicoria</b>	6
<b>Broccoletti</b>	6
<b>Verdure grigliate</b>	8
<b>Patate arrosto</b>	6
<b>Patate fritte*</b>	6
<b>Spinaci</b>	7
<i>Al burro e parmigiano (7)</i>	

Clicca e lascia una recensione



Tutte le nostre pizze sono preparate con farine dell'antico molino "PARRI". L'impasto è a lunga lievitazione, da 48 a 72 ore per renderle più digeribili.

Cotte nel forno a legna, basse e croccanti "alla Romana", con ingredienti selezionati. Scegli la tua preferita tra Focacce, Pizze e Pinse Gourmet.

## Le Focacce

### **Semplice**

*Sale, rosmarino, olio EVO (1)*

5

### **Prosciutto**

*di Bassiano e Bufala DOP (1,7)*

12

### **Caprese**

*Bufala DOP, basilico e pomodoro a fette (1,7)*

12

Clicca e lascia una recensione



# Le Bianche

## Fiori di zucca

*Fior di latte, parmigiano, fiori di zucca e alici (1,4,7)*

13

## Boscaiola

*Fior di latte, funghi e salsiccia (1,7)*

12

## Salmone e rucola

*Fior di latte, salmone e rucola (1,4,7)*

14

## ✓ Pachino

*Mozzarella di bufala e pachino (1,7)*

12

## Bresaola

*Fior di latte, bresaola, rucola e parmigiano (1,7)*

12

## Delicata

*Fior di latte, stracchino, prosciutto cotto e noci (1,7,8)*

14

## Patate e salsiccia

*Fior di latte, patate, salsiccia di Norcia (1,7)*

12

## ✓ Quattro formaggi

*Fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano (1,7)*

12

Clicca e lascia una recensione



# Le Rosse

Margherita	10
Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7)	
Margherita con bufala	13
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1,7)	
Napoli	11
Pomodoro, fior di latte e alici (1,4,7)	
Piccante	12
Pomodoro, fior di latte, salame piccante e Peperoncino (1,7)	
Vegetale	13
Pomodoro, fior di latte, verdure al forno (1,7)	
Funghi	11
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon (1,7)	
Parmigiana	14
Pomodoro, fior di latte, melanzane e Parmigiano (1,7)	
Crudo	13
Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo (1,7)	
Capricciosa	13
Pomodoro, fior di latte, olive, uovo, prosciutto, funghi e carciofini (1,3,7)	

Clicca e lascia una recensione



# Le Pinse Gourmet 15

## Contadina

Pere, gorgonzola, fior di latte, miele e noci (1,7,8)

## Mortazza

Mortadella di S.Rocco, mousse di formaggi freschi e crema di pistacchio salato di Bronte (1,7,8)

## Friariella

Friarielli, fior di latte, alici del Cantabrico e scorza di arancia (1,4,7)

## Caponata

Polpa di pomodoro, caponatina di verdure, bufala campana DOP, basilico (1,7)

## Carbonara

Guanciale di Bassiano, uova bio, pecorino romano 24 mesi, fior di latte, pepe bianco e nero (1,3,7)

## RAF

Guanciale di Bassiano, pecorino romano 24 mesi, pepe, mele smith, cipolla rossa di Tropea e scorza di limone (1,7)

## Girasole

Fiori di zucca, alici del Cantabrico, fior di latte, pancetta di Bassiano e prezzemolo (1,4,7)

## Nduja

Patate di Avezzano lessate, ventricina, mousse di formaggi freschi, spuma di nduja e prezzemolo (1,7)

## Tonnarella

Pomodorino marzanino, filetti di tonno, bufala campana DOP e cipolla di Tropea (1,4,7)

Clicca e lascia una recensione



## I Dessert

Tiramisù (1,3,7)	7
Crema di zabaione <i>E pasta frolla (1,3,7)</i>	7
Mousse al cioccolato (1,7)	7
Mousse di yogurt <i>E frutti di bosco (7)</i>	7
Frittelle di mele calde (1)	9
Tozzetti e ciambelline <i>Fatti in casa (1,3,7,8,12)</i>	7
Fagottino <i>Ripieno di Nutella (1,7,8)</i>	8
Torta del giorno (tutti)	8

## Vini da Dessert

Zibibbo Pellegrino	6
Malvasia delle Lipari	6
Limoncello	5

## I Gelati

Tartufo	7
Bianco (1,3,5,8) / nero (1,5,6,8)	
Tartufo	8
Affogato al caffè o al liquore	
Cremolato al torroncino	7
Limone/crema (1,3,6,7,8)	7

## Frutta

Ananas o frutta di stagione	6
-----------------------------	---

Cestino di pane 2,5 €  
Coperto 1,5 € (a persona)

Prova i nostri cocktails per un aperitivo o dopo cena perfetto.

\* i prodotti segnalati potrebbero essere congelati.

↗ i prodotti segnalati sono adatti ai vegetariani.

## Soft Drink

Acqua microfiltrata	2,5
Coca-Cola / Coca-Cola zero	3
Fanta / Sprite	3
Tè freddo al limone	3
Succhi di frutta	4
Spremuta d'arancia	4

## Vini della casa

Bottiglia di vino bianco o rosso	18
Calice di vino bianco/rosso	6
Calice di vino dall'enoteca	7
Calice di Prosecco	7

## Birra alla spina

### Herrnbau

Bionda 20 cl	4,5
Bionda 40 cl	6
Rossa Gran riserva 20 cl	5
Rossa Gran riserva 40 cl	7
Weiss 20 cl	5
Weiss 40 cl	7

## Caffetteria

Caffè	1,5
Caffè decaffeinato	2
Caffè d'orzo	2
Cappuccino	4
Camomilla	4
The caldo	4

Clicca e lascia una recensione

