



- 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

I Secondi

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

Gli Hamburger

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

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

I Contorni

Cicoria	6
Broccoletti	6
Verdure grigliate	8
Patate arrosto	6
Patate fritte*	6
Spinaci	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

