

GASTRONOMIA

ANTIPASTI

SFIZIOSITA'.....14
6 assaggi dello chef

SELEZIONE DI SALUMI.....12
Un percorso da nord a sud che attraversa
tutta la penisola

SELEZIONE DI FORMAGGI.....12
Latte vaccino e ovino

PROSCIUTTO E BUFALA.....8
Crudo di Parma 18 mesi

SELEZIONE IBERICA.....20
Jamòn serrano, cecina de leòn, chorizo
iberico, coppa iberica Casalba

PANCETTA GLASSATA.....8
Datterino, burrata, glassa di aceto
balsamico e sesamo

BAO.....8
Pulled pork, verza rossa e bacon

LE POLPETTE.....8
Polpettine di scottona alla cacciatora

URAMAKI DI CARNE.....8
Mousse di formaggio e caviale Giaveri

GIRELLO DI VITELLO
TONNATO.....8
Con cipolle croccanti all'aceto balsamico

CROCCHETTA DI PATATE.....8
Picanha di black angus e salsa ponzu

PARMIGIANA.....8
Croccante di melanzana con salsa al
pomodoro

LINGUA DI VACCA CROCCANTE.....8
Giardiniera e salsa verde

CRUDI

Tartara

Le nostre tartare vengono ricavate
esclusivamente con filetto di scottona

CLASSICA.....12
Capperi, senape, limone, maionese e
uovo di quaglia

PUGLIA.....14
Letto di patate aromatiche e
burrata pugliese

ORIENTALE.....14
Avocado, mandorle tostate, salsa tzatziki

FOSSA.....14
Bacon croccante, tuorlo d'uovo condito e
pecorino di fossa

Carpaccio

Il nostro carpaccio viene ricavato
esclusivamente con scamone di scottona

CATALANA.....14
Pomodoro di stagione, olive di Gaeta,
cipolla rossa, olio, sale e pepe

FOSSA.....14
Guancia iberico, tuorlo d'uovo condito,
pecorino di fossa

MODENA.....12
Rughetta, grana, noci, riduzione di aceto
balsamico

GRECIA.....14
Uva passa, pinoli, rughetta, salsa tzatziki

"Tutti i nostri prodotti possono avere tracce di glutine. I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti."

NOVITÀ

PROPOSTE DEL MESE

FUNGHI PORCINI

Tagliata di scottona con funghi porcini.....	30
Fettuccine fatte in casa con funghi porcini.....	18
Tartara di manzo su letto di patata croccante e funghi porcini..	16
Contorno di funghi porcini.....	15

FUNGHI OVULI

Tartara di manzo con ovuli crudi.....	16
Fettuccine fatte in casa e ovuli crudi e cotti.....	18
Tagliata di scottona con ovuli crudi.....	30
Carpaccio di manzo con ovuli crudi.....	16
Insalata di ovuli crudi.....	15



TARTARA DI ZEBRA

Tuorlo d'uovo marinato pecorino toscano,
cipolla croccante "Agnoni" e chips di rucola

PRIMI

LE MEZZE MANICHE "MANCINI" ALLA CARBONARA.....	14
STROZZAPRETI "ACQUA E FARINA" ALL'AMATRICIANA.....	14
LO SPAGHETTONE CACIO E PEPE.....	12
"TORTELLONE GOLOSO" Funghi porcini, crema di pistacchio e speck riserva.....	16
"I PICI" Pesto di zucchine, guanciaie iberico, ricotta salata.....	14
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Pomodoro datterino, crema di bufala e basilico.....	14

LA BRACE

I TAGLI

COSTATA BAVARESE.....5 ETTO	CONTROFILETTO.....5 ETTO
FIorentina BAVARESE.....5 ETTO	FILETTO.....6 ETTO

Tagliata di Controfiletto

SCAGLIE DI PARMIGIANO, PACHINO E RUGHETTA.....	25
ROSMARINO.....	22
UVETTA PINOLI E TIMO.....	25
CLASSICA (OLIO E SALE).....	20

Hamburger

Di scottona Bavarese

CLASSICO 300G	13
STRACCIATELLA E BACON CROCCANTE 300G.....	16
POMODORO CONFIT, RICOTTA SALATA E TIMO 300G..	16

TAGLIATA DI FILETTO.....6 etto
LINGOTTO DI FILETTO
LARDELLATO.....7 etto

Maiale

PANCETTA....3 cad
SALSICCIA....3 cad

Pollo

GALLETTO MARINATO..	13
------------------------	----

Tagliata di Pollo

CLASSICA (olio e sale).....	12
ROSMARINO.....	14
PACHINO, RUGHETTA E GRANA.....	16

DALLA CUCINA

IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE...22
IL FILETTO DI MANZO CREMOLATO.....28
FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO
POLPETTINE FRITTE DI SCOTTONA.....12
CON PATATINE FRITTE "PROPOSTA BABY"

CONTORNI

CICORIA.....	6
PATATE AL FORNO.....	6
INSALATA.....	5
PATATINE STICK.....	5
CONTORNO DEL GIORNO.....	

DALLA BRACE

LA NOSTRA SELEZIONE

Circa
700
Grammi

SCOTTONA BAVARESE.....5 l'etto

Femmina età tra i 18-24 mesi



Circa
700
Grammi

MANZO DANESE.....5 l'etto

Bovino età tra i 3-4 anni



Circa
700
Grammi

VACCA VECCHIA.....6 l'etto

Mucca età tra i 7-10 anni



BLACK ANGUS AMERICA.....8 l'etto

Circa 400 grammi



WAGYU GIAPPONESE.....30 l'etto

Circa 150 grammi



Le carni **Bambinello Selection** vengono ricercate da noi direttamente all'interno delle aziende produttrici, per garantire la migliore qualità ai nostri ospiti

FRITTI

BAULETTO FRITTI 10PZ.....10	BOCCONCINI DI FORMAGGIO E CHILI
SUPPLI'.....2	4PZ.....3
OLIVE ASCOLANE 4PZ.....3,5	MINI ARANCINI 3PZ.....3
FIORI DI ZUCCA 1PZ.....3,5	Amatriciana, cacio e pepe, carciofo e tartufo
MOZZARELLA STICK 3PZ.....3	STICK DI POLLO.....7
JALAPENOS 3PZ.....3	PATATE STICK.....5

Le Focacce

FOCACCIA "CLASSICA".....4
FOCACCIA "HOT".....5
Pecorino romano, parmigiano reggiano e peperoncino
FOCACCIA "ESTIVA".....8,5
Pomodoro confit, stracciatella, olive taggiasche e origano

LA PIZZA

Le Nostre Proposte

ADUA.....10
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fior di latte, formaggio erborinato, mostarda di fico e olio al tartufo bianco
CUPA.....10
Mortadella bolognese igp, fior di latte, burrata di Andria, crema di pistacchio, pomodoro confit e granella di pistacchio
ADELE.....10
Ciauscolo, fior di latte, burrata, pomodoro infornato, rughetta e salsa piccante
FILIBECK.....10
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, asiago, crema di noci e cipolle croccanti Agnoni
PIZZA DEL GIORNO.....

Come un Panino

BACCARINI.....10
Funghi porcini, scamorza affumicata, speck e fior di latte
XX SETTEMBRE.....8
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, carciofi arrosto e basilico
ORAZIO.....8
Ciauscolo, fior di latte, caciocavallo, zucca e basilico



Pizza senza glutine + €3



Pizza 5 cereali + €1

LA PIZZA

LE GRANDI CLASSICHE

La Margherita

CROCCANTE.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte	
LA CLASSICA.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte	
LA BUFALA.....	8
Pomodoro San Marzano e bufala campana	

PATATE E WURSTEL.....	8
NAPOLI.....	8
CAPRICCIOSA.....	8,5
BOSCAIOLA.....	8,5
FIORI.....	9,5
VERDURE.....	8,5
5 FORMAGGI.....	8,5

BEVANDE

ACQUA.....	2,5
COCA-COLA 1lt.....	4,5
COCA-COLA 33cl.....	3

FANTA 33cl.....	3
CAFFE.....	2
AMARO.....	4

BIRRE IN BOTTIGLIA

LE CLASSICHE

ICHNUSA 66cl.....	5
MORETTI 66cl.....	5
ICHNUSA N. FILTRATA.....	3

GLUTEN FREE

NAZIONALE 33cl.....	6
"Baladin"	

ARTIGIANALI

ARMIDA 33cl.....	6
MINERVA 33cl.....	6
SYRENTUM 33cl.....	6
ARMIDA 75cl.....	14
MINERVA 75cl.....	14
SYRENTUM 75cl.....	14

BIRRA ALLA SPINA

PICCOLA

ICHNUSA	3
---------------	---

MEDIA

ICHNUSA	5
AFFLIGEM ROUGE.....	6

DOLCI

LA RUOTA degustazione di otto bicchierini a fantasia del pasticciere, 2 per ogni gusto.....	20
TIRAMISU'.....	6
MILLEFOGLIE crema chantilly, nutella o frutti di bosco.....	6
CROSTATINA mela, cannella, confettura all'albicocca e gelato alla vaniglia.....	6
BROWNIES gelato al pistacchio.....	6
BROWNIES gelato alla vaniglia, dulce de leche e cocco.....	6
CHEESECAKE nutella o frutti di bosco.....	6

SEMIFREDDI

PISTACCHIO.....	5
BISCOTTO GENTILINI.....	5
NUTELLA.....	5

IL GELATO (FIOR DI LATTE).....	5
IL SORBETTO AL LIMONE.....	5
FRUTTINI GELATERIA MATTEO LANCUSI.....	6



GLUTEN FREE

CROSTATINA mela, cannella, confettura all'albicocca e gelato alla vaniglia.....	7
SEMIFREDDO pistacchio.....	5
CROSTATINA crema pasticceria, frutti di bosco.....	7
FRUTTINI GELATERIA MATTEO LANCUSI.....	6

Rum

ZACAPA 23 SOLERA.....	8
J.BALLY.....	7
ZACAPA XO.....	14
EL DORADO 12 YEARS OLD.....	7
PAMPERO.....	5
MATUSALEM.....	7
KRAKEN.....	7
GOLD OF MAURITIUS.....	5
BARBADOS REMEMBER.....	7

Sigari

Cuba

MONTE CRISTO	speziato	#0018
ROMEO Y JULIETA	leggero	#0015
QUINTERO	dolce	#0010
PARTAGAS	forte	#0025
COHIBA	dolce	#0035
PARTAGAS CULEBRAS	forte	#0035

Santo Domingo

LA AURORA	tostato	#0020
-----------	---------	-------

Nicaragua

LA AROMA DEL CARIBE	speziato	#0016
BALMORAL ANEJO XO	cremoso	#0016
OLIVA SERIE G	cremoso	#0015
PLASENCIA RISERVA	legnoso	#0010
KENTUCKY FIRE CURED	tannico	#0015
QUORUM CLASSICO	leggero	#0005
QUORUM SHADE	forte	#0005

Honduras

ROCKY PATEL VINTAGE 1990	forte	#0015
Invecchiato 12 anni		
FLOR DE COPAN	forte	#0014

Italia

CLANDESTINO	legnoso	#0015
-------------	---------	-------



Whisky

JACK DANIELS.....	7
NIKKA.....	9
JHONNIE WALKER "double black".....	8
JHONNIE WALKER "gold label".....	8
LAPHROAIG.....	9
TALISKER.....	9
OBAN.....	9
ALEXANDRION.....	5

Grappe

BARRIQUE	
POLI.....	4
VILLA PRATO.....	5
OLTRE IL DILIDIA.....	6
COMPOSITA.....	6
TRE SOLI TRE.....	8
GRAPPA NONINO AGE 5.....	5
FUORICLASSE RISERVA AGE 7.....	6
BIANCA	
POLI.....	4

Storia dei Cocktail

cocktail come lo intendiamo noi, ha avuto quasi certamente origine negli anni Venti negli Stati Uniti durante il Proibizionismo, quando l'alcol era fuori legge. Il cocktail nacque infatti come tentativo di creare una bevanda alternativa al malfamato bathtub gin e ad altri liquori di contrabbando.

COCKTAIL

PRE BATCH

MILANO TORINO.....	10
Vermouth-campari-angostura	
NEGRONI.....	10
Gin-vermouth-campari	
COSMOPOLITAN.....	10
Vodka-cointreau-mirtilli rossi-succo di limone	
BOULEVARDIER.....	10
Whiski-vermut-campari-angostura	
DAIQUIRI.....	10
Rum bianco-succo di lime-sciroppo di zucchero	
VODKA SOUR.....	10
Vodka-succo di limone-sciroppo di zucchero	
GIN PROVED.....	10
Gin-bols parfum-succo di limone-sciroppo di zucchero	
MARGARITA.....	10
Tequila-cointreau-schiroppo di lime-sale fino	
OLD FASHIONED.....	10
Whiski-shiropo di zucchero-angostura orange bitter	

I cocktail pre Batch sono drink premiscelati

GIN TONIC

GIN MARE.....	10
SABATINI.....	10
HENDRICK'S.....	10
MARTIN MILLER'S.....	9
FIFTY POUNDS.....	9
PORTOFINO.....	9

TONICA - FEVER TREE MEDITERRANEA

Amaro

Era il 1983 quando l'Enotecnico Giuseppe Donato, cuore pulsante ed alchimista sognatore del nostro laboratorio, fonda ad Aprilia in via Nino Martoglio, 11 (dove ancora siamo oggi) la DOMARC - Opificio di Trasformazione di Alcol a freddo. L'esperienza e la tecnica sopraffina acquisita dalla ventennale collaborazione come enotecnico presso la CYNAR, abbinata all'idea di produrre artigianalmente liquori e distillati ricercati, utilizzando metodi di infusione antichi, tradizione e passione per la ricerca e selezione delle materie prime hanno reso la DOMARC oggi, dopo quasi 40 anni e alla seconda generazione di mastri distillatori, un punto di riferimento per ristoratori, cantinieri, barman che ricercano per i loro locali qualità superiore e sapori genuini d'un tempo da proporre per un accompagnamento al fine pasto o per un cocktail innovativo.



IL SOLIDO4

Al naso si esprime con sentori di angostura, rabarbaro, liquirizia, ginepro, mandarino e camomilla. Al palato spicca per la sua lunga persistenza, per il suo carattere forte e per il piacevole retrogusto di toni vegetali ed agrumati, in bocca è morbido.



SPEZIALE4

Color ebano intenso e concentrato, al naso sprigiona sentori di alloro, ginepro, pepe, angostura, rabarbaro ma anche note tostate di tabacco e cuoio. In bocca è pungente, avvolgente, con un finale secco e piacevolmente balsamico.

Distillati

LIMONCELLO.....	4
RATAFIA.....	4
GENTIANA.....	4
SAMBUCA.....	4