

MAMI Cena

ANTIPASTI / STARTERS

- **Selezione di salumi Pasini / "Pasini" Coldcuts Selection** 21 €
Selezione di salumi "Pasini" con giardiniera di verdure fatta in casa
Pasini coldcuts selection with homemade pickled vegetables
- **Battuta di fassona / "Fassona" Beef Tartare** 15 €
Battuta di Fassona alla Piemontese, gel di aglio nero, balsamico croccante al finocchietto
Piedmont style beef steak tartare, black garlic gel and crispy fennel balsamic
- **Polpo blu / Blue octopus** 20 €
Polpo blu, crema di ceci e broccoli arrostiti
Blue octopus, cream of chickpea and roasted broccoli
- **Giardinetto di Primavera / Spring Garden** 16 €
Giardinetto di primavera e patata schiacciata tiepida
Spring garden and warm mashed potato
- **Prosciutto, tigella e caciotta / Ham, "tigella" and caciotta cheese** 19 €
Prosciutto dell'alto lazio, tigella e caciotta al tartufo
Ham, tigella and caciotta cheese truffle
- **La nostra porchetta / Home made porchetta** 13 €
Porchetta fatta in casa con crostone di pane e zucchine grigliate alla menta
Home made porchetta with bread crouton, grilled zucchini mint flavoured
- **Crudo di ricciola / Raw amberjack** 18 €
Crudo di ricciola, gel di peperoni verdi, fave verdi e cetriolo
Raw amberjack, green pepper gel, green broad beans and cucumber
- **Tomino piemontese / Piedmont tomino** 16 €
Tomino piemontese, asparagi grigliati
Grilled piedmont tomino cheese with grilled asparagus

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

PASTA

- **Raviolo gigante / Jumbo raviolo** 15 €
Raviolo gigante ai 5 pomodori farcito con ricotta fresca, primo sale e maggiorana (15 min)
Jumbo raviolo with 5 types of tomatoes and stuffed fresh ricotta, primo sale cheese and marjoram, fresh tomato sauce (15 min)
- **Cannellone di vitello / Veal "Cannellone"** 16 €
Cannellone di farro bianco e grano arso, ripieno di vitello glassato al ragù della domenica e salsa parmigiano
White spelt and raisin wheat "cannellone" stuffed with veal, glazed with ragout and parmesan sauce
- **Scialatielli ai frutti di mare / "Scialatielli" Pasta with Seafood** 18 €
- **Fregola sarda / Sardinian "Fregola"** 17 €
Fregola sarda, mazzancolle, zucchine e finocchietti (20 min.)
Sardinian fregola, shrimps, zucchini and fennel (20 min.)
- **Spaghetti quadrato alla carbonara / "Spaghetti" carbonara** 16 €
La nostra classica carbonara
Our typical carbonara

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

CARNE / MEAT

- **Filetto di vitello / Fillet of veal** 31 €
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, tortino di asparagi, chips di patate viola e salsa tonnata confit
Fillet of veal cooked at low temperature, asparagus pie, purple potato chips, confit tuna sauce
- **Costoletta alla Milanese / Milanese Cutlet** 32 €
Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodori datterini, patate al forno
Our classic milanese breaded cutlet with rocket salad, tomatoes, baked potatoes
- **"Saltimbocca alla Romana"** 25 €
I classici saltimbocca alla romana con patate al forno
The typical veal "saltimbocca alla romana" with baked potatoes
- **Carrè di maialino / Roast pork** 32 €
Carrè di maialino arrostito, perle di mela confit, crocchetta di patate, salsa al marsala
Roast pork loin, confit apple pearls, potato croquette and marsala sauce

PESCE / FISH

- **Tronchetto di tonno / "Tronchetto" of tuna** 32 €
Tronchetto di tonno scottato, laccato con marmellata di pomodori secchi, bietole ripassate e salsa allo zafferano
"Tronchetto" of tuna, lacquered with sun-dried tomato jam, mashed beets and saffron sauce
- **Filetto di sgombro / Mackerel fillet** 29 €
Filetto di sgombro croccante ripieno alla parmigiana, patate glassate al sale e salsa di basilico
Crispy mackerel fillet stuffed with parmesan, salt-glazed potatoes and basil sauce
- **Maccheroni di seppia / Cuttlefish Macaroni** 29 €
Maccheroni di seppia mediterranea, crema di piselli e tuorlo di uovo fritto
Mediterranean cuttlefish macaroni, cream of peas and fried egg yolk

VEG. A MODO NOSTRO / OUR VEG.

- **Crema di asparagi / Asparagus cream** 15 €
Crema di asparagi, formaggio di capra caramellato e mimosa d'uovo
Asparagus cream, caramelized goat cheese and "mimosa" egg
- **Orecchiette alle cime di rapa / Turnip green Orecchiette** 12 €
Orecchiette alle cime di rapa leggermente piccanti, briciole di tarallo e acciughe
Orecchiette pasta with lightly spicy turnip greens, crumbled tarallis and anchovies
- **Risotto alla milanese veg / Milanese style risotto veg** 15 €
Il nostro risotto alla milanese vegano
Our typical risotto milanese vegan style
- **Minestrone di verdure / Vegetable soup** 12 €
Il nostro minestrone di verdure
Vegetable soup
- **Verdure alla griglia / Grilled vegetables** 10 €
Verdure grigliate
Grilled vegetables
- **Parmigiana di melanzane / Eggplant "Parmigiana"** 19 €
La nostra classica parmigiana di melanzane
Our typical eggplant "parmigiana"