CONTORNI

CICORIA RIPASSATA* -6€
Sautéed chicory

PATATE NOVELLE AL BURRO - 8€
Buttered potatoes
[A: 7]

PURÈ DI PATATE - 8€
Mashed potatoes
[A: 7]

CAVOLO NERO - 7€
Black kale

CASTAGNE MIELE E ROSMARINO - 11€
Chestnuts with honey and rosemary

BROCCOLETTI ATTUFATI - 8€
Sautéed broccoli

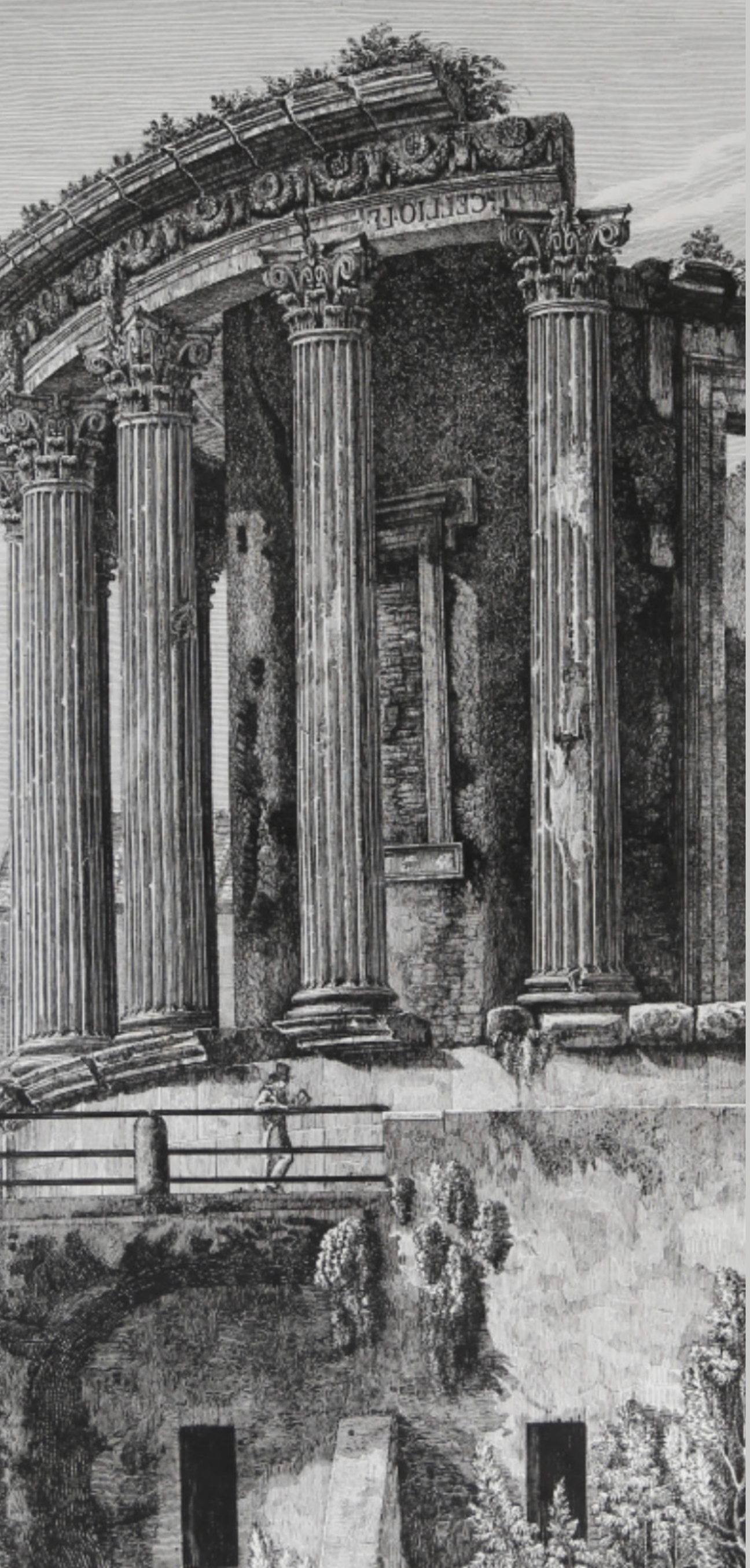
PANE CAFONE FATTO IN CASA SERVITO CALDO E COPERTO, OLIVE INFORNATE E HUMMUS DEL GIORNO - 4€ P.P.
Sourdough bread, baked olives and hummus of the day
[A: 1-13]

PANE CAFONE FATTO IN CASA SERVITO CALDO - 3€ P.P.
Sourdough bread
[A: 1]

LI SOMARI
TRATTORIA FORI PORTA

*** Prodotti congelati all'origine**
**** Prodotti congelati in loco mediante abbattimento della temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo alimentare (Reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 231/2017, Reg. CE 853).**
***** Prodotti abbattuti e rigenerati**
1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo 13 lupini - 14 molluschi. Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale.

* Frozen products at origin
** Products frozen on site through blast chilling, in compliance with food safety procedures (Reg. EU 1169/2011, Legislative Decree 231/2017, Reg. EU 853).
*** Products frozen on site through blast chilling and regenerated.
1 cereals - 2 crustaceans - 3 egg - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk - 8 nuts - 9 celery 10 mustard - 11 sesame seeds - 12 sulphur dioxide - 13 lupins - 14 molluscs.
Kind customers are advised that allergens are present in our restaurant, so allergic and/or intolerant persons are requested to ask the staff for information.



SECONDI

SUPER PARMIGIANA DI MELANZANE - 19€
Super eggplant parmigiana
[A: 1-3-7]

BROCCOLO ALLA GIUDIA E FONDUTA DI PECORINO - 18€
Jewish-style broccoli with pecorino fondue
[A: 7]

BACCALÀ IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA CON OLIVE* - 26€
Mediterranean-style cod with olives
[A: 1-4]*

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE, CICORIA E PURÈ DI PATATE - 33€
Beef fillet with green pepper, chicory and mashed potatoes
[A: 1-7-10-12]

POLLO ALLA CACCIATORA, BROCCOLETTI ATTUFATI E PATATE AL BURRO - 20€
Chicken cacciatora with braised broccoli rabe and buttered potatoes
[A: 12]

ABBACCHIO E VERDURE AL FORNO- 25€
Roasted lamb and vegetables

POLPETTONE E CASTAGNE, MIELE E ROSMARINO - 19€
Meatloaf with chestnuts, honey and rosemary
[A: 1-3-7]

CALAMARI RIPIENI E CAVOLO NERO STRASCINATO - 25€**
Stuffed squid with sautéed black kale
[A: 1-4-12]

LE PASTE

FETTUCCINE DEL CORNUTO
BURRO E PARMIGIANO, LIMONE E MAGGIORANA - 17€
Fettuccine 'del cornuto' with butter, parmesan, lemon and marjoram
[A: 1-3-7]

GNOCCHI RIPIENI DI POLLO ALLA CACCIATORA,
CIPOLLOTTO E INTINGOLO - 20€**
Gnocchi stuffed with cacciatora-style chicken, spring onion and sauce
[A: 1-3-12]**

SPAGHETTI CACIO E PEPE, GAMBERI BIANCHI MARINATI
AL LIME E MENTA - 22€**
Cacio e pepe spaghetti with marinated white prawns, lime and mint
[A: 1-2-7-9]**

TORTELLO DI BACCALA ALL' ARRABBIATA DI MARE E UOVA DI TROTA - 21€**
Salt cod tortello with spicy seafood sauce and trout roe
[A: 1-3-4-9]**

PACCHERI AI TRE POMODORI BASILICO E RICOTTA SALATA - 16€
Paccheri with three varieties of tomato, basil and salted ricotta
[A: 1-7]

MINESTRA DI PASTA E CECI, ROSMARINO E OLIO DEL DIAVOLO
(OLIO SU RICHIESTA) - 16€
Pasta and chickpea soup with rosemary and chili-infused olive oil (Oil on request)
[A: 1-3]

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINAC, BURRO SALVIA E TARTUFO - 19€
Ricotta and spinach ravioli with butter, sage and truffle
[A: 1-3-7]

LA MAGNATA FORI PORTA

PANE CAFONE FATTO IN CASA SERVITO CALDO CON HUMMUS DEL GIORNO,
OLIVE COTTE AL FORNO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LOCALE***
Warm bread with hummus of the day, olives and local olive oil
[A: 1-8-13]***

BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO*
Creamed cod, mashed potatoes cream and truffle
[A: 4-7]*

POLPETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SEDANO**
Oxtail's meatball and celery
[A: 1-8-9]**

PASTRAMI IN SALSA TONNATA E MISTICANZA "THE CIRCLE"
Pastrami in tina sauce and mixed salad
[A: 3-4-10]

GNOCCHI RIPIENI DI POLLO ALLA CACCIATORA, CIPOLLOTTO E INTINGOLO**
Gnocchi stuffed with cacciatora-style chicken,spring onion and sauce
[A: 1-3-12]**

ABBACCHIO AL FORNO CON VERDURE
Roasted lamb and vegetables

MILLEFOGLIE DI LINGUE DI GATTO, CREMA PASTICCERA E CARAMELLO
SALATO
Millefeuille of "lingue di gatto" biscuits, pastry cream, and salted caramel
[A: 1-3-7]

CAFFÈ
Coffee

CARBONARA DAY

10 € A PERSONA

STROZZAPRETI FATTI A MANO ALLA CARBONARA
Strozzapreti pasta in carbonara style
[A: 1-3-7]

VALIDA SOLO IL MERCOLEDI'
E SOLO PER TUTTO IL TAVOLO
Available only on Wednesday and only for all table

(non disponibile nei restanti giorni della settimana)

65€ P.P.

Menu da intendersi per tutto il tavolo
Menu to be intended for the whole table

ANTIPASTI

PANE CAFONE DELLA MARSICA, PANNA ACIDA E CAVIALE*
10GR. 28 € / 20 GR. 45€
Marsica country bread with sour cream and caviar
[A: 1-4-7]***

FOCACCIA OLIO, SALE E ROSMARINO* - 7€**
Focaccia with olive oil, salt, and rosemary
[A: 1]***

FOCACCIA FRITTA COME UNA MONTANARA* - 8€**
Fried focaccia, “montanara style
[A: 1-7]***

PALETA IBERICA DE BELLOTA 50% IBERICA “GUILLEN” 24 MESI, FOCACCIA E POMODORO* - 28€**
Patanegra ham sliced by knife with pizza and tomato
[A: 1]***

MISTICANZA IDROPONICA “THE CIRCLE” CON DATTERINI E ALICI DEL CANTABRICO - 18€
Hydroponic mysticy “the circle” datterini and anchovies
[A: 4]

CARPACCIO DI SPIGOLA ACQUA DI POMODORO LIME E FRUTTA DI STAGIONE - 18€**
Sea bass carpaccio, tomato juice, and season fruits
[A: 4]**

BACCALA MANTECATO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO - 18€
Creamed cod, potato cream and truffle cream
[A: 4-7]

CIPOLLA GRATINATA CON FUNGHI DI PIOPPO E TARTUFO - 15€
Gratinated onion with poplar mushrooms and truffle
[A: 1-3-7]

PASTRAMI IN SALSA TONNATA E MISTICANZA “THE CIRCLE” - 21€
Pastrami in tuna sauce and mixed salade
[A: 3-4-10]

PASSATINA DI CECI E GAMBERI, OMAGGIO A FULVIO PIERANGELINI* - 22€
Chickpea purèe with prawns - A Tribute to Fulvio Pierangelini
[A: 2]*

SALMONE AFFUMICATO CRUDO ALLA MUGNAIA, PATATE PREZZEMOLATE E FINGER LIME - 22€
Raw smoked salmon, with parsley potatoes and finger lime
[A: 1-4-7-12]

LUMACHE BIO ALL’ARRABBIATA - 16€
Snails in a spicy tomato sauce

TOMINO, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CASTAGNE E CAPOCOLLO DI MAIALE TRANQUILLO - 15€
Tomino, ail, huile, piment, châtaignes et capocollo de porc « tranquille »
[A: 7]

UOVO IN PURGATORIO E PEPERONE CRUSCO - 15€
Egg in spicy tomato sauce with crispy crusco pepper
[A: 3-7]

PATATA DELLA MARSICA ALLA TURCA E BROCCOLETTI - 14€
Turkish-style Marsica potato with broccoli rabe
[A: 7]

QUINTO QUARTO

PADELLOTTO DI REGAJE E CROSTONE DI PANE - 17€**
Stew chicken kidney and bread croutons
[A: 1]**

TRIPPA ALLA ROMANA - 15€**
Roman Tripe: classic dish of the Roman
cuisine with tomatoes sauce, offal of bovine and toasted bread
[A: 7]**

POLPETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SEDANO - 14€**
Oxtail’s meatball and celery
[A: 1-3-8-9]**

SUPPLÌ CON LE REGAJE DI POLLO - 4€**
Fried rice ball with chicken kidney ragù
[A: 1-7]**

MIDOLLO ALLA BRACE, TARTARE DI MANZO, MISTICANZA THE CIRCLE E PURÉ DI PATATE - 21€**
Grilled bone marrow with beef tartare and mesclun salad and mushed potatoes
[A: 1-7]**