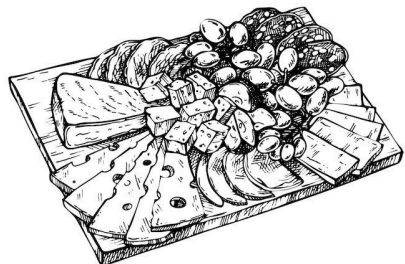




LA CUCINA

IL RISPETTO DELLE MATERIE PRIME

GLI ANTIPASTI



- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERSONE 1-6-9-10 25
- PARMIGIANA DI MELANZANE 1-2-6-15 13
- PEPITE DI PORCHETTA CON SALSA FUMÈ 1-2-6 14
- BACCALÀ IN TEMPURA CON CREMA E MAIONESE DI RAPA ROSSA 1-4-5-6-7-15 12
- TRIS DI MARITOZZI SALATI 1-3-4-5-6 15
- RICOTTA BROCCOLETTI E SALSICCIA / BURRATA POLPO E POMODORI CONFIT / SCAROLA RIPASSATA E CIPOLLA FRITTA CROCCANTE
- FRITTI DELLA TRADIZIONE (SUPPLÌ, CROCCETTA, BOCCONCINO DI BACCALÀ) 1-2-4-5-6-7-15 9

LE PASTE

USIAMO PASTA TRAFILATA A BRONZO CON GRANI 100% ITALIANI
PROVENIENTI DA FILIERA INTEGRATA



- 13 ASSAGGI DELLA TRADIZIONE ROMANA *
- AMATRICIANA CON GUANCIALE UMBRO 1-6
- CARBONARA 1-2-6
- CACIO E PEPE CON PECORINO ROMANO E SELEZIONE DI 3 PEPI 1-6
- PUREA DI FAVE CON CICORIA 6
- SPAGHETTONE AL RAGOUT BIANCO DI MAIALE, ZAFFERANO E MIRTO 1-6-3
- ORECCHIETTE ALLA NORMA 1-4-6
- LASAGNA AL RAGOUT BOLOGNESE 1-3-6
- RAVIOLI RIPIENO DI BACCALÀ MANTECATO CON POMODORO DATTERINO 1-2-3-6

LE INSALATE

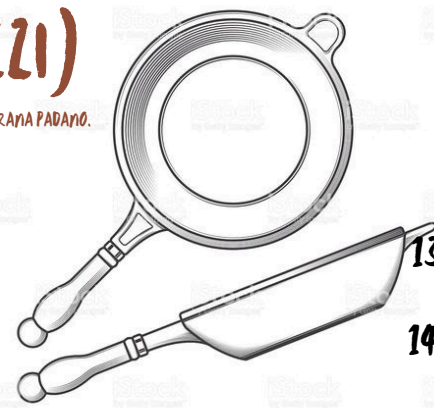


- LA BUFALINA 1 14
- INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, CARCIOFINI, ZUCCHINE GRIGLIATE E OLIVE TAGGIASCHE
- LA CAESAR 1-2-6 14
- INSALATA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE, GRANA, SALSA CAESAR
- LA POLPO 5 15
- INSALATA, POLPO* CROCCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI CONFIT, ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPE ROSA, RAVANELLI
- LA SALMONE 1-2-5-9-10 15
- INSALATA, SALMONE AFFUMICATO, CAVOLO CAPPUCCIO, POMODORINI, AVOCADO, SEMI DI ZUCCA
- LA FUNGHI 24 15
- INSALATA, RADICCHIO, FUNGHI CHAMPIGNON, GUANCIALE, COULIS DI FRUTTI ROSSI
- LA CARCIOFI 2 15
- CARCIOFI, SPINACINO, UOVO SODO, PERE, SCAGLIE DI PECORINO
- LA GRECA 1 15
- INSALATA, FETA, CETRIOLI, OLIVE, CIPOLLA ROSSA, SALSA ALLO YOGURT

LA POLPETTERIA (5 PEZZI)

POLPETTE DI NOSTRA PRODUZIONE CON CARNE DI MANZO DANIESE, MAIALE, PANE CASARECCIO E GRANA PADANO.

- LA SICILIANA 1-2-6 13
- CON SALSA DI DATTERINO, ORIGANO E POLVERE DI CAPPERI
- LA MESSICANA 1-2-6-18 13,5
- CON SALSA PICCANTE ALLA 'NDUJA E JALAPENO
- LA TALEGGIO E PISTACCHIO 1-2-6-9-10-18 14,5
- CON FONDUTA DI BRIE E PISTACCHIO
- LA VEGETARIANA 1-2-6 13
- CON MAYO MENTA E LIME
- LA CACIO E PEPE 1-2-6 14
- CON PECORINO ROMANO, 3 PEPI E ZEST DI LIMONE
- LA PUGLIESE 1-2-6-25 14,5
- CON CIPOLLA ROSSA AL PRIMITIVO E STRACCIATELLA PUGLIESE
- LA ZUCCHINE MENTA E STRACCIATELLA 1-2-6 14,5
- PESTO DI ZUCCHINE, MENTA E STRACCIATELLA PUGLIESE



GLI HAMBURGER

IL PANE** DEGLI HAMBURGER È PRODOTTO E SFORNATO NEI NOSTRI LABORATORI



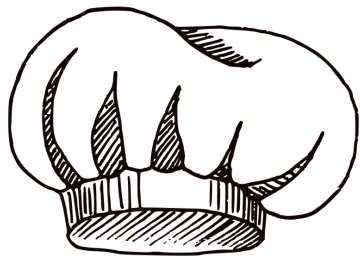
- HAMBURGER 1-2-4-6-16 16
- HAMBURGER DI MANZO, MAIONESE, INSALATA, POMODORO
- BIG BURGER MOLINO 1-2-4-6-16 18
- 220GR. HAMBURGER DI MANZO, FORMAGGIO, MAIONESE AL CURRY, INSALATA, BACON CROCCANTE, CIPOLLA CAMELLATA, SALSA BARBECUE
- RED HOT CHILI BURGER 1-2-4-6-16-18 16
- HAMBURGER DI MANZO, FORMAGGIO, BACON CROCCANTE, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, CHILI JALAPENO
- BACON CHEESEBURGER 1-2-4-6-16 16
- HAMBURGER DI MANZO, MAIONESE, FORMAGGIO, BACON CROCCANTE
- CHICKEN BURGER 1-2-4-6-16-17 16
- *POLLO CROCCANTE ALLE ERBE, MAYO ROSA AFFUMICATA, INSALATA, BACON CROCCANTE, POMODORI CONFIT
- PULLED PORK BURGER 1-2-4-6-14-16 17
- PULLED PORK, VERZA ROSSA, PROVOLA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, SALSA BARBECUE
- FISH AND CHIPS BURGER 1-2-4-5-6-16-17 17
- BACCALÀ CROCCANTE, INSALATA, SALSA TSAZIKI, ROSTI DI PATATE
- POLPO BURGER 1-2-4-5-6-16 17
- POLPO ALLA GRIGLIA, GUACAMOLE, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA PUGLIESE, MAYO LIME E MENTA
- VEGGIE BURGER 1-2-4-6-16-19 15
- HAMBURGER VEGETARIANO, MAJO AL PESTO, SPINACINO, POMODORO
- SALSE A RICHIESTA (MAIONESE, KETCHUP, BARBECUE) + 0,50
- DOBPIO BURGER + 5

OGNI HAMBURGER VIENE SERVITO CON PATATINE*

I CONTORNI

- PATATE AL FORNO AGLIO E ROSMARINO 6
- VERDURE GRIGLIATE 6
- CAPONATA 6
- CICORIA RIPASSATA* 6
- SCAROLA RIPASSATA, PORRO, UVETTA E MANDORLE 7
- VERDURE STICK FRITTE* 4 6





THE KITCHEN

OUR KITCHEN RESPECTS THE RAW MATERIALS



STARTER

- SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE FOR 2 PEOPLE 1-6-9-10 25
- EGGPLANT PARMIGIANA 1-2-6-15 13
- INVOLTETS OF "PORKETTA" WITH FUMÈ SAUCE 1-2-6 14
- TEMPURA COD WITH BEETROOT SAUCE AND MAYO 1-4-5-6-7-15 12
- TRIS OF SAVORY MARITOZZI 1-3-4-5-6 15
- RICOTTA CHEESE WITH BROCCOLETTI AND SAUSAGE / OCTOPUS WITH BURRATA AND DRY TOMATOES / ENDIVE AND CRISPY ONION
- TRIS OF THE TRADITIONAL FRIED FOODS (SUPPLI, CROCCHETTA, CODFISH) 1-2-4-5-6-7-15 9

PASTA



WE USE BRONZE-DRAWN PASTA WITH 100% ITALIAN GRAIN PRODUCED BY THE PASTA FACTORY "LA MOLISANA"

- THE 3 TASTINGS OF TRADITIONAL ROME PASTA * 18
- AMATRICIANA, CARBONARA, CACIO E PEPE 1-5-6 14
- AMATRICIANA WITH TOMATO SAUCE CHEEK PORK AND PECORINO CHEESE 1-6 14
- CARBONARA WITH EGGS, CHEEK PORK AND PECORINO CHEESE 1-2-6 14
- CACIO E PEPE WITH PECORINO CHEESE AND 3 PEPPER 1-6 14
- FAVA BEAN PURÉE WITH CHICORY 6 15
- SPAGHETTI WITH PIGLET RAGOUT, SAFFRON AND MYRTLE 1-6-3 15
- ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE, AVBERINES AND RICOTTA CHEESE 1-4-6 15
- LASAGNA WITH BOLOGNESE RAGOUT 1-3-6 15
- RAVIOLI WITH CODFISH AND SICILIAN TOMATO SAUCE 1-2-3-6 15

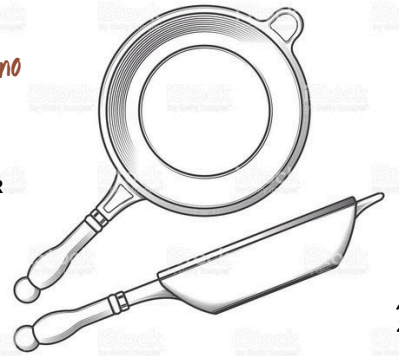
SALAD



- LA BUFALINA 1 14
- SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES CONFIT, ARTICHOKE, GRILLED ZUCCHINI AND OLIVES
- LA CAESAR 1-2-6 14
- SALAD LEAVES, GRILLED CHICKEN BREAST, CROUSTONS BREAD, GRANA CHEESE, CAESAR SAUCE
- LA POLPO 5 15
- SALAD LEAVES, OCTOPUS* CRUNCHY, TAGGIASCA OLIVES, CONFIT TOMATOES, GRILLED ZUCCHINI, PINK PEPPER, RADISHES
- LA SALMONE 1-2-5-9-10 15
- SALADE LEAVES, SMOKED SALMON, RED CABBAGE, CHERRY TOMATOES, AVOCADO, PUMPKIN SEEDS
- LA FUNGHI 24 15
- SALADE LEAVES, RADISH, CHAMPIGNON MUSHROOM, CHEEK PORK AND RED FRUIT COULIS
- LA CARCIOFI 2 15
- ARTCHOKES, SPINACH LEAVES, EGG, PEAR AND PECORINO CHEESE
- LA GRECA 1 15
- SALADE LEAVES, FETA CHEESE, CUCUMBER, OLIVES, RED ONION, TSAZIKI SAUCE

MEATBALL (5 PEZZI)

PHOME MADE MEATBALLS WITH BEEF, PORK, HOMEMADE BREAD AND GRANA PADANO



- LA SICILIANA 1-2-6 13
- WITH TOMATO DATTERINO SAUCE, OREGANO AND CAPER POWDER
- LA MESSICANA 1-2-6-18 13,5
- WITH JALAPENO SAUCE
- LA TALEGGIO E PISTACCHIO 1-2-6-9-10-18 14,5
- CON FONDUTA DI BRIE E PISTACCHIO
- LA VEGETARIANA 1-2-6 13
- VEGETABLES BALLS WITH MINT AND LIME SAUCE
- LA CACIO E PEPE 1-2-6 14
- WITH PECORINO ROMANO CHEESE, 3 PEPPERS AND LEMON ZEST
- LA PUGLIESE 1-2-6-25 14,5
- WITH RED ONION AND STRACCIATELLA CHEESE
- LA ZUCCHINE E MENTA 1-2-3-4-5-6-17 14,5
- WITH ZUCCHINI AND MINT SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE

HAMBURGER



THE HAMBURGER BREAD* IS PRODUCED IN OUR BAKERY LAB

- HAMBURGER 1-2-4-6-16 16
- BEEF BURGER, SALAD, TOMATO, MAYONNAISE
- BIG BURGER MOLINO 1-2-4-6-16 18
- 220GR. BEEF BURGER, CHEESE, CURRY MAYO, SALAD, BACON, RED ONION CARAMELISED, BARBECUE SAUCE
- RED HOT CHILI BURGER 1-2-4-6-16-18 16
- BEEF BURGER, CHEESE, BACON, FRIES ONION RINGS, CHILI JALAPENO
- BACON CHEESEBURGER 1-2-4-6-16 16
- BEEF BURGER, MAYONNAISE, CHEESE AND BACON
- CHICKEN BURGER 1-2-4-6-16-17 16
- FRIED CHICKEN BREAST WITH MEDITERRANEAN ERBS, SMOKED MAYO, SALAD, BACON, TOMATO CONFIT
- PULLED PORK BURGER 1-2-4-6-14-16 17
- PULLED PORK, BEETROT, PROVOLA CHEESE, RED ONION CARAMELISED, BARBECUE SAUCE
- FISH AND CHIPS BURGER 17
- CODFISH BURGER, TSAZIKI SAUCE, SALAD, POTATOES ROSTI
- POLPO BURGER 1-2-4-5-6-16 17
- OCTOPUS, GUACAMOLE, TOMATO CONFIT, STRACCIATELLA CHEESE, MAYO LIME & MINT
- VEGGIE BURGER 1-2-4-6-16-19 15
- VEGETARIAN BURGER, MAJO BASILIC PESTO, SPINACH LEAVES, TOMATO
- SAUCE (MAYONNAISE, KETCHUP, BARBECUE) + 0,50
- EXTRA BURGER + 5

EVERY BURGER IS SERVED WITH POTATOES AND SAUCE

- 14
- 14
- 15
- 15
- 15
- 15
- 15
- 15
- 15
- 15

SIDE DISH



- 15 BAKED POTATOES WITH ROSEMARY 6
- GRILLED VEGETABLES 6
- 15 CAPONATA 6
- SAUTÉED CHICORY 6
- 15 ENDIVE WITH LEEK, RAISIN AND ALMOND 7
- 15 FRIED VEGETABLES STICKS 4 6
- 15