



Convivia Lounge

MENU LIGHT

CAPRESE ESTIVA €10

Pomodoro, burrata e pesto di basilico

Tomato, burrata, basil pesto

(7)

PROSCIUTTO E MELONE €12

Raw ham and melon

INSALATA CAESAR €15

Caesar salad

(1,4,7)

INSALATA DI FARRO €10

Farro perlato, pomodorino giallo, pomodorino rosso, feta greca,
olive greche e basilico fresco

*Pearled farro, yellow and red cherry tomatoes, greek feta,
greek olives, and fresh basil*

(1,6,9,11)

CLUB SANDWICH €12

Pane, lattuga, pomodoro, bacon croccante, uovo sodo, pollo e maionese
Bread, lettuce, tomato, crispy bacon, hard-boiled egg, chicken, and mayonnaise

(1,3,6,7)

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO €8

Ham and cheese toast

(1,7,11)

Cestino di pane / *Bread Basket* 3.00€

a persona / *per person*



Convivia Lounge

ANTIPASTI/ STARTERS

ROAST ME SOFTLY €14

Roastbeef cotto a bassa temperatura, insalata di rucola e Grana in due consistenze
e dressing al limone

Roastbeef with rocket salad, Grana cheese and lemon dressing
(7)

BACCALÀ IN PASTELLA €16

Baccalà pastellato su mayonese di soia al lime e misticanza

Crispy battered cod with lime soya mayonnaise and salad
(1,4,6,10,11)

LA PARMIGIANA DI ZUCCHINE €12

Zucchine alla parmigiana con provola affumicata, salsa di datterini
e cremoso al basilico

*Zucchini parmigiana with smoked provola, tomato sauce
and cream of basil*
(7)

PANZANELLA ALLA ROMANA €10

Panzanella con cipolla in agrodolce, gazpacho di cetriolo e burrata

Panzanella with sweet and sour onions, cucumber gazpacho and creamy burrata
(1,7,11,12)

Cestino di pane / Bread Basket 3.00€
a persona / per person



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

LA TRADIZIONE ROMANA €12

Amatriciana/Carbonara/Gricia/Cacio e pepe pasta

(1,3,7,12,9)

FETTUCCINA ALLA BOLOGNESE ESTIVA €14

Fettuccina al ragù di manzo con salsa di pomodorini ciliegini e origano

Fettuccini pasta with beef ragù , cherry tomato sauce and oregano

(1,3 ,7)

VIAGGIO AL SUD €16

Pasta con salsa all' arrabbiata , baccalà , olive, crumble di taralli e finocchietto

Pasta with spicy tomato sauce, cod fish, olives and fennel fronds

(1,4)

TIEPIDA GENOVESE €13

Trofie al pesto di basilico con patate , fagiolini fritti e stracciatella

Trofie pasta with basil pesto, potatoes, fried green beans and buffalo stracciatella

(1,3 ,7,8 ,9,10,11,12)



SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

RICORDO DI UNA NIZZARDA €24

Tataki di tonno, caviale di uovo, polvere di olive, cremoso al pomodoro, cipolla in agrodolce, crema di patate, polvere di rucola e misticanza

Tuna tataki, egg caviar, olive powder, tomato cream, sweet-and-sour onion, potato cream, arugula powder and mixed greens (3,4,7)

SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA €22

Filetto di spigola su crema di melanzane aromatizzate alla menta e cetriolo marinato

Sea bass fillet with mint and egg plant cream and marinated cucumber (4,7)

FILETTO DI MANZO €26

Manzo, cicoria, peperone, jus di manzo e limone

Beef with sautéed chicory, pepper, beef and lemon jus (8)

PETTO DI POLLO MARINATO €20

Pollo cotto a bassa temperatura e marinato, patate fumè, ketchup all'arrabbiata e alloro

Marinated Slow-Cooked Chicken with smoked potatoes, arrabbiata ketchup, and bay leaf (7,12)

CONTORNI/ SIDE

INSALATA MISTA €6

Mixed Salad

CICORIA RIPASSATA €6

Sautéed Chicory

PATATE AL FORNO €6

Roasted potatoes

VERDURE GRIGLIATE €6

Grilled Vegetables



DAL FORNO/ OVEN SPECIALTIES

PINSA MARGHERITA €10

Pinsa with tomato sauce, mozzarella and fresh basil

(1,7)

PINSA PEPPERONI STYLE €14

Pinsa with spicy tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

(1,7,12)

PINSA ALLA NORMA €12

Pinsa with tomato sauce, eggplant, mozzarella cheese, salted ricotta and basil

(1,7)

PINSA AI FORMAGGI €12

Pinsa with mozzarella, smoked provola cheese, salted ricotta and cheddar

(1,7)

PINSA SALSICCIA, CICORIA RIPASSATA E STRACCIATELLA €15

Pinsa with sausage, sautéed chicory and buffalo stracciatella

(1,7,12)

PINSA CON ZUCCHINE, ALICI, CRUMBLE DI OLIVE E

DRESSING AL LIMONE €15

Pinsa with zucchini, anchovies, olive crumble, mozzarella cheese and lemon dressing

(1,4,7)



DOLCI/ DESSERTS

TIRAMISU' €8

(1,3,7,8)

CREMOSO PISTACCHIO €8

Soft pistacchio cake

(1,3,6,7,8)

CREMOSO CIOCCOLATO €8

Soft Chocolate cake

(1,3,6,7,8)

TORTINO COCCO E NOCCIOLA €8

Coconut and Hazelnut Cake

(1,3,7,8)

TAGLIATA DI FRUTTA €7

Fruits Salad

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – “Substances or products causing allergies or intolerances” Reg. 1169/2011 UE.”

1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Containing Gluten

8= Frutta a guscio/ Nuts

2 = Crostacei/ Crustaceans

9= Sedano / Celery

3 = Uova/ Eggs

10 = Senape/ Mustard

4 = Pesce / Fish

11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed

5 = Arachidi/ Peanuts

12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites

6 = Soia/ Soya

13 = Lupino/ Lupins

7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose

14 = Molluschi/ Molluscs

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.

Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.

**Product Blast Chilled*



Bevande - Beverages

Acqua 0,5 L	3,00€
Acqua 0,75 L	5,00€
<i>Caffetteria:</i>	
Espresso	2,50€
Americano	3,50€
Cappuccino	4,00€
Tea e Tisane	3,00€
<i>Soft Drinks:</i>	
Coca Cola	6,00€
Coca Zero	6,00€
Crodino	6,00€
Fanta	6,00€
Ginger Beer	6,00€
Schweppes Tonica	6,00€
Schweppes Lemon	6,00€
Succo di Frutta: ananas, arancia, pesca	6,00€



Birre:

ICHNUSA (Italia, Lager beer – 4.7 %)	7,00€
NASTRO AZZURRO (Italia, Pilsner beer – 5.1 %)	7,00€
MENABREA AMBRATA (Italia, Marzen beer – 5 %)	8,00€

Liquori:

AMARETTO DI SARONNO	8,00€
AMARO AMARA ROSSA	8,00€
AMARO BRAULIO	8,00€
AMARO DEL CAPO	8,00€
AMARO FORMIDABILE	8,00€
AMARO JEFFERSON	8,00€
AMARO RUPES	8,00€
BAILEYS IRISH CREAM	8,00€
GENZIANA LIQUORIFICIO CLANDESTINO	8,00€
LIQUORE AL LIMONCELLO DI CAPRI	8,00€
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	8,00€
LIQUORE AL MIRTO ROSSO ARCOSU ZEDDA PIRAS 32°	8,00€
LIQUORE PORTO GRAHAM'S THE TAWNY	8,00€
SAMBUCA MOLINARI	8,00€



Brandy:

CARDENAL MENDOZA (Spagna – 40 %)	8,00€
VECCHIA ROMAGNA NERA (Italia – 38 %)	6,00€

Cognac:

COGNAC V.S. COURVOISIER (Francia – 40 %)	10,00€
---	--------

Grappa:

POLI SARPA (Veneto – 40 %)	8,00€
BERTA MONPRA' BARBERA (Piemonte – 40 %)	10,00€

Whisky:

BUSHMILLS 10 A. MALTO (Irlanda – 40 %)	12,00€
JACK DANIEL'S Old No. 7 (Tennessee – 40%)	12,00€
JOHNNIE WALKER BLACK (Scozia – 40 %)	12,00€
SUNTORY TOKY 43° (Giappone – 43 %)	14,00€



Bourbon Whisky:

JIM BEAM (Kentucky Straight Bourbon Whiskey- 40%)	12,00€
WILD TURKEY “RYE” (Kentucky Straight Bourbon Whiskey- 40.5%)	14,00€

Rum:

DON PAPA BAROKO (Filippine – 40 %)	10,00€
HAVANA CLUB 3 ANNI (Cuba – 40 %)	8,00€
HAVANA CLUB 7 ANNI (Cuba – 40 %)	8,00€
J. BALLY AMBRÉ AGRICOLE (Martinica – 45 %)	12,00€
PAMPERO BIANCO (Venezuela – 37.5 %)	6,00€
ZACAPA 23 ANNI (Guatemala – 40 %)	15,00€



LISTA DEI VINI / WINE LIST

Spumante - Champagne

BOLLINGER S.CUVÉE (Francia - Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	120,00€
LOUIS ROEDERER DEMY SEC CARTE BLANCHE (Francia - Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%)	90,00€
RUINART BRUT (Francia - Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%)	95,00€

Bollicine

	Glass	75cl
FRANCIACORTA ANTICA FRATTA ESS.NATURE (Lombardia - Chardonnay 70 %, Pinot nero 30% - Dosaggio Zero)		55,00€
PROSECCO - MIONETTO ED. SPAGO (Veneto - Prosecco 100%)	8,00€	32,00€
LAMBRUSCO ROSE' LA PIOPA LE ORIGINI (Emilia Romagna - Lambrusco di Sorbara 100%)		30,00€
SPUMANTE CARPINETI KIUS BRUT (Lazio - Bellone 100% - Metodo Classico)		40,00€
SPUMANTE TOSO (Piemonte - Blend uve bianche)	7,00€	22,00€

Vini Bianchi - White Wines

	Glass	75cl
CHARDONNAY CASALE (Lazio - Chardonnay 100%)	7,00€	22,00€
ETNA BIANCO SABBIE DELL'ETNA FIRRIATO (Sicilia - Carricante 80 %, Catarratto 20%- DOC)		35,00€
FALANGHINA LUNA TURCHESE-LUNE VESUVIO (Campania - Falanghina 100%)		26,00€
FRASCATI VILLA SIMONE (Lazio - Malvasia di Candia 30%, Malvasia Puntinata 60%, Trebbiano 10% - DOC)		30,00€
GAVI DI GAVI VITE COLTE MASSERIA (Piemonte - Cortese 100%)		30,00€
GEWURZTRAMINER ST.PAOLO JUSTINA (Alto Adige - Gewürztraminer 100%)		35,00€
PECORINO ILLUMINATI CONTROGUERRA (Abruzzo - Pecorino 100%- DOC)		28,00€
PINOT GRIGIO FEUDI DI ROMANS (Friuli Isonzo - Pinot Grigio 100%- DOC)	7,00€	30,00€
SAUVIGNON LA MAGNOLIA (Friuli Venezia Giulia - Sauvignon 100%)		28,00€
TREBBIANO MASCIARELLI (Abruzzo - Trebbiano 100%- DOC)		24,00€
VERDICCHIO MATELICA LA MONACESCA (Marche - Verdicchio 100%- DOC)		32,00€
VERMENTINO ARGIOLAS COSTAMOLINO (Sardegna- Vermentino 100% - DOC)		30,00€



Vini Rossi - Red Wines

	Glass	75cl
AGLIANICO BARBASSANO LE MESCIARE (Campania- Aglianico 100%)		30,00€
AMARONE ACCORDINI ACINATICO (Veneto - Amarone 100%)		50,00€
BARBARESCO CASA IN COLLINA VITE COLTE (Piemonte - Nebbiolo 100% - DOCG)		45,00€
BAROLO BATASIOLO DOCG (Piemonte - Nebbiolo 100% - DOCG)		55,00€
CABERNET SAUVIGNON FORCHIR (Friuli - Cabernet Sauvignon 100%)	7,00€	28,00€
CESANESE DEL PIGLIO VILLA SIMONE (Lazio – Cesanese 100% - DOCG)		35,00€
CHIANTI CLEMENTE VII GALLO NERO CASTELGREVE (Toscana – Sangiovese 100% - DOCG)		29,00€
MONTEPULCIANO MARINA CVETIC (Abruzzo - Montepulciano 100%)		45,00€
NERO D'AVOLA NEROJBLEO GULFI (Sicilia – Nero d'Avola 100%)		36,00€
PRIMITIVO DI MANDURIA LE FELLINE (Puglia - Primitivo 100%- DOP)		35,00€
SYRAH CASALE (Lazio – Syrah 100%)	7,00€	22,00€
VALPOLICELLA RIPASSO ACCORDINI (Veneto - Valpolicella 100%)		30,00€



Vini Rosé

	Glass	
CERASUOLO - VILLA GEMMA MASCIARELLI (Abruzzo - Montepulciano 100%)		40,00€
LAGREIN KRETZER - KOSSLER (Alto Adige. Lagrein 100%)	7,00€	90,00€

Vini dolci al Bicchiere

	Glass	
MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA	8,00€	
VINO PASSITO PANTELLERIA PELLEGRINO (Siciloia-Moscato di Alessandria 100%)	8,00€	

Cocktail & Long Drinks

AMERICANO	€12	MANHATTAN	€12
Bitter, red vermouth, soda, slice of orange		Bourbon whisky Jim Beam, red vermouth, angostura bitter	
ANGEL VANILLA	€12	MARTINI COCKTAIL	€12
Rum Havana Club 3 years, white vermouth, simple syrup, tonic water, lemon peel		Gin Bombay, vermouth extra dry, lemon peel	
AVIATION	€14	MOSCOW MULE	€12
Gin Bombayl, Maraschino, violet liqueur, lime juice		Vodka Absolut, lime juice, ginger beer, slice of lime	
CUBA LIBRE	€12	NEGRONI	€12
White rum Pampero, coca cola, lemon juice, slice of lemon		Gin Bombay, bitter, red vermouth, slice of orange	
DARK'N STORMY	€14	NEGRONI SBAGLIATO	€12
Dark rum Havana Club 7 years, ginger beer		Prosecco wine, bitter, red vermouth, slice of orange	
FRENCH 75	€12	OLD FASHIONED	€12
Gin Bombay, lemon juice, simple syrup, prosecco wine, lemon peel		Bourbon whisky Jim Beam, simple syrup, angostura bitter, orange peel	
GIN TONIC / LEMON	€12	SPRITZ APEROL/ CAMPARI	€12
Gin Bombay, slice of lime, tonic water or schweppes lemon		Aperol or Campari, prosecco wine, soda, slice of orange	
GODFATHER	€14	TEQUILA SUNRISE	€12
Scotch whisky Glen Grant, Amaretto di Saronno		Tequila, orange juice, grenadine juice, slice of orange	
GODMOTHER	€12	TROPICAL VIBES	€12
Vodka Absolut, Amaretto di Saronno		White rum Pampero, banana liqueur, ananas juice, coconut juice	
HUGO	€12	VODKA TONIC / LEMON	€12
Elderflowers liquor, prosecco wine, soda, slice of green apple		Vodka Absolut, slice of lime, tonic water or schweppes lemon	
JOHN COLLINS	€12		
Gin Bombay, lime juice, simple syrup, soda, angostura bitter			