

Piazzetta RIPETTA

BAKERY

dal forno di "Le Levain" di Giuseppe Solfrizzi ©

- **Baguette* mozzarella di bufala, verdure marinate e pesto di basilico** 14 €
- **Toast prosciutto cotto e formaggio** 10 €
- **Quiche Lorraine** 12 €
- **Quiche vegetariana** 12 €
- **Sfoglia* prosciutto cotto e formaggio**..... 10 €
- **Cropizza* tris di Marinara, Margherita, Ortolana** 10 €
Uno squisito incontro tra Italia e Francia, una pasta croissant sottile e fragrante

GASTRONOMIA

- Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala** - 22 €
- Burratine bio pomodori secchi e olive taggiasche** - 18 €
- Speck d'anatra affumicato con verdure all'agrodolce** - 25 €
- Selezione di salumi laziali** - 22 €
- Selezione di formaggi laziali** - 24 €

PASTA

- Spaghetti pomodoro e basilico** - 15 €
- Chitarra cacio e pepe** - 16 €

DALLA TERRA

TARTARE DI MANZO - 18 €
con erbe aromatiche croccanti

© **CLUB SANDWICH - 20 €**
con pollo

© **HAMBURGER PIAZZETTA - 25 €**
220 gr di carne bovina, lattuga romana, crema di pomodoro secco, guanciale croccante, fontina, cipolla caramellata servito con salsa home made

DAL MARE

**PANE AVOCADO
E SALMONE ALL'ANETO - 18 €**

© **CLUB SANDWICH - 20 €**
al salmone

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO* - 16 €
con salsa tartara

TARTARE DI OMBRINA E AVOCADO - 20 €

OSTRICHE DEL GIORNO - 5 €

SELEZIONE DI CRUDI - 40 €

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO
PANE E BURRO - 16 €**

SALMONE MARINATO E LAMPONI - 18 €

L'ANGOLO VERDE

Zuppa di verdure - 15 €

Puntarelle - 10 €

Caesar salad - 18 €
con pollo

Insalata Nizzarda - 17 €

Insalata Greca - 17 €

Insalata Piazzetta - 19 €
Misto di insalata e foglie aromatiche, avocado, semi di zucca e tofu con dressing della casa

Patatine fritte* - 9 €



I piatti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine ().*

Alcuni prodotti freschi, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

CAFFETERIA

Espresso	6 €
Cappuccino	8 €
Americano	7 €

SUCCHI DI FRUTTA

KHOL - succo di mela di montagna
100% naturale

mela rouge - mela rubinette
mela e mandarino - mela e albicocca
mela e pesca - mela e mirtillo nero
mela e lippolo - mela e pera
mela e carota - 7 €

HEALTHY CORNER

Spremuta	10 €
Centrifughe	12 €

TEA LIST - *Mariage Frères*

Darjeeling himalaya	9 €
Black tea - india	
Rouge bourbon	9 €
Red rooibos / note di vaniglia	
French breakfast tea	9 €
Tea nero ricco	
Empereur chen-nung / chine fume'	9 €
Tea nero cinese affumicato	
Earl grey imperial	9 €
Tea nero - bergamotto	
Vert provence	9 €
Tea verde / setoso fruttato e floreale	
The bleu des legendes	9 €
Tea blu / con delicate note agrumate	

KOMBUCHA

Xananax	10 €
Note esotico tropicali e acidità pungente	
Ztl	10 €
Note piccanti agrumate, acidità moderata e una piacevole rotondità zuccherina	

- dalla Pasticceria -

Ⓢ Viennoiserie*	5 € al pz
Selezione di croissant, pain au chocolat, pain aux raisins e tanto altro dal profumo inconfondibile del forno	
Dolci della credenza	8 € al pz
Selezione di crostate, plumcake, ciambelloni e altri dolci che ricordano casa	
Selezione gelati	10 €

- TEA TIME -

dalle ore 15.00 alle 18.00

Dalla tradizione inglese una selezione dolce e salata per accompagnare golosamente uno dei nostri tè. - 25 € per due persone

- LE MONOPORZIONI -

firmate *Giuseppe Solfrizzi* Ⓢ

Tarte au citron*	10 €
Dolce al cioccolato*	10 €

LA BIRRA

Dal Birrificio Rebel's

• Tropical bomb - imperial ipa 8%	10 €
• Belvedere - pils 5%	10 €
• Sunshine blanche - blanche 4,5%	10 €
• Serial tripel - belgian tripel 8%	10 €
• Parrot invasion - west coast ipa 6%	10 €
• Secret view - gluten free pale ale 5%	10 €

VINO E BOLLICINE

RICHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI VINI
E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!



Cocktails

SHAKERATO PERFETTO - 14 €
Campari, doragrossa menta e rabarbaro, bitters al bergamotto

SMOOTHIE GARIBALDI - 14 €
Campari, succo di arancia spumoso

LEMONGRASS AMERICANO - 14 €
Campari, vermouth rosso Del Professore, lemongrass

WILD NEGRONI - 18 €
Gin bickens, Campari, vermouth rosso Del Professore, prugnolo selvatico

COFFEY SWIZZLE - 15 €
Campari, cold brew, mezcal montelobos, bitter mix, polvere di guaranà

BOUQUET - 18 €
Aperol, boccioli di rosa, ibiscus, geranio, prosecco

HOUSE BELLINI - 18 €
rosa canina, pesca, prosecco

CHAMPAGNE ESSENCE - 18 €
zolletta di zucchero, Baylon essence, champagne

BLOODY BAYLON - 15 €
bloody mary mix della casa, gin o vermouth dry a scelta

Hero Cocktails

AMERICANO - 14 €
Campari, vermouth rosso Del Professore, soda

NEGRONI - 15 €
Campari, gin Bickens, vermouth rosso Del Professore

BOULEVARDIER - 15 €
Campari, Bourbon Wild Turkey 81, vermouth rosso Del Professore