

THE ITALIAN WAY OF SUMMER

A T L A C E R R A

Menù

La nostra panzanella 8€

frisella, pomodoro, basilico, olive, aceto,
cipolla e scaglie di pecorino

Prosciutto e melone 12€

prosciutto di Cinta del nostro
allevamento stagionato oltre 36 mesi
e melone retato

Caprese di bufala 10€

Mozzarella di bufala laziale, pomodoro,
olio, sale, origano e basilico

Tartare alla mediterranea 15€

di manzo piemontese con capperi, olive
e pomodoro secco

Carpaccio 12€

di manzo piemontese con capperi, olive
e pomodoro secco

Fusilloni di Amatrice alla "checca" 12€

pomodori a freddo, basilico e primo sale

Pomodori al riso 10€

classici con riso, sale, pepe,
mentuccia e basilico

Insalata nonna Nilla 10€

fagiolini, patate, menta,
prezzemolo e aglio

Insalata di pollo 15€

insalata, pomodori, carote, olive e
pollo ciociaro cotto a bassa temperatura

Insalata di tonno 15€

insalata, pomodoro, olive, cipolla
e filetti di tonno

Insalata mistissima 8€

insalata, pomodori, carote, olive,
cipolla e fagioli borlotti

Tagliata di pollo 15€

cotto a bassa temperatura,
con pomodorini e scaglie di grana

Le Cresce

La Mortazzella 11€

mortazza e stracciata

La Nostrana 12€

Prosciutto di Cinta del nostro
allevamento e bufala laziale

La Campagna Romana 10€

Zucchine, melanzane,
peperone e pomodoro

Dolci

Tagliata di frutta di stagione 6€

Gelato 6€

Pesche al vino 6€

Yogurt colato 6€

con dadini di mango candito a freddo e
purè di pesca O
frutti di bosco e perle al cioccolato

Tartelletta di frolla 6€

con crema pasticcera e melone

Smoothies del giorno 6€

frutta fresca e yogurt colato

Menù

Our Panzanella 8€

bread, tomato, basil, olives,
vinegar, onion, and pecorino flakes

Prosciutto and melon 12€

Cinta prosciutto from our farm,
aged over 36 months, and netted melon

Bufala Caprese 10€

Buffalo mozzarella from Lazio, tomato, oil,
salt, oregano, and basil

Mediterranean Tartare 15€

Piedmontese beef with capers, olives,
and sun-dried tomato

Carpaccio 12€

Smoked beef with crunchy vegetables,
cherry tomatoes, and arugula

Fusilloni from Amatrice “checca” 12€

Cold tomatoes, basil, and primo sale
cheese

Stuffed rice tomatoes 10€

Classic style with rice, salt, pepper, mint,
and basil

Grandma Nilla’s Salad 10€

Green beans, potatoes, mint, parsley,
and garlic

Chicken salad 15€

Lettuce, tomatoes, carrots, olives, and
slow-cooked Ciociaro-style chicken

Tuna salad 15€

Lettuce, tomato, olives, onion,
and tuna fillets

“Mistissima” mixed salad 8€

Lettuce, tomatoes, carrots,
olives, onion, and borlotti beans

Sliced chicken 15€

Slow-cooked, with cherry tomatoes
and Grana cheese flakes

The Cresce

The Mortazzella 11€

Mortadella and stracciata cheese

The Nostrana 12€

Cinta prosciutto from our farm
and Lazio buffalo mozzarella

The Roman Countryside 10€

Zucchini, eggplant, bell pepper,
and tomato

Desserts

Sliced seasonal fruit 6€

Gelato 6€

Peaches in wine 6€

Strained yogurt 6€

with cold-candied mango cubes and
peach purée

OR mixed berries and chocolate pearls

Shortcrust tartlet 6€

with pastry cream and melon

Smoothies of the day 6€

Fresh fruit and strained yogurt