

Gli Antipasti - Starter

-TERRA-

<i>Degustazione Quattro Ricci</i>	€8,00
<i>Starter Mix of Chef's Fantasies</i>	
<i>Tagliere Selezionato di Salumi e Formaggi</i>	
<i>DOP di Norcia</i>	€18,00
<i>Large Mix of Norcia's Cold Cuts and Cheeses</i>	
<i>Prosciutto alla Pinsa</i>	€15,00
<i>Ham with Focaccia</i>	
<i>Tartare di Fassona su Salsa di Senape</i>	
<i>e Fior di Capperò</i>	€18,00
<i>Beef Tartare with Mustard and Caper</i>	
<i>Asparagi al Burro con Insalata Croccante</i>	
<i>E Uovo Pochè</i>	€8,00
<i>Asparagus with Butter, Salad and Egg</i>	
<i>Tagliere di Formaggi Ocelli</i>	€20,00
<i>Large Mix of selected cheeses</i>	

-MARE-

<i>Quattro Ricci di Mare</i>	€25,00
<i>Sea Starter of the Day</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	€18,00
<i>Sea salad</i>	
<i>Polpo Scottato su Vellutata al Sedano</i>	€15,00
<i>Scalded Octopus on Celery's Velvety</i>	
<i>Tartare di Tonno e Patata</i>	
<i>Soffice al Basilico</i>	€15,00
<i>Tuna Tartare with Potatoes Parea and Basil</i>	
<i>Zuppa di Cozze e Cannellini</i>	
<i>su crostini di pane</i>	€15,00
<i>Soup of Mussels and cannellini beans on croutons</i>	
<i>Soutè di Vongole</i>	€15,00
<i>Soutè of Clam</i>	

-Fritti della Pizzeria -

<i>Olive ripiene all'Ascolana (5 pezzi)</i>	€4,00
<i>Fried Olives stuffed with Pork</i>	
<i>Ciliegine di Mozzarella (5 pezzi)</i>	€4,00
<i>Fried Mozzarella</i>	
<i>Crocchette di Patate da 100g (1 pezzo)</i>	€1,00
<i>(Ripiena con Mozzarella)</i>	
<i>Potatoes and Mozzarella Croquettes</i>	
<i>Supplì Primavera (1 pezzo)</i>	€2,00
<i>(pomodoro e basilico)</i>	
<i>Rice Croquettes with Tomatoes and Basil</i>	
<i>Arancino (1 pezzo)</i>	€2,50
<i>(Cacio e Pepe, Nduja, Carbonara, Amatriciana)</i>	
<i>Fried Rice Balls in 4 different tastes</i>	
<i>Filetto di Baccalà in Pastella (1 pezzo)</i>	€2,50
<i>Fried Cod Fillet</i>	

I Primi - Main Courses

-TERRA-

<i>Fettuccina al Ragù di Maremma</i>	€10,00
<i>Fettuccina with Meat Sauce</i>	
<i>Fettuccina al Ragù di Cinghiale</i>	€15,00
<i>Fettuccina with Boar Meat Sauce</i>	
<i>Tonnarelli di Grano Arso con Cacio, Pepe e Menta</i>	€14,00
<i>Long Pasta (Burned Flour) with Mint, Cheese and Pepper</i>	
<i>Fettuccine Funghi Porcini</i>	€12,00
<i>Fettuccina with Porcini mushrooms</i>	
<i>Risotto Pere e Gorgonzola</i>	€16,00
<i>Rice with pears and blue cheese</i>	
<i>Raviolo Broccoletti e Salsiccia su Vellutata di patate viola</i>	€16,00
<i>Raviolo with sausage and broccoli on purple potatoes velvety</i>	

-MARE-

<i>Trofia con Spigola e Limone</i> <i>Short Pasta with Sea Bass and Lemon</i>	€15,00
<i>Margherita di Cernia con</i> <i>Soutè di Datterino, Basilico e Burrata</i> <i>Grouper's Raviolo with Soutè of Tomatoes,</i> <i>Basil and Burrata Cheese</i>	€16,00
<i>Risotto Scampi e Asparagi al</i> <i>Profumo di Arance</i> <i>Rice of Scampi and Asparagus, Orange Flavored</i>	€18,00
<i>Fettuccina Gamberi e Pistacchio al</i> <i>Profumi di Sambuco</i> <i>Long Pasta with Shrimp and Pistachio, Elder Flavored</i>	€18,00
<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Spaghetti with Clams</i>	€16,00

I Secondi - Second Courses

-TERRA-

Tagliata di Scottona

Italiana (300g) ai Ferri

€15,00

Beef Cut (Italian Meat)

Tagliata di Manzo di Angus (300g)

con Patate, Burro e Rosmarino

€19,00

Beef Cut (Angus Meat) with Potatoes, Butter and Rosemary

Tagliata di Manzo (300g) con Rucola e Grana

€20,00

Beef Cut with Rocket Salad and Granapadano Cheese

Bistecca di Manzo servita

con Radicchio Scottato

€4,50/h

Beef Steak with Radicchio Salad

Filetto con Porcini e Fonduta di Formaggi Dolci

€25,00

*Fiorentina Steak with Porcini mushrooms and sweet
Cheeses fondue*

Filetto di Maialino alle Erbe

fini su Purea di Patata

€14,00

Pork Fillet with Herbs on mashed potatoes

Salsicce ai Ferri e Patate Cric Cric

€10,00

Grilled Sausages with 'CricCric' Potatoes

Abbacchio alla Scottadito

€14,00

Lamb Cutlet scottadito style

-MARE-

<i>Tagliata di Tonno con Cipolla in Carpione</i>	€20,00
<i>Tuna Cut with Onion</i>	
<i>Frittura di Calamari e Gamberi con Verdurine in Tempura</i>	€18,00
<i>Fried Squids and Shrimps with Tempura Vegetables</i>	
<i>Filettino di Spigola in Carta Fata con Carciofi Croccanti</i>	€20,00
<i>Sea Bass Fillet with Artichokes</i>	
<i>Calamaro Scottato con Insalata croccante</i>	€16,00
<i>Scalded Squid with crunchy salad</i>	
<i>Filetto di Pescato al Guazzetto</i>	€18,00
<i>Stewed Fish Fillet</i>	

I Contorni - On the Side

<i>Insalata Capricciosa</i>	€6,00
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Patate Cric Croc</i>	€6,00
<i>CricCroc Potatoes</i>	
<i>Verdura Saltata</i>	€5,00
<i>Sauteéd Vegetables</i>	
<i>Verdura Grigliata</i>	€6,00
<i>Grilled Vegetables</i>	
<i>Radicchio e Ananas</i>	€6,00
<i>Radicchio and Pineapple Salad</i>	

La nostra Scrocchiarella

1 pala è per 2 persone, con al massimo 2 gusti

One Pizza is for two people. Max two tastes for each Pizza

Margherita €15,00

(Pomodoro e Mozzarella)

(Tomato and Mozzarella Cheese)

Patate e Salsiccia €16,00

(Patate, Mozzarella e Salsiccia)

(Potatoes and Sausages)

Napoli €16,00

(Pomodoro, Mozzarella e Alici)

(Tomato, Mozzarella Cheese and Anchovies)

Marinara €12,00

(Pomodoro, Aglio e Origano)

(Tomato, Garlic and Parsley)

Capricciosa €18,00

(Pomodoro, Carciofini, Mozzarella, Uovo, Prosciutto, Funghi e Olive)

(Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggs, Mushrooms, Ham, Artichokes and Olives)

Funghi Champignon €18,00

(Pomodoro, Mozzarella e Funghi Champignon)

(Tomatoes, Mozzarella Cheese and Mushrooms)

Crostino €17,00

(Mozzarella e Prosciutto cotto)

(Mozzarella Cheese and Ham)

Vegetariana €18,00

(Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pachino e Funghi)

(Mozzarella Cheese, Zucchini, Eggplant and Pepper)

Porcini €20,00

(Mozzarella e Funghi Porcini)

(Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)

Cacio e Pepe e Guanciale €20,00

(Mozzarella, Guanciale e Pecorino)

(Mozzarella Cheese, Pepper and Bacon)

Bufala e Tartufo fresco (Mozzarella di Bufala e Tartufo di Norcia) (Buffalo Mozzarella and Fresh Truffle)	€24,00
Gorgonzola e Radicchio (Mozzarella, Gorgonzola e Radicchio) (Gorgonzola Cheese, Mozzarella Cheese and Radicchio)	€20,00
Provola, Pachino, Mozzarella e Basilico (Provola, Mozzarella, Pachino e Basilico) (Provola Cheese, Mozzarella Cheese and Basil)	€20,00
Diavola (Pomodoro, Mozzarella e Salame) (Tomato, Mozzarella Cheese and Salami)	€17,00
Boscaiola (Mozzarella, Funghi e Salsiccia) (Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausage)	€20,00
Calabrese (Mozzarella, Pomodoro e Nduja) (Mozzarella Cheese, Tomato and Spicy Salami)	€20,00
Primavera (Mozzarella, Rucola, Pachino e Scaglie di Parmigiano) (Mozzarella Cheese, Rocket, Tomatoes and Parmesan)	€20,00
Salmone e Carciofini (Mozzarella, Salmone Affumicato e Carciofini sott'olio) (Mozzarella Cheese, Smoked Salmon and Artichokes)	€22,00
Quattro Formaggi (Emmentaler, Grana Padano, Mozzarella e Fontina) (Mix of Cheeses)	€20,00
Ariccia (porchetta, patate al forno e mozzarella) (Pork, Baked Potatoes and Mozzarella Cheese)	€20,00
Ciauscolo e Stracchino (Base mozzarella, Stracchino e ciauscolo) (White base pizza with mozzarella, Ciauscolo, Salami and Stracchino cheese)	€21,00
Prosciutto Cotto e Zucchine (Base mozzarella, Prosciutto Cotto e Zucchine Grigliate) (Baked Ham, Grilled Zucchini and Mozzarella)	€19,00

I Dolci - Desserts

Semifreddo alle Mandorle

con Cioccolato Caldo

€7,00

Almond Semi-frozen cream with Hot Chocolate

Semifreddo al Torroncino

con Cioccolato Caldo

€7,00

Nougat semi-frozen cream with Hot Chocolate

Semifreddo al Pistacchio

con Cioccolato Caldo

€7,00

Pistachio semi-frozen cream with Hot Chocolate

Panna Cotta Classica

con Frutti di Bosco e Crumble di Biscotto

€7,00

Pudding with Wildfruits and Biscuit Crumble

Tiramisù

€5,00

Tiramisù

Crostatina di Frutta Fresca

€6,00

Little tart with fresh fruits

Cheesecake ai Frutti di Bosco

€8,00

Wild berries cheesecake

Crème Caramel con Panna Montata

€6,00

Caramel Custard with Whipped Cream