

Gli Antipasti - Starter

-TERRA-

Degustazione Quattro Ricci €8,00
Starter Mix of Chef's Fantasies

Tagliere Selezionato di Salumi e Formaggi
DOP di Norcia €18,00
Large Mix of Norcia's Cold Cuts and Cheeses

Prosciutto alla Pinsa con Focaccia,
al Sale Rosa e Rosmarino €15,00
Ham with Focaccia, Pink Salt and Rosemary

Tartare di Fassona su Salsa di Senape
e Fior di Capperò €18,00
Beef Tartare with Mustard and Caper

Asparagi al Burro con Insalata Croccante
E Uovo Pochè €8,00
Asparagus with Butter, Salad and Egg

-MARE-

Quattro Ricci di Mare €25,00
Sea Starter of the Day

Selezione di Affumicati della Casa, con
Insalatina di Finocchio al Churry e Arancia €18,00
Mix of Smoked Fishes with
Churry's Fennel Salad and Orange

Polpo Scottato su Vellutata al Sedano €15,00
Scalded Octopus on Celery's Velvety

Tartare di Tonno e Patata
Soffice al Basilico €15,00
Tuna Tartare with Potatoes Parea and Basil

Zuppa di Cozze e Pomodorino €12,00
Soup of Tomatoes and Mussels

Soutè di Vongole €15,00
Soutè of Clam

-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>Pizzottella Gourmet (5 pezzi)</i>	€8,00
<i>Mix of Pizzottelle</i>	

I Primi - Main Courses

-TERRA-

Fettuccina al Ragù di Maremma €10,00

Fettuccina with Meat Sauce

Fettuccina alle Olive Nere

al Ragù di Lepre €15,00

Black Olives's Fettuccina with Hare Meat Sauce

Raviolo al Limone in Salsa di Agrumi €14,00

Lemon's Raviolo with Citrus Fruit's Sauce

Tonnarelli di Grano Arso

con Cacio, Pepe e Menta €14,00

Long Pasta (Burned Flour) with Mint, Cheese and Pepper

Risotto con Carciofi, Tartufo e Bacon

Croccante €16,00

Rise with Artichokes, Truffle and Bacon

Risotto alla Borragine e Pecorino €14,00

Rise with Borage and Pecorino Cheese

-MARE-

Trofia con Spigola e Limone €15,00
Short Pasta with Sea Bass and Lemon

*Fettuccina alla Pescatora Sgusciata
e Mandorle Tostate* €18,00
Fettuccina with Shelled Seafood and Almonds

*Margherita di Cernia con
Soutè di Datterino, Basilico e Burrata* €16,00
*Grouper's Raviolo with Soutè of Tomatoes,
Basil and Burrata Cheese*

*Risotto Scampi e Asparagi Selvatici al
Profumo di Arance* €18,00
Rise of Scampi and Asparagus, Orange Flavored

*Risotto Cozze e Pesto
Leggero di Spinaci* €15,00
Rise with Mussels and Spinach Pesto

Le Nostre Zuppe - Soups

Zuppa di Cipolla con French Toast €10,00
Soup with Onion and French Toast

*Zuppa di Funghi con Sfoglia
Croccante ai Semi di Papavero* €12,00
Soup with Mushrooms and Poppy Seed's Pastry

Minestra di Pesce in Brodo di Cernia €14,00
Soup of Daily Fish with Broth of Grouper

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) al Tartufo

con Scaglie di Pecorino di Fossa

€22,00

Beef Cut with Truffle and Pecorino Cheese

Bistecca di Manzo servita

con Radicchio Scottato

€4,50/h

Beef Steak with Radicchio Salad

Filetto con Pere e Gorgonzola

€25,00

Fiorentina Steak

Carrè d'Agnello cotto a bassa

temperatura, servito con Peperoni

€14,00

Rack of Lamb with Pepperoni

Filetto di Maialino alle Erbe

fini su Polenta e Cicoria

€14,00

Pork Fillet with Herbs on Polenta and Cicory

Salsicce ai Ferri e Patate Cric Cric

€10,00

Grilled Sausages with 'CricCric' Potatoes

-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 Broccoli in due consistenze</i>	€16,00
<i>Scalded Squid with Broccoli</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	€24,00

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

I Dolci - Desserts

Semifreddo alle Mandorle

con Cioccolato Caldo

Almond Ice Cream with Hot Chocolate

€7,00

Panna Cotta Classica

con Frutti di Bosco, Crumble di

Biscotto e Mousse al Cioccolato

Cooked Cream with Wildfruits, Biscuit

Crumble and Chocolate Mousse

€6,00

Tiramisù

Tiramisù

€5,00

Marquise al Gianduia con

Passion Fruit e Salsa di Arance

Marquise Pie of Gianduja with

Passion Fruit and Orange Sauce

€6,00

Torta Caprese con Panna e Fragole

Caprese Pie with Whipped Cream and Strawberries

€5,00