



Cocktail Bar/Aperitivo A partire dalle 18:00
Pranzo da Lunedì a Sabato dalle 12:00 alle 15:00
Cena da Lunedì a Sabato dalle 19:00 alle 23:00

MENU

LA PIGNA
RESTAURANT AND COCKTAIL BAR



ANTIPASTI

Tortino di Melanzane alla Sorrentina <i>(Mozzarella di Bufala, Salsa di Pomodoro e Basilico con Parmigiano)</i>	12.00 €
Avocado Toast <i>(Crostini di Pane Lariano del Forno Roscioli con Avocado, Paprika e Uovo in Camicia)</i>	12.00 €
Alici Fresche Fritte con Crema di Capperi	13.00 €
Carciofo alla Giudia con Prosciutto di Parma 16 Mesi	15.00 €
Tartare di Tonno <i>(con Avocado, Soia e Salsa Teriyaki)</i>	16.00 €
I Fiori della Pigna <i>(ripieni di Mozzarella di Bufala, Ricotta, Pecorino, Alici e Limone)</i>	12.00 €
Tagliere della Casa (x 2 persone)	28.00 €
Crostino di Pane con Stracciatella, Puntarelle e Alici del Cantabrico	14.00 €

PRIMI

Spaghetto alla Carbonara <i>(Guanciale Croccante, Uovo cotto a Bassa Temperatura, Pecorino DOP, Pepe Nero)</i>	15.00 €
Mezzi Rigatoni all'Amatriciana <i>(Pomodoro Bio, Guanciale Croccante e Pecorino DOP)</i>	15.00 €
Ravioli Freschi Ripieni di Burrata <i>(Pasta Fresca con Datterini e Basilico Fresco)</i>	17.00 €
Tonnarello con Crema di Datterino Giallo <i>(Pasta Fresca con Datterini Gialli, Pecorino DOP, Carciofi Fritti)</i>	17.00 €
Gnocchetti con Vongole Sgusciate e Pesto di Basilico	19.00 €
Zuppa del Giorno	15.00 €

CONTORNI

Verdure Ripassate di Stagione	9.00 €
Carciofo alla Romana	9.00 €
Puntarelle alla Romana	12.00 €
Mix di Verdure Grigliate	10.00 €
Patatine Fritte Fatte in Casa	6.00 €

GRILL

Smashed Royal Cheeseburger <i>(Controfiletto Danese di Prima Scelta, Cheddar Cream, Insalata, Pomodorini Caramellati, Guanciale Croccante, Cipolle Caramellate e Patatine Fritte Fatte in Casa)</i>	20.00 €
Smashed Cheeseburger <i>(Controfiletto Danese di Prima Scelta, Cheddar Cream, Insalata, Pomodorini Caramellati e Patatine Fritte Fatte in Casa)</i>	18.00 €
Entrecote di Manzo <i>(in Salsa Barbecue e Patatine Fritte Fatte in Casa)</i>	26.00 €

SECONDI

Roastbeef con Salsa Calda e Purè di Patate <i>(Controfiletto Danish Crown Cotto in Olio d'Oliva)</i>	20.00 €
Vitello Tonnato con Fagiolini al Burro	19.00 €
Tagliata di Tonno <i>(Con Salsa Senape, Miele e Semi di Sesamo)</i>	24.00 €
Polpettine al Sugo con Scaglie di Caciocavallo	17.00 €
Saltimbocca alla Romana con Verdure Ripassate	18.00 €
Sovracosce di Pollo Marinate <i>(Soia, Senape, Paprika Dolce, Limone e Timo)</i>	18.00 €
Insalata di Pollo Saltato <i>(con Pangrattato, Soia e Guacamole)</i>	17.00 €

DOLCI



Tortino al Cioccolato Fondente <i>(Con Gelato di Crema)</i>	10.00 €
Tiramisù della Casa <i>(Mascarpone, Savoiardo, Caffè Espresso, Uova Bio)</i>	8.00 €
Fagottino Espresso di Mela <i>(Mele, Canella e Crema di Zabaione)</i>	10.00 €
Gelato Artigianale della Gelateria Tony	9.00 €
Crema di Zabaione <i>(Con scaglie di cioccolato Fondente)</i>	10.00 €
Crostata della Casa	8.00 €



Cestino di Pane del Forno Roscioli e
Focaccia fatta in Casa

(a persona) 3,00 €



www.lapignaroma.it

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA
NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.



Cocktail Bar/Aperitivo A partire dalle 18:00
Pranzo Lunedì al Sabato dalle 12:00 alle 15:00
Cena Lunedì al Sabato dalle 19:00 alle 23:00

M E N U

LA PIGNA
RESTAURANT AND COCKTAIL BAR



STARTERS

Eggplant Pie	12.00 €
<i>(Mozzarella di Bufala, in Tomato and Basil Sauce with Parmesan)</i>	
Avocado Toast	12.00 €
<i>(Roscioli Lariano Bread Crostini with Avocado, Paprika and Egg in Coached)</i>	
Fresh Fried Anchovies	13.00 €
<i>(Breaded with Lariano Bread, Herb Flavored with Parsley Cream and Capers)</i>	
Fried Artichoke with Parma Ham 16 Months	15.00 €
Tuna Tartare	16.00 €
<i>(with Avocado, Soy and Teriyaki Sauces)</i>	
Fried Courgette Flowers	12.00 €
<i>(stuffed with Mozzarella di Bufala, Ricotta, Pecorino, Anchovies and Lemon)</i>	
Tagliere della Casa (x 2 persons)	28.00 €
<i>(Mixed Board of Cold Cuts, Bruschettas and Mozzarella di Bufala)</i>	
Crouton with Stracciatella	14.00 €
<i>(Puntarelle and Cantabrian Anchovies)</i>	

PASTA

Spaghetti alla Carbonara	15.00 €
<i>(Pecorino DOP, Egg, Black Pepper, Crunchy Guanciale)</i>	
Mezzi Rigatoni all'Amatriciana	15.00 €
<i>(Organic Tomato, Pecorino DOP, Crunchy Guanciale)</i>	
Ravioloni Stuffed with Burrata	17.00 €
<i>(with Fresh Tomatoes and Basil)</i>	
Tonnarelli with Yellow Tomatoes Cream	17.00 €
<i>(Fresh Pasta with Pecorino DOP and Fried Artichoke)</i>	
Gnocchetti with Shelled Clams and Basil Pesto	19.00 €
Soup of the Day	15.00 €

SIDES

Sautéed Chicory	8.00 €
Roman Style Artichoke	9.00 €
Puntarelle with an Anchovy Dressing	12.00 €
Homemade French Fries	6.00 €
Mixed Grilled Vegetables	10.00 €

GRILL

Smashed Royal Cheeseburger	20.00 €
<i>(First Choice Danish Sirloin, Cheddar Cream, Salad, Caramelized Cherry Tomatoes, Crispy Guanciale, Caramelized Onions and Homemade French Fries)</i>	
Smashed Cheeseburger	18.00 €
<i>(First Choice Danish Sirloin, Cheddar Cheese, Salad, Caramelized Cherry Tomatoes and Homemade French Fries)</i>	
Beef Entrecote	26.00 €
<i>(with Homemade Barbecue Sauce and French Fries)</i>	

MAIN COURSE

Roastbeef with Hot Sauce with Mashed Potatoes	20.00 €
Veal in Tuna Sauce with Green Beans	19.00 €
Grilled Tuna	24.00 €
<i>(with Mustard, Honey and Sesame Seeds)</i>	
Saltimbocca alla Romana - Roman-Style Veal Cutlets	18.00 €
Chicken Thighs with Baked Potatoes	18.00 €
<i>(marinated with Mustard, Paprika, Soy Sauce, Lemon and Thyme)</i>	
Meatballs with Tomato Sauce and Caciocavallo Flakes	17.00 €
Chicken Salad with Guacamole	17.00 €
<i>(cooked with Breadcrumbs and Soy Sauce)</i>	

DESSERT



Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream	10.00 €
Tiramisù	8.00 €
Bundle of Apple and Eggnog	10.00 €
<i>(Apples, Cinnamon and Eggnog Cream)</i>	
Artisan Ice Cream	9.00 €
Eggnog Cream with Chocolate Ice Cream	10.00 €
Cake of the Day	8.00 €
Pineapple	10.00 €
Strawberries with Vanilla Ice Cream	9.00 €



Bread Basket from Bakery Roscioli and
Homemade Focaccia
Per Person 3.00 €



www.lapignaroma.it

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA
NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

