

*** ANGOLO MARE NOSTRUM ***
ANTIPASTI / STARTERS

- Scampi Siciliani (Langostini) 500GR • 50€ 🐠🍷
- Gamberi Rossi da Mazara del Vallo 200GR • 60€ 🍷🐠
- Carpaccio di Gamberi rossi di Mazara con Burrata e Gazpacho 20€ 🍷🐠
- Tartare di Salmone con Yogurt Salmon Tartare with Yogurt 10€ 🍷🐠
- Carpaccio di Branzino Sea Bass 15€ 🍷🐠
- Tartare di Gambero Rosso con Prosciutto croccante e passion fruit 20€ 🍷🐠
- Tapepata di Cozze Mussels in black pepper and white Wine sauce 14€ 🍷🐠

PASTA DI MARE / SEA

- Spaghetti Vongole Veraci Clams 15€ 🍷🐠🐚
- Spaghetti Cozze e Pecorino Mussels and Pecorino Cheese 16€ 🍷🐠
- Risotto di Zuca con Crudo di Gamberi viola di Mazara e Amaretti Pumpkin risotto with Raw purple Prawns and Amaretti 18€ 🍷🐠🐚
- Strozzapreti Casarecci all'Annunziata Mit Seafood 15€ 🍷🐠🍷

*** PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES ***

- Filetto di Salmone alla brace con Funghi e riduzione di Aceto balsamico e Miele / Wood-Grilled Salmon and Fillet with Mushrooms and Balsamic Vinegar and Honey reduction 20€ 🍷🐠
- Baccalà dell'Aggipe con cipolle in agrodolce Aggipe's Cod Fish (Sweet and Sour) 15€ 🍷🐠🍷

ALLERGENE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PASTO / UNDETERMINED ALLERGENS AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF MENU

Allergeni/Allergens



PROGETTO SOLIDALE / SOLIDARITY PROJECTS (1€)
NO PROFIT FOUNDATION
Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

ALLERGENE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PASTO / UNDETERMINED ALLERGENS AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF MENU

tavernAgàpe



di Pietro Tucci

ALLERGENE/INFORMAZIONI ALLERGENS/INFORMATION

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco
- Alcuni prodotti freschi di origine animale, 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 al sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 855/04.

Raw materials / Products slaughtered on site
- Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 855/04.

*** CARNE / MEAT ***
DALLA PADELLA... / FROM THE PAN...

- Saltimbocca alla Romana con Purè di Patate Veal Scallopini, Prosciutto and Sage with Mashed Potatoes 20€ 🍷🐠🍷
- Coda alla Varesina con Purè Oxtail Stewed in Tomatoes Sauce 15€ 🍷🐠
- Maialino Parchettato con Patate Arrosto Baby Roasted Pig with Potatoes 20€ 🍷🐠
- Annelle e Cervella burro salda e limone con verza Sweetened and Braised, sage and lemon butter with cabbage 24€ 🍷🐠
- Filetto di Maiale in Crosta di Pistacchi con Mele Shufate Pork Tenderloin in a Pistachio-Crust with Stewed Apples 20 € 🍷🐠
- Stinco di Agnello Brasato con Patate e Parri Lamb Shank 25€ 🍷🐠🍷
- Bollito Misto con Verdure (cappone-lingua-manzo) 26€ 🍷🐠
- Sella di Cervo alla Wellington con Verza Deer 25€ 🍷🐠🍷🍷

ALLA BRACE... / TO THE WOOD-BURNING GRILL...

- Scottadito con Patate Grilled Lamb Chops 22€ 🍷🐠
- Annelle in Gravidola Sale e Pepe Sweetbreads 22€ 🍷🐠
- Bistecca di Manzo con Patate Ribeye Steak 24€ 🍷🐠
- Filetto di Manzo con Patate Beef Filet Mignon 26€ 🍷🐠
- TORTENTINA Porterhouse Steak 6,5€ X 100 (MINIMO 500GR) 🍷🐠

- *CONTORNI / SIDE DISHES*
- Spinaci / Spinach 6€
- Verza / Cabbage 6€
- Patate Fritte * 6€
- Cicoria / Chikory 6€
- Patate al forno 6€

ALLERGENE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PASTO / UNDETERMINED ALLERGENS AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF MENU

Pane e Coperto / Bread and Cover 1,50€ a persona

*** DALLA NOSTRA TRADIZIONE ***
ANTIPASTI / APPETIZERS

- Panzanella Romana (aceto) The Aggipe style Roman Bruschetta(Olivegar) 8€ 🍷🐠🍷
- Fior de cuscuzza farciti Deep Fried Zucchini Flowers, Mozzarella cheese and Anchovies 5€ 🍷🐠
- Pulpette di Baccalà Deep Fried Codfish fillet 5€ 🍷🐠🍷
- Middolo arrostito all'aglio nero con pane tostato e burro di Mielga delle Dolomiti Roasted bone marrow 22€ 🍷🐠
- Trippa e Salsiccia Fritta con Bloody Mary alla Romana 10€ 🍷🐠
- Crostino provatura, pomodori secchi e pesto romanesco Toasted Bread, Buffalo Mozzarella, Sun-Dried Tomatoes and Roman Pesto 10€ 🍷🐠
- Lingua di Vitello in salsa verde Veal Tongue in Green Sauce 14€ 🍷🐠
- Prosciutto con Bufala 14€ 🍷🐠
- Tortino Patate e Porcini secchi con fonduta di Formaggi 10€ 🍷🐠
- Carpaccio di manzo dell'Aggipe con crema di rafano e gemma di tuoro croccante 22€ 🍷🐠
- Selezione di salami con Giardiniera di Verdure e Olive al Forno Local salami board 10€ 🍷🐠🍷
- Selezione di formaggi con Mostarda di Cremona e Marmellata Local cheese board 10€ 🍷🐠🍷

INSALATE / SALADS

- Caprese a Modo Nostro (Mozzarella di Bufala-Pomodori - basilico) 14€ 🍷🐠
- Radicchio Gorgonzola, Pere e Mirtilli / Poached Pears and Red Salad with cranberries and blue cheese 14€ 🍷🐠

ALLERGENE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PASTO / UNDETERMINED ALLERGENS AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF MENU

ZUPPE/SOUPS

- Tortelli trafilati al bronzo in brodo di capponne 14€ 🍷🐠🍷
- Ribollita Toscana (cavolo nero-verza-patate-fagioli cannellini) 14€ 🍷🐠🍷
- Straciatella romana con uova Pecorino e brodo di carne 12€ 🍷🐠🍷
- Zuppa di cipolle alla Valdostana con Fontina 14€ 🍷🐠🍷
- Vellutata di Zuca e Porcini secchi Pumpkin and Dried Porcini Mushrooms 14€ 🍷🐠🍷

PASTA

- Cacio e Pepe / Pecorino cheese, Parmesan cheese and black pepper 15€ 🍷🐠🍷
- Amatriciana Aged pork cheek and tomato sauce Pecorino 15€ 🍷🐠🍷
- Gricia Pecorino cheese, aged Pork cheek and black pepper 15€ 🍷🐠🍷
- Carbonara dell'Aggipe ai 4 pepi con Salsiccia 14€ 🍷🐠🍷
- STROZZAPRETI Casarecci con ragù di Cinghiale 10€ 🍷🐠🍷
- Ravioli Casarecci con Ricotta di Bufala e spinaci all'acqua di pomodoro / Ricotta cheese,spinach,tomatoes 10€ 🍷🐠🍷
- Rigatoni con Pajata 14€ 🍷🐠🍷
- Rigatoni al Stogo di Coda Oxtail Stewed 14€ 🍷🐠🍷
- Gnocchi di patate fatti a mano con straccetti di Asino e Julienne di Verdure 10€ 🍷🐠🍷
- Risotto allo zafferano con middolo di bue Saffron risotto with beef marrow 22€ 🍷🐠

LE NOSTRE PASTE SONO FATTE ARTIGIANALMENTE DA MAMMA SABRINA (PASTIFICIO BUONO)/HOME-MADE PASTA

ALLERGENE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PASTO / UNDETERMINED ALLERGENS AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF MENU