IL MELARANCIO

* PER INIZIARE *
* To start *

Bruschetta con pomodoro (1) .....€ 8,00
Toasted bread with tomato
Bruschetta con pane GLUTEN FREE * .....€ 9,50
Toasted bread* with tomato
Prosciutto e melone.....€ 14,00
Ham and melon
Focaccia* (3) .....€ 9,00
Pizza bread*
Calamaretti fritti* (3,6,7,8) .....€ 16,00
Fried baby squid*
Parmigiana di melanzane (3,4,5,6,7,9) .....€ 15,50
Layers of aubergines with mozzarella, Grana and tomato sauce
Crudo e mozzarella (5) .....€ 16,00
Mozzarella and ham
Pecorino, noci e miele (5,10,11,14) .....€ 17,50
Pecorino cheese with nuts and honey
Insalata calamari* e mazzancolle*(2,6,7,8,9)€ 18,50
Sea salad Melarancio style*
Soute di cozze e vongole (2,6,7,8,9) .....€ 17,50
Mussels and clams
Tartare di Salmone Affumicato* (2,5,8) .....€ 18,50
Smoked salmon tartare*
Carciofo alla Romana (2,9).....€ 9,00
Artichoke Roman style
Pane (1) Bread..... € 2,50
Pane GLUTEN FREE* Bread GLUTEN FREE .....€ 4,50

LE SPECIALITA' ROMANE
Roman specialty

Carbonara (1,2,4,5) **€ 14,00**
Pasta bacon, egg, pepper and Pecorino

Amatriciana (1,2,4,5,9) **€ 14,00**
Pasta with bacon, pepper, Pecorino and tomato sauce

Arrabbiata (1,9) **€ 10,50**
Pasta with spicy tomato sauce

Gricia (1,2,4,5) **€ 13,50**
Pasta with bacon, pepper and Pecorino

Aglio, olio, peperoncino & alici (1,2,8) **€ 13,00**
Pasta with spicy oil EVO,garlic and anchovies

Cacio e pepe (1,4,5) **€ 13,50**
Pasta with pepper and Pecorino

* CLASSICI *
* Main Course *

Fettuccine* al ragù di carne (1,2,4,5,9) .....€ 15,50
Fettuccine* with tomato meat sauce and cheese
Spaghetti pachino e basilico (1) .....€ 10,50
Pasta with fresh tomatoes and basil
Lasagna alla bolognese* (2,3,4,5,9) .....€ 15,00
Layers of pasta* with minced meat sauce, mozzarella and Grana
Penne al Salmone Affumicato* (1,2,5,8,9) ...€ 17,00
Pasta with smoked salmon in creamy sauce*
Pesto noci e pachino (1,2,4,5,9,10,11,12,13,14) .....€ 15,00
Pasta with pesto,walnuts,fresh tomatoes,cheese
Spaghetti alla crema di scampi*(1,2,5,6,7,8) ...€ 18,00
Pasta with scampi in creamy sauce*
Spaghetti ai frutti di mare* (1,2,6,7,8) .....€ 19,50
Pasta with shellfish*
Spaghetti alle vongole (1,2,6) .....€ 17,00
Pasta with clams
Fettuccine ai funghi porcini* (1,2,4,5,9) .....€ 16,50
Fettuccine with boletus mushrooms*

+ Pasta fresca GLUTEN FREE* (5).....+€ 2,50
+ Fresh pasta GLUTEN FREE*

Petto di pollo alla griglia* .....€ 20,50
Grilled chicken breast*
Cotoletta alla Milanese* (3,4,5) .....€ 23,00
Veal cutlet milanese style*
Saltimbocca alla romana* (2,3,5) .....€ 24,00
Veal escalope with ham and sage leaf*
Scaloppina ai funghi porcini* (5,9) .....€ 24,50
Veal escalope with boletus mushrooms*
Hamburgher con patatine fritte* (1,2,3,5,12) .....€ 22,00
Hamburgher and french fries*
Bistecca alla griglia* (2).....€ 28,00
Grilled beef steak*

* LE NOSTRE CARNI *
Our Meats

* PESCATO *
* Fish *

Scampi alla griglia* (2,6,7,8) .....€ 26,50
Grilled scampi*

Gran fritto di mare* (2,3,6,7,8) .....€ 27,50
Fried calamari and shrimps*

Spigola alla griglia* (8) .....€ 28,00
Grilled seabass*

Spigola con verdure e pachino* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,13)...€ 26,50
Sea bass with cherry tomatoes and vegetables*

* PIZZE * Pizza *

Margherita* (1,3,5) **€ 11,50**
Pizza* Tomato sauce + mozzarella

Napoli* (1,3,5,8) **€ 13,50**
Margherita* + anchovies

Vegetariana* (1,3,5) **€ 13,00**
Margherita* + vegetables

Prosciutto rucola e Grana*(1,3,4,5) **€16,50**
Margherita*+cured ham, rocket salad and Grana

Funghi* (1,3,5) **€ 14,50**
Margherita* + mushrooms

FREE Wi-Fi

WI-FI: Guest Melarancio
PASSWORD: melarancio10

INSALATE Salads...

Basic Mix salad .....**€ 11,50**
Caprese con Bufala Tomato and Bufalo mozzarella (5).....**€ 15,00**
Greca Greek salad (1,4,5) .....**€ 15,50**
Carciofini e mozzarella Mix salad, artichoke & mozzarella (5) .... **€ 14,50**
Mediterranea Mix salad with tuna fish (8) .....**€ 15,50**
Carpaccio di zucchine .....**€ 19,50**

...E CONTORNI Side dishes

Patate al forno Roast Potatoes.....**€ 7,50**
Cicoria* ripassata in padella Chicory*.....**€ 8,00**
Verdure grigliate /al vapore Grilled /steamed vegetables.....**€ 8,00**
Patatine fritte* French fries* ..... **€ 7,50**

Servizio 10% – Service 10%

* DOLCI *
* Sweets *

Frutta di stagione.....€ 8,50
Seasonal Fruit
Sorbetto al limone* (15) € 8,50
*Lemon Sorbet**
Dolci della casa* (15).....€9,50
-Panna Cotta
-Chocolate Souffle
-Tiramisù
-Creme caramel
-Cheesecake

IL MELARANCIO

LO CHEF CONSIGLIA ….

Chef's suggestion…

…..Per iniziare To Start

Assaggini di Mare (x2 pers.)* **prezzo a persona** (tutti allergeni) ..... € 19,00
Chef's selection of fish (x2 people.)* price per person
Assaggini di Terra (x2 pers.)* **prezzo a persona** (tutti allergeni) ..... € 18,00
Variety of starters (x2 people)* price per person
Focaccia con Salmone Affumicato e Rucola*(2,3,8)..... € 19,00
Pizza bread with smoked salmon and rocket*
Insalata del re(2,4,5)..... € 19,50
Bresaola (dried beef), rocket salad and Grana cheese

….. La carne for the meat

Il Filetto di Manzo al Pepe Verde*(2,5,13).....€ 36,00
Tenderloin Steak with Green Pepper*
La ''Fiorentina'':Per 100 gr, min. 800g*(2)..... € 8,50
T-Bone Steak for 100gr ,minimum 800 gr*

…..come primi for the pasta

Risotto con Gamberi* & Mele(1,2,3,4,5,6,7,8,9,13).....€ 21,00
Rice with shrimps* and apple
Gricia con Variazione alla Pera(1,2,4,5) .....€ 18,50
Spaghetti with bacon,pecorino cheese,black pepper and pear

…..il pesce for the fish

Grigliata mista di pesce* (2,6,7,8).....€ 38,00
Grilled seabass, squid, scampi*
Spigola alla Melarancio* (8) .....€ 29,50
Seabass with orange and apple*

Bevande *Beverages*

Soft Drinks (Coca Cola, Fanta,..)	
-Piccolo *Small*	€ 5,50
-Medio *Medium*	€ 7
-Grande *Big*	€ 9
The freddo *Ice Tea*	€ 5,50
Spremuta *Fresh Squeezed Orange Juice*	€ 7
Succhi di frutta *Juice*	€ 5,50
Acqua 0,75 Lt *Bottle of Water 0,75 Lt*	€ 5

Caffetteria *Coffee*

Caffe: -Espresso *Small*	€ 3,50
-Doppio *Double shot*	€ 6
Deca, Orzo, Ginseng (15)	€ 4,50
Caffe americano *American Coffee: -Small*	€ 5,50
-Large	€ 8,50
Caffelatte (5): -Piccolo *Small*	€ 5,50
-Grande *Large*	€ 8,50
Cappuccino (5) : -Piccolo *Small*	€ 5
-Grande *Large*	€ 8
Cioccolata Calda (15) *Hot Chocolate: -Small*	€ 7
-Large	€ 11
The e Tisane	€ 6
Caffe Shakerato *Shaked Coffee*	€ 7

Birre & Aperitivi *Beer & Aperitif*

Alla spina 0,2 Lt (1) *Draft Beer 0,2 Lt*	€ 6
Alla spina 0,4 Lt (1) *Draft Beer 0,4 Lt*	€ 8
Alla spina 0,8 Lt (1) *Draft Beer 0,8 Lt*	€ 16
Alla spina 1 Lt (1) *Draft Beer 1 Lt*	€ 20
Birra Senza Glutine 33 cl *Gluten Free Beer cl. 33*	€ 8,50
Aperitivi analcolici	€ 7
Spritz (2)	€ 11
Cocktail (15)	€ 14
Cocktail analcolici	€ 11
Liquori esteri (2)	€ 9
Amari e liquori italiani (2)	€ 8
Liquori invecchiati (2)	€ 11

Cocktails

Irish Coffe	Sex On The Beach	Gin Tonic
Mojito	Negroni	Gin Lemon
Bellini	White Russian	Vodka Tonic
Martini Cocktail	Daiquiri	Vodka Lemon
Cosmopolitan	Bloody Mary	Long Island Ice Tea
Pina Colada	Campari Orange	Japan Ice Tea

Servizio 10%
Service 10%

Legenda:
1)Glutine/Gluten;
2)Solfiti/Sulfites;
3)Soia/Soya;
4)Uova/Egg;
5)Latte/Milk;
6)Molluschi/Clams;
7)Crostacei/Shellfish;
8)Pesce/Fish;
9)Sedano/Celery
10)Frutta a guscio/Nuts;
11)Frutta secca/Dried fruit;
12)Semi di sesamo/Sesame seeds;
13)Senape/Mustard
14)lupini/lupin
15)Chiedere libro degli ingredienti/ Request book of ingredients.
****)Il piatto contiene prodotti congelati/The plate contain frozen product.***

! PER QUALSIASI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE RIVOLGERSI PER FAVORE AL PERSONALE DI SALA
FOR ANY FOOD ALLERGY O INTOLERANCES PLEASE ASK TO THE WAITER !

Al Calice *By the Glass*

Lazio Rosso IGT – Tenuta Fonteia	€ 8,50
Frascati Superiore DOCG – Tenuta Fonteia	€ 8,50
Bardolino Chiaretto – Bolla	€ 8
Montepulciano	€ 9,5
Pinot Grigio – Formentini	€ 10,50
Chardonnay – Formentini	€ 11,50
Sauvignon - Formentini	€ 11,50
Chianti Classico	€ 9,50
Roma DOC Rosso Riserva – Tenuta Fonteia	€ 11,50
Chianti Riserva – Nipozzano	€ 13
Barolo – Ca Bianca	€ 16
Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 9,50
Moscato Rosè –Batasiolo	€ 11,50
Moet & Chandon	€ 35

Bollicine *Sparkling Wines*

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 31
Moscato Rosè – Batasiolo	€ 36
Moet & Chandon (bott. 375 ml)	€ 73
Champagne Veuve Clicquot 0,75 Lt	€ 155

Vini Bianchi *White Wines*

Frascati Superiore DOCG – Tenuta Fonteia	€ 25
Pinot Grigio – Conti Formentini	€ 29,50
Gewurztraminer – Elena Walch	€ 33
Sauvignon – Elena Walch	€ 35
Chardonnay –Elena Walch	€ 38
Frascati Superiore Riserva DOCG – Tenuta Fonteia	€ 39,50
Vieris Sauvignon Blanc – Tenuta Vie di Romans	€ 71
Dessimis Pinot Grigio – Tenuta Vie di Romans	€ 75

Vini Rosè *Rosè Wines*

Bardolino Chiaretto – Bolla	€ 27
Piemonte rosè – Batasiolo	€ 36

Vini Rossi *Red Wines*

Lazio Rosso IGT – Tenuta Fonteia	€ 25
Roma D.o.c. riserva – Tenuta Fonteia	€ 43
Montepulciano	€ 36
Chianti Fonterutoli – Mazzei	€ 38
Nero d'Avola Hugonis – Rapitalà	€ 57
Valpolicella Ripasso – Santi	€ 46
Chianti Riserva - Nipozzano	€ 48
Chianti Riserva Ser Lapo – Mazzei	€ 53
Brunello – Melini	€ 65
Amarone della Valpolicella – Santi	€ 71
Barolo – Batasiolo	€ 78
Desiderio – Avignonesi	€ 119
Brunello di Montalcino ''Poggio al Vento'' – Tenuta Col D'orcia	€ 170
Luce 2016 – Luce	€ 180
Brunello Luce 2014 – Luce	€ 230
50&50 – Tenuta Capannelle e Avignonesi	€ 240
Ornellaia – Tenuta Ornellaia	€ 395

Al Calice *By the Glass*

Lazio Rosso IGT – Tenuta Fonteia	€ 8,50
Frascati Superiore DOCG – Tenuta Fonteia	€ 8,50
Bardolino Chiaretto – Bolla	€ 8
Montepulciano	€ 9,5
Pinot Grigio – Formentini	€ 10,50
Chardonnay – Formentini	€ 11,50
Sauvignon - Formentini	€ 11,50
Chianti Classico	€ 9,5
Roma DOC Rosso Riserva – Tenuta Fonteia	€ 11,50
Chianti Riserva – Nipozzano	€ 13
Barolo – Ca Bianca	€ 16
Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 9,50
Moscato Rosè –Batasiolo	€ 11,50
Moet & Chandon	€ 35

Bollicine *Sparkling Wines*

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 31
Moscato Rosè – Batasiolo	€ 36
Moet & Chandon (bott. 375 ml)	€ 73
Champagne Veuve Clicquot 0,75 Lt	€ 155

Vini Bianchi *White Wines*

Frascati Superiore DOCG – Tenuta Fonteia	€ 25
Pinot Grigio – Conti Formentini	€ 29,5
Gewurztraminer – Elena Walch	€ 33
Sauvignon – Elena Walch	€ 35
Chardonnay –Elena Walch	€ 38
Frascati Superiore Riserva DOCG – Tenuta Fonteia	€ 39,50
Vieris Sauvignon Blanc – Tenuta Vie di Romans	€ 71
Dessimis Pinot Grigio – Tenuta Vie di Romans	€ 75

Vini Rosè *Rosè Wines*

Bardolino Chiaretto – Bolla	€ 27
Piemonte rosè – Batasiolo	€ 36

Vini Rossi *Red Wines*

Lazio Rosso IGT – Tenuta Fonteia	€ 25
Roma D.o.c. riserva – Tenuta Fonteia	€ 43
Montepulciano	€ 36
Chianti Fonterutoli – Mazzei	€ 38
Nero d'Avola Hugonis – Rapitalà	€ 57
Valpolicella Ripasso – Santi	€ 46
Chianti Riserva - Nipozzano	€ 48
Chianti Riserva Ser Lapo – Mazzei	€ 53
Brunello – Melini	€ 65
Amarone della Valpolicella – Santi	€ 71
Barolo – Batasiolo	€ 78
Desiderio – Avignonesi	€ 119
Brunello di Montalcino ''Poggio al Vento'' – Tenuta Col D'orcia	€ 170
Luce 2016 – Luce	€ 180
Brunello Luce 2014 – Luce	€ 230
50&50 – Tenuta Capannelle e Avignonesi	€ 240
Ornellaia – Tenuta Ornellaia	€ 395