



PER INIZIARE

To start

Bruschetta* con pomodoro ⁽¹⁾ Toasted bread* with tomato	€ 9,00
Bruschetta con pane GLUTEN FREE*..... Toasted bread* with tomato	€ 10,50
Prosciutto e melone..... Cured ham and melon	€ 15,50
Focaccia* ⁽³⁾ Pizza bread*	€ 10,00
Calamaretti fritti* ^(3,6,7,8) Fried baby squid*	€ 17,00
Parmigiana di melanzane ^(3,4,5,6,7,9) Layers of aubergines with mozzarella, Grana and tomato sauce	€ 16,50
Prosciutto e bufala ⁽⁵⁾ Buffalo mozzarella and cured ham	€ 17,00
Pecorino, noci e miele ^(5,10,11,14) Pecorino cheese with walnuts and honey	€ 18,00
Insalata calamari* e mazzancolle* ^(2,6,7,8,9) Sea salad Melarancio style*	€ 19,50
Sauté di cozze e vongole ^(2,6,7,8,9) Sautéed mussels and clams	€ 18,50
Tartare di Salmone Affumicato* ^(2,5,8) Smoked salmon tartare*	€ 19,50
Carciofo alla Romana ^(2,9) Artichoke Roman style <i>previa disponibilità subject to availability</i>	€ 11,00
Pane ⁽¹⁾ Bread	€ 3,00
Pane GLUTEN FREE* Bread GLUTEN FREE*	€ 4,50

CLASSICI

Main Course

Fettuccine* al ragù di carne ^(1,2,4,5,9) Fettuccine* with tomato meat sauce and cheese	€ 16,00
Spaghetti pomodorini e basilico ⁽¹⁾ Pasta with fresh tomatoes and basil	€ 11,00
Lasagna alla bolognese* ^(2,3,4,5,9) Layers of pasta* with minced meat sauce, mozzarella and Grana	€ 16,00
Penne al Salmone Affumicato* ^(1,2,5,8,9) Pasta with smoked salmon in creamy sauce*	€ 17,50
Pesto noci e pomodorini ^(1,2,4,5,9,10,11,12,13,14) Pasta with pesto, walnuts, fresh tomatoes and cheese	€ 16,00
Spaghetti alla crema di scampi* ^(1,2,5,6,7,8) Pasta with scampi in creamy sauce*	€ 19,50
Spaghetti ai frutti di mare* ^(1,2,6,7,8) Pasta with seafood*	€ 21,00
Spaghetti alle vongole ^(1,2,6) Pasta with clams	€ 18,00
Fettuccine ai funghi porcini* ^(1,2,4,5,9) Fettuccine with boletus mushrooms*	€ 17,00
Zuppa di: verdure / pomodoro / legumi ^(1,9) veggies / tomato / legumes Soup <i>previa disponibilità subject to availability</i>	€ 12,00
+ Pasta fresca GLUTEN FREE* ⁽⁵⁾ + Fresh pasta GLUTEN FREE*	+€ 3,50

LE SPECIALITA' ROMANE

Roman specialty

CARBONARA ^(1,2,4,5) Pasta with bacon, egg, pepper and pecorino cheese	€ 15,00
AMATRICIANA ^(1,2,4,5,9) Pasta with bacon, pepper, pecorino and tomato sauce	€ 14,50
ARRABBIATA ^(1,9) Pasta with spicy tomato sauce	€ 11,50

GRICIA ^(1,2,4,5) Pasta with bacon, pepper and pecorino cheese	€ 14,00
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO & ALICI ^(1,2,8) Pasta with garlic, chili, EVO oil and anchovies	€ 13,50
CACIO E PEPE ^(1,4,5) Pasta with pepper and pecorino cheese	€ 14,00

LE NOSTRE CARNI

Our meats

Petto di pollo alla griglia*..... Grilled chicken breast*	€ 22,50
Cotoletta alla Milanese* ^(3,4,5) Veal cutlet milanese style*	€ 24,50
Saltimbocca alla romana* ^(2,3,5) Veal escalope with cured ham and sage leaf*	€ 26,00
Scaloppina ai funghi porcini* ^(5,9) Veal escalope with boletus mushrooms*	€ 26,00
Hamburger con patatine fritte* ^(1,2,3,5,12) Hamburger with french fries*	€ 23,00
Bistecca alla griglia* ⁽²⁾ Grilled beef steak*	€ 29,50

PESCATO

Fish

Scampi alla griglia* ^(2,6,7,8) Grilled scampi*	€ 29,00
Gran fritto di mare* ^(2,3,6,7,8) Fried calamari and prawns*	€ 29,50
Spigola alla griglia*..... Grilled seabass*	€ 31,00
Spigola con verdure e pomodorini* ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,13) Seabass with cherry tomatoes and vegetables*	€ 28,50

LA LAVAGNA DELLO CHEF

The Chef's Blackboard

I CAPISALDI

THE ESSENTIALS

Per Iniziare To Start

Assaggi di Mare* (2,3,5,6,7,8,9) min. 2pax | prezzo a persona..... €19,50
Chef's selection of fish* min. 2pax | price a person

Assaggi di Terra* (1,2,3,4,5,6,7,8,9) min. 2pax | prezzo a persona..... €18,50
Variety of starters* min. 2pax | price a person

Focaccia con Salmone Affumicato* e Rucola (2,3,8) €19,00
Pizza bread with smoked salmon* and rocket

Primi Main Course

Risotto con Gamberi* & Mele (1,2,3,4,5,6,7,8,9,13)..... €23,00
Rice with shrimps* and apple

Gricia con Variazione alla Pera (1,2,4,5)..... €19,50
Spaghetti with bacon, pecorino cheese, black pepper and pear

La Carne Meat

Il Filetto di Manzo al Pepe Verde* (2,5,13) €36,00
Tenderloin Steak with Green Peppercorn sauce*

La "Fiorentina": Per 100gr, min.800g* €9,00
T-Bone Steak for 100gr, minimum 800gr*

Straccetti* rucola, Grana e pomodorini (2,5)..... €24,00
Shredded beef* with rocket, Grana and cherry tomatoes

Il Pesce Fish

Grigliata mista di pesce* (2,6,7,8) €41,00
Grilled seabass, squid, prawns and scampi*

Spigola alla Melarancio* (8) €32,00
Seabass with orange and apple*

INSALATE

Salads

Insalata mista semplice..... €12,50
Mixed salad

Caprese con Bufala (5)..... €15,50
Tomato and Buffalo mozzarella

Carciofini e mozzarella di Bufala (5)..... €15,00
Mixed salad, artichoke and buffalo mozzarella

Greca (4,5) €16,00
Greek salad

Mediterranea (8) €16,00
Mixed salad with tuna fish

Carpaccio di zucchine (5)..... €19,50
Thinly sliced raw zucchini

CONTORNI

Side dishes

Patate al forno (2)..... €8,50
Roasted Potatoes

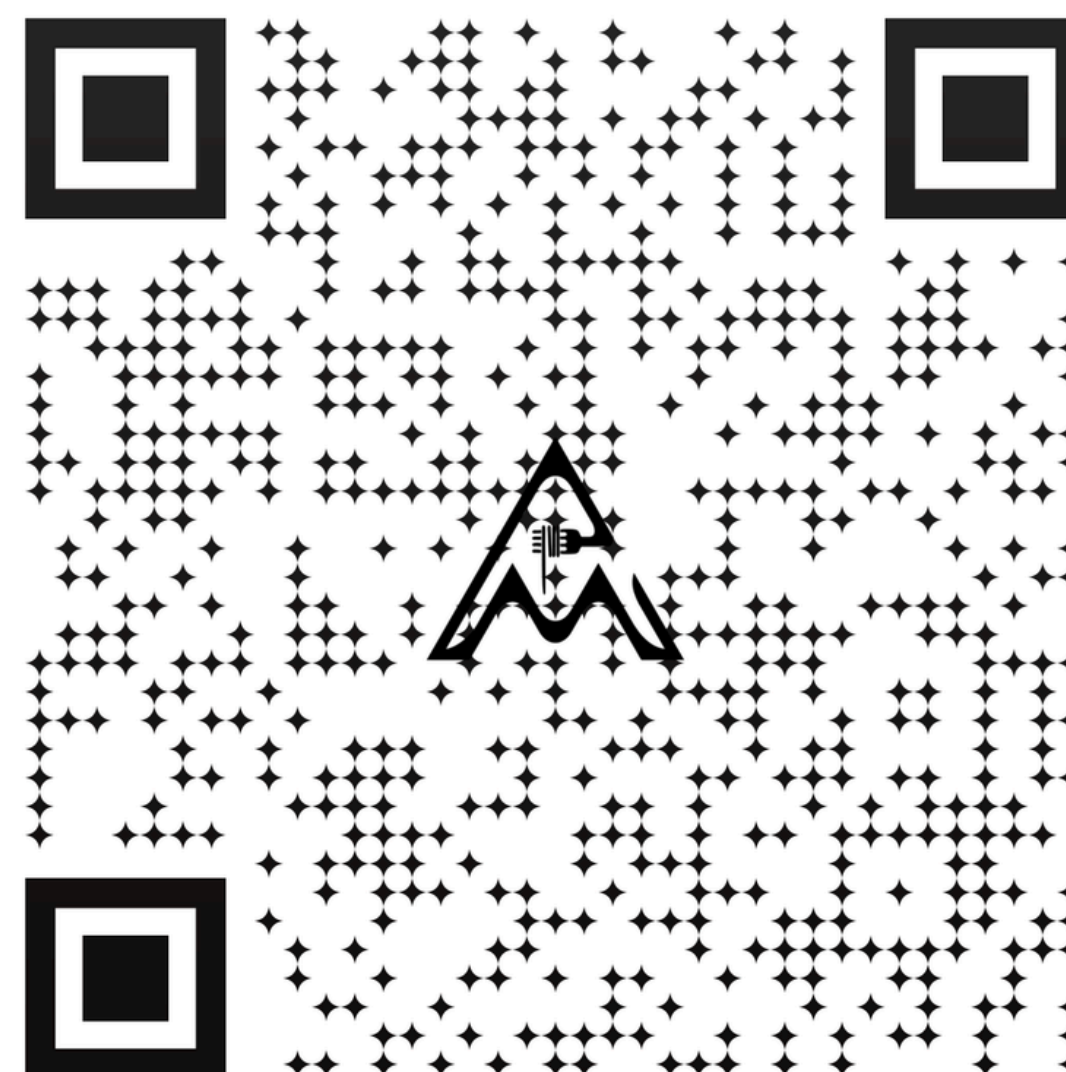
Cicoria* ripassata in padella..... €9,00
Sautéed chicory*

Verdure grigliate / al vapore €9,00
Grilled/ steamed vegetables

Patatine fritte*..... €8,50
French fries*

PROPOSTE STAGIONALI

SEASONAL SELECTION



Scansiona il QR code per esplorare le proposte stagionali dello chef.

Scan the QR code to explore our chef's ever-changing seasonal creations.

PIZZE

Pizzas

Margherita* (1,3,5) €12,00
Pizza* tomato sauce + mozzarella

Napoli* (1,3,5,8) €14,50
Margherita* + anchovies

Vegetariana* (1,3,5) €14,50
Margherita* + vegetables

Prosciutto, rucola e Grana* (1,3,4,5) €17,50
Margherita* + cured ham, rocket and Grana

Funghi* (1,3,5) €15,50
Margherita* + mushrooms

DOLCI

Desserts

Frutta di stagione..... €9,50
Seasonal Fruit

Variegato al limoncello* (1,15) €9,50
Limoncello swirl gelato*

Dolci della casa* (15) €10,50
Homemade desserts*:

-Panna Cotta -Creme caramel

-Chocolate Soufflé -Cheesecake

-Tiramisù



WI-FI: Guest Melarancio
PASSWORD: melarancio10

Legenda:

- | | | |
|---------------------|--------------------------|---|
| 1)Glutine/Gluten; | 6)Molluschi/Clams; | 11)Frutta secca/ Dried fruits; |
| 2)Solfiti/Sulfites; | 7)Crostacei/Shellfish; | 12)Semi di sesamo/ Sesame seeds; |
| 3)Soia/Soya; | 8)Pesce/Fish; | 13)Senape/Mustard |
| 4)Uova/Egg; | 9)Sedano/Celery | 14)Lupini/ lupin |
| 5)Latte/Milk; | 10)Frutta a guscio/Nuts; | 15)Chiedere libro degli ingredienti/ Request book of ingredients. |

(*) Il piatto può contenere prodotti congelati/ The plate may contain frozen product.



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

Servizio 10%-Service 10%

Bevande Beverages

Soft Drinks (<i>Coca Cola, Fanta,...</i>)	
-Piccolo <i>Small</i>	€ 5,80
-Medio <i>Medium</i>	€ 7,80
-Grande <i>Large</i>	€ 12
The freddo <i>Iced Tea</i>	€ 6,50
Succhi di frutta <i>Fruit Juices</i>	€ 6,50
Acqua 0,75Lt <i>Bottle of Water 0,75 Lt</i>	€ 5,80

Caffetteria Coffee

Caffè:	
-Espresso <i>Small</i>	€ 3,50
-Doppio <i>Double shot</i>	€ 6
Deca, Orzo, Ginseng ⁽¹⁵⁾	€ 4,50
Caffè americano <i>American Coffee:</i>	
-Piccolo <i>Small</i>	€ 7
-Grande <i>Large</i>	€ 9
Caffelatte ₍₅₎ :	
-Piccolo <i>Small</i>	€ 6
-Grande <i>Large</i>	€ 9
Cappuccino ₍₅₎ :	
-Piccolo <i>Small</i>	€ 5,50
-Grande <i>Large</i>	€ 8,50
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i> ₍₁₅₎	
-Piccolo <i>Small</i>	€ 7,50
-Grande <i>Large</i>	€ 11,50
The e Tisane	€ 6,50
Caffè Shakerato <i>Shaked Coffee</i>	€ 7

Birre & Aperitivi Beer & Aperitif

Alla spina 0,2 L ⁽¹⁾	<i>Draft Beer 0,2 L</i>	€ 6
Alla spina 0,4 L ⁽¹⁾	<i>Draft Beer 0,4 L</i>	€ 9
Alla spina 0,8 L ⁽¹⁾	<i>Draft Beer 0,8 L</i>	€ 17
Alla spina 1 L ⁽¹⁾	<i>Draft Beer 1 L</i>	€ 22
Birra Senza Glutine	<i>Gluten free beer 33cl</i>	€ 9
Aperitivi analcolici		€ 7
Spritz ⁽²⁾		€ 12
Cocktail ⁽¹⁵⁾		€ 14,50
Cocktail analcolici		€ 12
Liquori esteri ⁽²⁾		€ 10
Amari e liquori italiani ⁽²⁾		€ 8
Liquori invecchiati ⁽²⁾		€ 12
Tagliere misto* ^(1,5,8,10,11) per ogni cocktail, dalle 16 alle 19.....		+€ 4
Mixed platter* (cold cuts, cheese, bruschetta) per each cocktail, from 4pm to 7pm		

Cocktails

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

Al Calice *By the Glass*

Lazio Rosso IGT - Tenuta Fonteia	€ 9
Frascati Superiore DOCG - Tenuta Fonteia	€ 9
Bardolino Chiaretto - Bolla	€ 8,50
Montepulciano - Agricostimo	€ 10
Pinot Grigio - Formentini	€ 11
Chardonnay - Formentini	€ 12
Sauvignon -Formentini	€ 12
Chianti Classico	€ 10
Roma DOC Rosso Riserva - Tenuta Fonteia	€ 12
Chianti Riserva - Nipozzano	€ 17,50
Barolo - Ca Bianca	€ 18
Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 10
Trento DOC Rosé - Conti D'Arco	€ 12
Moët & Chandon	€ 35,50

Bollicine *Sparkling Wines*

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 34
Trento DOC Rosé - Conti D'Arco	€ 39
Moët & Chandon (bott. 375ml)	€ 76
Champagne Veuve Clicquot 0,75Lt	€ 158

Vini Bianchi *White Wines*

Frascati Superiore DOCG - Tenuta Fonteia	€ 28,50
Pinot Grigio - Conti Formentini	€ 31
Gewürztraminer - Elena Walch	€ 35,50
Sauvignon - Elena Walch	€ 37,50
Chardonnay - Elena Walch	€ 39,50
Frascati Superiore Riserva DOCG - Tenuta Fonteia	€ 41
Vieris Sauvignon Blanc - Tenuta Vie di Romans	€ 72,50
Dessimis Pinot Grigio - Tenuta Vie di Romans	€ 76,50

Vini Rosé *Rosé Wines*

Bardolino Chiaretto - Bolla	€ 28,50
Kreos Negroamaro - Castello Monaci	€ 37,50

Vini Rossi *Red Wines*

Lazio Rosso IGT - Tenuta Fonteia	€ 29
Roma D.O.C. Riserva - Tenuta Fonteia	€ 45
Montepulciano	€ 40
Chianti Classico Granaio - Melini	€ 34
Nero d'Avola Hugonis - Ripatalà	€ 59
Valpolicella Ripasso - Santi	€ 48
Chianti Riserva - Nipozzano	€ 51
Amarone della Valpolicella- Santi	€ 74
Barolo - Ca' Bianca	€ 80
Brunello Castelgiocondo - Frescobaldi	€ 88
Desiderio - Avignonesi	€ 122
Brunello di Montalcino "Poggio al Vento" -Tenuta Col D'orcia	€ 175
Luce 2016	€ 185
Brunello Luce 2014 - Luce	€ 235
50 & 50 - Tenuta Capannelle e Avignonesi	€ 245
Ornellaia - Tenuta Ornellaia	€ 400

Legenda:

1)Glutine/Gluten;	6)Molluschi/Clams;	11)Frutta secca/ Dried fruits;
2)Solfiti/Sulfites;	7)Crostacei/Shellfish;	12)Semi di sesamo/ Sesame seeds;
3)Soia/Soya;	8)Pesce/Fish;	13)Senape/Mustard
4)Uova/Egg;	9)Sedano/Celery	14)Lupini/ lupin
5)Latte/Milk;	10)Frutta a guscio/Nuts;	15)Chiedere libro degli ingredienti/ Request book of ingredients.



WI-FI: Guest Melarancio
PASSWORD: melarancio10