

VINO ALLA MESCITA (12)

BIANCHI al CALICE

Grillo DOC **Biologico "Organic"**

Al palato di pesca bianca e frutti esotici, con Sentori di agrumi e fiori tipicamente siciliani
Barone di Serramarrocco, Sicilia



5

Code di Volpe DOP

Bilanciato e piacevole al palato
Aroni floreali di media intensità
La Guardiensa, Campania

5

Erbavoglio DOC

Profumo fresco che ricorda limone e particolarmente fruttato e floreale
Sapore secco e vivace
Torraccia del Piantavigna,
Piemonte Colline Novaresi

7

Prosecco Millesimato

Terra Vizina DOC

Brut, Veneto



5

VINI da DESSERT

Ben Rye Passito

Kabir Moscato



8

6

ROSSI al CALICE

Dogajolo IGT Baby SUPER TUSCAN

Un vino pieno con ottima struttura
Bouquet di cigliegge, vaniglia e spezie
Carpineto, Toscana



5

Cabernet Sauvignon DOC

Intenso e strutturato, al naso un
Bouquet di ribes, more e mirtilli
Kellerei Bozen, Alto Adige

6

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Profumo di lampone e susine mature.
Al palato risulta sapido, robusto e tannico.
Ronchi di Manzano, Colli Orientali Friuli

7

Prosecco ROSE'

Terra Vizina DOC

Extra dry, Veneto

5

Acqua Demineralizzata 0.75L

Soft Drinks

Acqua in bottiglia 0,50 L nat e Frizzante

1,5

2

5



BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA (1,12)

Pils Original - Malastrana 4,7%vol

Chiara, facile da bere, decisa ed equilibrata,
retrogusto luppolato, bassa fermentazione in Vasca
aperta - Rep. Cec

5

Blanche - Baptist 5% vol

Bianca, di frumento, leggermente dolce e dissetante,
speziata e agrumata - Belgio

5

Crest Super-EAGLE 8,4%vol

Chiara dorata, doppio malto, fruttata al palato ed
all'olfatto. Birra equilibrata, un solo luppolo amaro,
si distingue per la dolcezza degli altri aromi. - ENG

6

Hobgoblin IPA - Wichwood 5,3% vol

Ambrata, tropicale agrumata, luppoli Australiani
e Usa, fedele alle tradizioni di produzione storiche
delle Ipa Inglesi. - Oxford Inghilterra

5



BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol



5

Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol

5

(La maescita potrebbe cambiare in base alle
disponibilità dei prodotti)

REC23'S COCKTAILS 9

Giolitti Tonic

Vodka, liquore al Bergamotto (*Bergamot*), tonica schweppes al Pompelmo Rosa (*pink grapefruit*), Pepe Rosa (1,12)
Fresco, agrumato Leggera gradazione alcolica

Smash

Gin, basilico (basil), succo di limone (lemon juice), zucchero (simple syrup), orange Bitter (1)
Fresco, facile da bere leggera gradazione alcolica

Amerigo Vespucci

Rum speziato (*spiced Rum*), liquore alla ciliegia (*cherry liqueur*), spremuta d'arancia fresca (*fresh Orange juice*), Passion fruit, succo di Lime (1)
Speziato, fruttato moderata gradazione alcolica

Testaccio Mule

Gin, Estratto Cetriolo e Zenzero [¥] (*Ginger and Cucumber extract*), succo di Limone (*Lemon juice*) e Ginger ale schweppes (1,12)
Fresco, facile da bere leggera gradazione alcolica

Galvani 115

Tequila piccante, Mezcal, succo di Lime, sciroppo al Mango [¥] (*Mango syrup*), Crusta di Sale agli Agrumi
Piccante, agrumato moderata gradazione alcolica

Analcolici (Alcool Free) 8

Al Parchetto

Cranberry, Spremuta d'arancia fresca (fresh orange juice), scirppo di lamponi [¥] (raspberry syrup), bolla agli agrumi (12)

No Sfizzietto

Cordiale di Pimento e Chiodi di Garofano [¥] (*Cloves and Pimiento Cordial*), succo di Lime, Ginger beer

Tonico salutare

Cordiale al Ginepro [¥] (*juniper Cordial*), tintura rosmarino e limone [¥] (*rosemary and lemon tincture*) Acqua tonica



Cocco Bello

Vodka, Triple sec, succo di Lime, soda al Cranberry, crosta di Cocco e sale (*coconut crust and salt*)
Fresco, estivo, Leggera gradazione alcolica



Al Mercato

Bourbon whisky, succo d'Ananas (*Pineapple Juice*), succo di Limone (*lemon Juice*), Zucchero liquido (sugar), foglie di Menta (*Mint leaves*) (1)
Fruttato e speziato, moderata gradazione alcolica



La Bocciofila

Cachaça, liquore al Rabarbaro (*rhubarb liqueur*), sciroppo di Fragole (*strawberry syrup*), succo di Lime (12)
Agro-dolce, fruttato, buona gradazione alcolica



Lavoratori Spritz

Liquore alle Pesche (*peach liqueur*), tintura al Rosmarino e Limone [¥] (*rosemary tincture*), Prosecco (12)
Fruttato, frizzantino, leggera gradazione alcolica



Svapo

Rum, succo di Pera (*pear juice*), sciroppo di Cannella [¥] (*Cinnamon syrup*), succo di lime, Bolla agli Agrumi (1,12)
Corposo, speziato leggera gradazione alcolica



Cinema Greenwich

Bourbon whisky, Fernet Branca, succo di Limone (*lemon juice*), zucchero liquido (*simple syrup*), Aria al Pop Corn (1)
Balsamico, profumato moderata gradazione Alcolica



(Sono Disponibili anche i Cocktail Internazionali)

[¥] preparazione fatta in casa dai nostri Bartender
Rec23 Bartender's Homemade

Allergeni (Allergens) : 1. Glutine (gluten); 3. Uova (Egg); 6. Soya (Soy) 7. Latte (milk); 8. Frutta a guscio (Dried Fruit); 12. Anidride Solforosa (Sulfur Dioxide)

APERITIVO

Al Rec23 TUTTI I GIORNI € 12

Con le Bottiglie di Vino e le Bollicine
L'aperitivo ha un costo di € 5 a persona
oltre il costo della Bottiglia.
Una bottiglia per massimo 4 persone.





REC23

VINI E BOLLICINE



SPUMANTI

Prosecco millesimato Brut DOC Terra Vizina <i>Veneto</i>	€ 20
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOPG Certe delle Calli extra Dry <i>Veneto</i>	€ 22
Oltrepò Pavese DOPG Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% (vegan) <i>Lombardia</i>	€ 24
Blanquette Giunot BRUT Réserve Chardonnay e Pinot nero 36 mesi <i>Francia</i>	€ 24
Cremant de Bourgogne Blanc de Blanc Millesimato chardonnay 100% <i>Francia</i>	€ 26
Trento DOC Millesimato Metodo classico Altemasi Cavit chardonnay <i>Trentino</i>	€ 28
Gold Gran Cuve Brut (10 anni sui lieviti) Velenosi Pinot nero & Chardonnay <i>Marche</i>	€ 32

FRANCIACORTA- Lombardia

Franciacorta Satèn DOPG BIO La Fioca chardonnay 100%	€ 26
Franciacorta DOPG Quadra Pinot nero e bianco 50%	€ 28
Franciacorta DOPG Pas Dosé BIO La Fioca Cuvée chardonnay	€ 30
Franciacorta DOPG Ca' del Bosco 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco 28 mesi sui lieviti	€ 48
Franciacorta DOPG Bellavista 77% chardonnay, 22% pinot nero, 1% pinot bianco 36 mesi sui lieviti	€ 48
Franciacorta Dosaggio Zero DOPG Ca' del Bosco 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco 28 mesi sui lieviti	€ 90
Franciacorta DOPG Anna Maria Clementi Riserva Ca Del Bosco 55% chardonnay, 20% pinot nero, 25% pinot bianco Al meno 9 anni sui lieviti	€ 180

ROSE' - BOLLICINE

Prosecco rose' extra Dry DOC Terra Vizina <i>Veneto</i>	€ 22
Oltrepò Pavese DOPG rosè Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% 24 mesi- <i>Lombardia</i>	€ 24
Franciacorta Rosé DOPG La Fioca Chardonnay 75% Pinot nero 25% 24 mesi <i>Lombardia</i>	€ 26
Trento DOC Brut Rosé Altemasi Chardonnay Pinot nero <i>Trentino</i>	€ 30
Franciacorta Rosé DOPG- Quadra Chardonnay 19% Pinot nero 80% 47 mesi <i>Lombardia</i>	€ 30
Franciacorta bellavista Rosé DOPG Chardonnay 62% Pinot nero 38% <i>Lombardia</i>	€ 30

SPUMANTI DOLCI

Brachetto d'Acqui Villa Banfi <i>Piemonte</i>	€ 20
Moscato d'Asti DOPG Az. Agr. Ghiga <i>Piemonte</i>	€ 20

CHAMPAGNE

Champagne Cuvée Reserve Brut Gallimard	€ 46
Champagne Brut Drappier nature	€ 50
Champagne Blanc de Blancs Drappier	€ 50
Champagne Veuve Cliquot Brut SPB	€ 56

CHAMPAGNE SELEZIONI

Champagne Krug Grand Cuvé	€ 300
Champagne Cristal Louis Roederer	€ 300

CHAMPAGNE ROSE'

Champagne Brut Rosé Gallimard	€ 50
Champagne Brut Rosé Drappier	€ 54

www.rec23.com

Wifi rete: webCube42-4E6E

pass: 7Q73E591

Wifi rete: Rec23 pass: 23roma23



VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon Millesimato	€ 18	Cabernet DOC- Cantine Bolzano	€ 24
What the phoque Cabernet Sauvignon, <i>Francia</i>		Cabernet Sauvignon, <i>Alto Adige</i>	
Dogajolo IGT-Super Tuscan- Carpineto	€ 18	Rosso di Montalcino Doc Carpineto	€ 24
Merlot, Cabernet frank e Sauvignon, <i>Toscana</i>		Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Montepulciano d'Abruzzo DOP Bosco	€ 18	Merlot DOC <i>Selezione</i> Ronc di subulle	€ 26
Montepulciano, <i>Abruzzo</i>		Ronchi di Manzano	
Nero di Troia Tufarello -Vigneti Canosini	€ 20	Merlot, <i>Friuli Colli Orientali</i>	
Nero di Troia, <i>Puglia</i>		Pinot Nero <i>Riserva</i> Cantine di Bolzano	€ 26
Refosco D.P.Rosso DOC -Ronchi di Manzano	€ 22	Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	
Refosco, <i>Friuli Colli Orientali</i>		Thalé DOP <i>Selezione</i> – Casal Thaulero	€ 28
Lagrein DOC- Marco Donati	€ 22	Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	
Lagrein Trentino		Pinot Nero DOC- Jermann	€ 28
Sherazade Nero D'Avola DOC -Donnafugata	€ 22	Pinot Nero, <i>Friuli</i>	
Nero d'Avola, <i>Sicilia</i>		Chianti Classico Riserva DOCG- Carpineto	€ 30
Cerasuolo di Vittoria DOCG -Donnafugata	€ 22	Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Nero d'Avola e Frappato, <i>Sicilia</i>		Nobile Di Montepulciano Riserva DOC- Carpineto	€ 32
Santa Cristina IGT Antinori	€ 22	Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Merlot, <i>Toscana</i>		Sagrantino DOCG -Adanti	€ 36
Montefalco Rosso DOC - Adanti	€ 24	Sagrantino, <i>Umbria</i>	
Sangiovese e sagrantino, <i>Umbria</i>		Tancredi IGT- Donnafugata	€ 36
Monopole Bordeaux - Kressmann	€ 24	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat- <i>Sicilia</i>	
Cabernet sauvignon e frank merlot		Taber Lagrein Riserva Cantine di Bolzano	€ 40
<i>Francia</i>		Lagrein, <i>Alto Adige</i>	
HEBO DOCG -Petra	€ 24	Edizione Cinque Autoctoni -Fantini	€ 40
Cabernet sauvignon, merlot e sangiovese		Primitivo, sangiovese grosso, Montepulciano,	
<i>Toscana</i>		Negroamaro, Malvasia Nera – <i>ITALIA</i>	
ETNA DC Rosso – Palmento Costanzo	€ 24	Aglianico del Vulture DOC Pian del Cerro	€ 40
Nerello Mascalese e cappuccio		Vigneti del Vulture	
<i>Sicilia</i>		Aglianico <i>Basilicata</i>	
		HABEMUS 2016 IGT Lazio	€ 55
		Grenache, Syrah, Carignan, Trempanillo	

Il vino non risolve i problemi, ma migliora la prospettiva

VINI BIANCHI

Grechetto DOC Perticaglia Grechetto, Umbria	€ 18	ETNA DOC Bianco – Planeta Caricante, Sicilia	€ 24
Coda di Volpe DOP La Guardienna Coda di volpe, Campania	€ 18	Sauvignon Blance Kressmann Monopole Bordeaux, francia	€ 24
Greco di Tufo DOP La Guardienna Greco di Tufo, Campania	€ 18	Gewürtztraminer DOC “Tramonti” Marco Donati Gewürtztraminer , Alto Adige	€ 24
Grillo DOC BIO Barone Di Serramarocco Grillo , Sicilia	€ 20	Vermentino Bolgheri DOC Antinori Tenuta Gualdo al Tasso Vermentino, Toscana	€ 24
Pecorino d’Abruzzo DOP Bosco Pecorino, Abruzzo	€ 20	Riesling Léon Faller Riesling, Alsazia Francia	€ 26
Muller Thurgau DOC Martini K.Martini&Sohn Müller Thurgau, Alto Adige	€ 22	Sauvignon DOC MOCK Cantine Bolzano Sauvignon, Altp Adig,	€ 26
Friulano DOC Ronchi di Manzano Tocai, Friuli Colli Orientali	€ 22	Pinot Bianco DOC Terlan Pinot Bianco, Altp Adig	€ 26
Pinot Grigio DOC Ronchi di Manzano Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali	€ 22	Chardonnay DOC Cardellino Elena Walch Chardonnay, Altp Adige	€ 26
Ribolla Gialla DOP BIO Visintini Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	€ 22	Pinot Grigio DOC Jermann Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia	€ 26
Moscato Giallo DOC K.Martini&Sohn Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	€ 22	Vinnae DOC Jermann Ribolla gialla, Friuli Venezia Giulia	€ 26
Kerner DOC Cembra Cantina di Montagna Kerner, Alto Adige	€ 24	Vintage Tunina IGT Jermann Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit, Friuli	€ 46
Bramito della sala Umbria IGT Antinori Chardonnay Umbria	€ 24		

VINI ROSE'

Rosato Lagrein DOC Fratte Alte Marco Donati Lagrein, Trentino	€ 20	Pipoli Rosato IGT vigneti del Vulture Aglanico, Basilicata	€ 20
Sangiovese Rosé BIO Riserva Cascina Sangiovese, Lazio	€ 22	ETNA DOC Rosato – Palmento Costanzo Nerello Mascalese, Sicilia	€ 24
Lumera Sicilia DOC Donnafugata Syrah, Nero d’Avola, Pinot Nero, Tannat, Sicilia	€ 24	Scalabrone- Antinori-Gualdo al Tasso Merlot, cabernet Sauvignon e Syrah - Toscana	€ 28

MENÙ FOOD

ANCHE

DELIVERY O TAKE AWAY

WHATSAPP +39 3338728556

PIAZZA DELL'EMPORIO 1 TESTACCIO

STARTERS - SHARINGS

Mini Sandwich

Mini Pulled Pork Pita 3pz 7,5

Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura in Salsa BBQ°, insalata Coleslaw in Mini Pita♦

Mini Pita Sandwich with BBQ Pulled Pork & Coleslaw Salad
(1,3,7,8,10,12)

Mini SOHO Cheese Burger 3pz 7,5

Mini Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata, Pomodoro

Mini Beef Burger, Cheddar, Green Salad, Tomato
(1,3,7,8,11)

Gli Immancabili

Texas Chili Nachos 10

Nachos♦ serviti con Chili di Carne, Cheddar fuso, Salsa Dip° Piccante e Guacamole°

Nachos♦ served with Chili, Melted Cheddar, Sour Cream, Guacamole
(7, 12)

Veggie Nachos 7

Nachos♦ serviti con Cheddar Fuso, Salsa Dip° Piccante e Guacamole°

Nachos♦ served with Melted Cheddar, Spicy Dip & Guacamole
(7,12)

Chips di Patate ♦ 5

Potato Crispy Chips ♦

Chips di Patate Cacio e Pepe 5

Chips di Patate♦ con Salsa Cacio e Pepe
Potato Crispy Chips♦ with black Pepper & Cheese dip
(7)

Patate dello Zio MC ♦ 5

French or American Fries ♦

WIFI
Rete Rec23
Pass 23roma23

The Best of....

Pollo Fritto (come si deve)

Alette di Pollo♥ "Home Made"

servite con Sour Creame e Jalapeño 5pz

• Fritte al naturale
con spicchi di Lime 10

• Fritte e glassate
con Salsa BBQ 12

• Fritte e glassate
con Salsa Buffalo 12

Home made Fried Chiken Wings served with Sour Creame e jalapeno 5 pz: Plain with lime € 10; With BBQ Sauce € 12; with Buffalo Sauce €12
(1,7,8)

Original Corn Dogs 3pz 6

Hot Dog ♥ pastellati serviti con Cheddar fuso, Jalapeño e salsa Sour Creame

Corn Dogs served with Melted Cheese, jalapeno and Sour Creame
(1,3,7,12)

Tagliere BPGF 12

Culatta di Crudo Dop, Burrata affumicata, Gnocco fritto e Olive verdi al finocchietto.

Chopping Board of DOP Raw Ham, Smoked Burrata Cheese, Fried plane Dumpling Olives
(1, 7, 12)

Il Tris di Polpette 7,5

Selezione di 3 differenti polpette♥♥
preparate con:

- Maiale Sfilacciato in salsa Barbecue
- Pollo Zenzero e Cetriolo
- Melanzane

A selection of Tree Fried Balls : slow cooked Pork in Barbecue Sauce ball;
Ginger and Cucumber Chicken ball, Eggplant ball
(1,3,7,9.)

Se ordini una Singola Polpetta 2,5
Single ball

Le Schiacciate

**DAL FORNO PANE
DELLO CHEF NIKO ROMITO*****

Pizza Bianca Calda
di diametro di 20 cm realizzata con impasto a lunga lievitazione naturale

Il Congiunto Vegan 5

Schiacciata♦ condita con Olio Extravergine di Oliva, Sale e Rosmarino

Schiacciata Pizza with Olive Oil, Salt, Rosemary
(1)

L'Autocertificazione 9

Schiacciata♦ condita con Stracciata di Bufala, Alici e

Pomodori Essiccati
Schiacciata Pizza with Bufala cheese, Anchovies dried Tomatoes
(1,7,4)

Fuori Regione 10

Schiacciata♦ ripiena di Prosciutto Crudo DOP,

Zucchine alla Scapece, e stracciatella di Bufala
Schiacciata Pizza San Daniele Ham, Scapece Zucchini, and Bufala Mozzarella cheese
(1,7)

Pulled Pork all'Italiana 10

Schiacciata♦ ripiena Spalla di Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura in Salsa BBQ

e Insalata coleslaw
Schiacciata Pizza with Slow Cooked Pork and Barbecue sauce and Coleslaw salad
(1,7,9)

Allergens

Allergens indicated by numbers next to each dish
1. Gluten 2. Sea Fruits, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Dried fruit, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesam, 12. sulfur dioxide, 13. lupins 14. molluscs

ALLERGENI 1169/2011 UE

Allergeni indicati con numeri vicino ciascun piatto

1. GLUTINE, 2. CROSTACEI, 3. UOVA, 4. PESCE, 5. ARACHIDI, 6. SOIA, 7. LATTE, 8. FRUTTA A GUSCIO, 9. SEDANO, 10. SENAPE, 11. SEMI DI SESAMO, 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13. LUPINI, 14. MOLLUSCHI

MAIN COURSE

Pollo al Miso

14

Sovracoscia di Pollo ♥
senza osso marinata al Miso
servita con patate schiacciate affumicate
*Chicken Overthigh bone-free marinated in Miso
served with smoked mashed potatoes*
(1,6,8)



Cocktail consigliato : Galvani 115

Costolette di Maiale BBQ

16

Costolette di maiale ♥ ♦ cotte a bassa
temperatura, con salsa BBQ,
Patate al sale e insalata Coleslaw
*Pork BBQ Ribs ♥ ♦ & Roasted Potato Wedges
& Coleslaw salad*
(1,2,)



Cocktail consigliato : Al Mercato

LE INSALATE

Avocado Salad



9

Insalata di Lattuga, Lollo Rossa, Spinacino, Avocado,
Edamame condita con dressig al Wasaby
*Lettuce salad, Lollo Rossa, Spinacino, Avocado,
Edamame seasoned with Wasaby wing dressig*
(1,3,6,8)

Caesar Salad

9

Insalata di Lattuga, Lollo Rossa, Spinacino,
Pollo cotto a bassa temperatura, Guanciale croccante,
Scaglie di Parmigiano, Crostini di pane,
Condita con dressing Caesar's
*Lettuce, Spinacino, Chicken cooked at low temperature, crunchy Pork Cheek,
Parmesan cheese scales, Bread croutons, Filled with Caesar's dressing*
(1,7,10)

Wellness Salad

Vegan

6

Lattuga, Cetrioli, Ravanelli, Carote, Spinacino,
Finocchi, Semi di Zucca, Mandorle e Semi di Chia
*Mixed salad, Lettuce, Cucumbers, Carrots, Baby Spinach, Fennels,
Pampkin's seeds, Almonds, Chia seeds.*
(8,)

CONTORNI

Patate al Sale



5

Scegli il condimento:
Al Naturale / Maionese al Wasabi /
Lime e Pepe Rosa
*Salt Roasted Potato Wedges
Choose your bet Natural / Wasabi Mayonnaise
Lime and Pink Pepper*

Patate Schiacciate Affumicate

5

smoked mashed potatoes

Cole slaw



5

Coleslaw salad

PIATTO BRUNCH

Sabato e Domenica

dalle 12 alle 16

€ 14,50

Brunch

Cocktail consigliato : Spritz Classico

APERITIVO

Un Drink

&

Tagliere dello Chef

€ 12

AMERICAN BURGERS



Brooklyn Burger

10

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr con Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger Tomato and Green Salad & Potato Chips♦

(1,3,7,11, 12)

Cocktail consigliato : Smash

Soho Cheese Burger

11

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr Cheddar, Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger with Cheddar, Tomato, Green Salad & Potato Chips♦

(1,3,7,11, 12)

Cocktail consigliato : Amerigo Vespucci

Queens Bacon Cheese Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180 gr, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger Bacon, Cheddar, Tomato, Green Salad & Potato Chips♦

(1,3,7,11,12)

Cocktail consigliato : Testaccio Mule

California Burger¹²

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Bacon, Salsa California (Panna Acida, Salsa Dip piccante, Guacamole, Pomodoro), Pomodoro Insalata & Chips di Patate♦

Beef Burger with Bacon, California Sauce (Sour Crème, Dip Sauce, Guacamole, Tomato and Green Salad & Potato Chips♦

(1,3,7,11,12)

Cocktail consigliato : Lavoratori Spritz

**IL MANZO
DEI NOSTRI HAMBURGER
È
BLACK ANGUS**



CHICKEN BURGERS



Coney Chicken Burger

10

Hamburger di Pollo 180 gr con Insalata, Pomodoro salsa Honey Mustard & Chips di Patate♦

Chicken Burger with Green Salad, Tomato and Honey Mustard Dip & Potato Chips♦

(1,3,7,10, 11,12)

Cocktail consigliato : Cocco Bello

Kentucky Fried Chicken Burger ...KFC

12

Pollo fritto tipo KFC♦, Salsa California (Panna Acida, Salsa Dip piccante, Guacamole, Pomodoro), Pomodoro Insalata & Chips di Patate♦

Fried chicken♦, California Sauce (Sour Crème, Dip Sauce, Guacamole, Tomato) Tomato and Green Salad & Potato Chips♦

(1,3,7,11)

Cocktail consigliato : Giolitti Tonic

ITALIAN BURGERS



Gricia Burger

12

Hamburger di Black Angus 180gr, Guanciale croccante, Crema Cacio e Pepe, Insalata & Patate al Sale

Beef Burger, Cacio e Pepe Dip (parmesan & Pepper), Pork Cheek, Green Salad

& Salt Roasted Potato Wedges

(1,3,7,11,12)

Cocktail consigliato : Giolitti Tonic

Testaccio Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Guanciale croccante, formaggio Stagionato, Insalata, Cipolla crispy & Patate al Sale

Beef Burger, Monterey Cheese, Green Salad, Pork Cheek, Crunchy Onion & Potato Chips♦

(1,3,7,11, 12)

Cocktail consigliato : Amerigo Vespucci

Little Italy Burger

12

Hamburger di Manzo Black Angus 180gr, Stracciata di Bufala, Lattuga, Melanzana Grigliata, Pomodoro & Patate al Sale

Beef Burger, Bufala Cheese, Tomato, Green Salad, Grilled Eggplant & Salt Roasted Potato Wedges

(1,3,7,11)

Cocktail consigliato : La Bocciofila

Il Pane dei nostri Burger è Artigianale

Homemade Bun



E' disponibile

Pane per Hamburger Gluten Free

Available Gluten Free Bun



VEGAN BURGER



Vegan

15

Beyond Meat Burger ♦, Lattuga, Pomodoro, Senape, Cetriolini Cipolla Crispy & Patate al Sale

Beyond Meat Burger ♦, Green Salad, Tomato, Mustard, Cucumber, Crunchy Onion & Salt Roasted Potatoes Wedges

(1, 10, 11)

Cocktail consigliato : No Sfizzietto

♦ "Preparazione di prodotto fresco da Noi abbattuto a temperatura negativa -18°C secondo le procedure HACCP.

Fresh product stored/ preserved at -18°C in line

♦ Prodotto surgelato all'origine/ Frozen Stuff with HACCP guidelines.



Piatto per vegetariani / Vegetarians

Vegan Piatto per Vegani / Vegans

DRINKS

Acqua Microfiltrata/Filtered Water 1 l	2
Acqua Bottiglia 0,5 L Nat o Gass	1,5
Soft Drinks	5
Birre Artigianali/Hand Craft Beers	5/6

23 B_CIO DI C_LO AI_TAME TE !

Le Salse° del Rec23 , se ordinate a parte a coppetta

Honey Mustard – Mostarda e Miele (3,10,12)	0,50
Dip – Pomodoro e Peperoncino Vegan (11,12)	0,50
Ranch – Latte, Aceto, Cipolla, Spezie (3, 7,10,12)	0,50
Guacamole – Salsa al Guacamole piccante Vegan(12)	0,50
BBQ- Salsa Barbecue (10,12)	0,50
Sour Cream – Panna Acida (7)	0,50
Salsa Cacio e Pepe – (1,7)	1,50
Salsa Chili – (1,12)	3
Salsa Cheddar – (7)	3

DOLCI

Fatti in casa
dal nostro Pasticcere



Brownies con Gelato



6

Brownie (senza Farina di Grano)
servito con gelato di vaniglia e Panna
Brownies topped with vanilla Icecream and Whipped Cream
(1,3,5,6,7,8)

Cocktail consigliato : Cinema Greenwich

Apple Crumble

6

Apple Crumble servito con Gelato di Vaniglia
Apple Crumble and Vanilla Ice cream
(1,3,7,8)

Cocktail consigliato : Cinema Greenwich

Pancakes

6

Tre pancakes serviti con Frutta e sciroppo d'acero
Three pancakes served with fruit and maple syru
(1,3,7,6,8,12)

Cocktail consigliato : Cinema Greenwich

Tagliata di Frutta



6

Tagliata di Frutta di Stagione
Fruit Salad

CHEESECAKE FACTORY

Cheesecake Nutella e M&M'S



7

Cheesecake cotta al forno ,
con base di Biscotto classico
servita **con Nutella e Confetti M&M's**
Nutella and M&M's Baked Cheesecake
(1,3,5,7,6, 8)

Cocktail consigliato : Svapo

Cheesecake Frutti di Bosco



6,5

Cheesecake cotta al forno,
con base di biscotto classico
servita con salsa ai Frutti di Bosco
Berries Baked Cheesecake
(1,3,5,7,6, 8)

Cocktail consigliato : Svapo