

MADE **IT** ERRANEO
terrace restaurant

BUSINESS LUNCH

MENÙ MADE

Primo piatto del giorno
Pasta Courses of the day

Contorno del giorno
Daily side dish

Pane, acqua microfiltrata e caffè
Bread, microfiltered water and coffee

19 €

MENÙ IT

Secondo piatto del giorno
Main Courses of the day

Contorno del giorno
Daily side dish

Pane, acqua microfiltrata e caffè
Bread, microfiltered water and coffee

24 €

Dal lunedì al venerdì dalle h 12.00 alle h 15.00
From Monday to Friday from 12.00 am to 03.00 pm

(Non valido nei giorni festivi e prefestivi)
(The Menù is not available during the public holidays and pre-holiday)

SFIZI

WHIMS

Focaccia con salsa ajoli(p.p.) 2

Focaccia with ajoli sauce



Cestino di pane.....2

Bread basket



Selezione di Olive di Madeiterraneo..... 4

Our selection of Olives

Servizio..... 2 p.p.

Service

ANTIPASTI

STARTERS

Moussaka leggera di melanzane ragout di Chianina e pomodori datterini 12

Light Moussaka composed by aubergines, Chianina ragout and cherry tomatoes



Madeit: mozzarella di latte di bufala, pesto light di basilico, pomodorini semi dry, panzanella alla romana e prosciutto toscano 17

Madeit: buffalo milk mozzarella, light basil pesto, semi dry tomatoes, roman style panzanella and tuscan ham



Kebab con capocollo di maiale Iberico, radicchio in agrodolce, aceto balsamico di Modena e Parmigiano Reggiano** 14

Capocollo of Iberian pork** kebab and sour radicchio, balsamic vinegar of Modena and Parmigiano Reggiano cheese



Battuta di manzo Fassona al coltello con cremoso al Parmigiano Reggiano e pomodorini semi dry 17

Row Fassona beef tartare by knife with creamy Parmigiano Reggiano cheese and semi dry tomatoes



Pane e selezione di salami con verdure alla giardiniera fatta in casa 16

Bread and salami selection with homemade pickled vegetables



Canederli e tagliatelle di seppia* con zuppa di mozzarella affumicata e pomodorini semi dry .. 16

Canederli and cuttlefish* tagliatelle with smoked mozzarella soup and semi dry tomatoes



Tonno rosso* siciliano, insalata greca e maionese al berberé** 14

Sicilian red tuna***, greek salad and berberé mayonnaise



Pesce crudo del Madeiterraneo con shot al Bloody Mary** 22

Mediterranean raw fish** with Bloody Mary shot



PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

Pappardelle di farina integrale con asparagi, pecorino e pimientos de la Vera (vegetariano) 14

Wholemeal flour pappardelle pasta with asparagus, pecorino cheese and pimientos de la Vera (vegetarian)



Spaghetti alla chitarra alla “gricia” di zucchine romanesche 14

Chitarra spaghetti pasta with roman zucchini “gricia” style



Mezzaluna* al tajine di agnello, salvia e limone 14

Mezzaluna* pasta filled lamb cooked with tajine, sage and lemon



Maccheroncini Verrigni al sugo di coda* alla vaccinara, All'Oro Home Gourmet,..... 16 **julienne di sedano e cacao**

Maccheroncini Verrigni pasta with All'Oro Home Gourmet oxtail* sauce, celery julienne and cocoa powder



Tonnarello, pomodoro Petrilli e basilico..... 15

Tonnarello pasta with Petrilli's tomato and basil



Ravioli* di stracciatella con frutti di mare e pomodori datterini 15

Ravioli* pasta filled stracciatella with seafood and cherry tomatoes



Gnocchi* di patate con baccalà, cicorietta e cacio Pejojo 16

Gnocchi* with cod fish, chicory and Pejojo cheese



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Insalata di melanzane infornate, coriandolo, carpaccio di limoni e hummus di ceci (vegan)..... 13
Aubergines, coriander, lemon carpaccio and chickpeas hummus (vegan)



Baccalà al vapore con pomodoro e basilico 19
Steamed salt cod with tomato and basil



Polpo alla brace con spuma di paëlla valenziana e chorizo..... 20**
Grilled octopus** with valencian paëlla mousse and chorizo sausage



Spigola* arrosto e tabbouleh alla libanese, limoni di Amalfi con contorno di stagione..... 22**
Grilled sea bass with lebanese tabbouleh, Amalfi lemons and season side dish



Pollo ai profumi di Marrakech 18
Marrakech chicken



Vitello, pita, curry, salsa tonnata e yogurt greco al coriandolo 21
Veal, pita bread, curry, tuna sauce and greek yogurt with coriander



Tagliata di controfiletto di "vaca vieja" gallega con salsa bernese e millefoglie di patate..... 32
Beef tagliata of "Vaca vieja" gallega with béarnaise sauce and potatoes milfoil



SALADS

La Greca: pomodoro, feta, olive greche, cipolla, cetrioli, peperoni e origano..... 12

Greek salad: tomato, feta cheese, black olives, onion, cucumbers, peppers and oregano



La marocchina: germogli, bulgar e curry con pico de gallo..... 12

Moroccan: bud, bulgar corn and curry with pico de gallo salad



L'italiana: millefoglie di pomodori datterini con mozzarella di latte di bufala..... 13

Italian: cherry tomatoes milfoil with bufalo milk mozzarella



Cesare: pollo, foglie di capperi di Pantelleria e patate..... 16

Caesar Salad with chicken, Pantelleria capers leaves and potatoes



Contorno del giorno..... 8

Daily side dish



PIZZE

PIZZAS

Farine Biologiche (*Organic flours*)
Lievito Madre (*Sourdough*)
48h di lievitazione (*48h of leavening*)

BIANCHE

Spagnola (mozzarella di latte di bufala affumicata e Jamon Serrano)..... 14

Spanish (buffalo milk mozzarella and Jamon Serrano)



Genovese (pesto di basilico fresco, patate schiacciate, Parmigiano Reggiano, primo sale, pinoli)..... 14

Genovese (fresh basil pesto, mashed potatoes, Parmigiano Reggiano cheese, primo sale cheese and pine nuts)



Madeiterranea (mozzarella di latte di bufala, chorizo e patate schiacciate)..... 15

Madeiterranea (buffalo milk mozzarella, chorizo and mashed potatoes)



ROSSE

Italiana (filetti di pomodoro Petrilli e mozzarella di latte di bufala)..... 12

Italiana (buffalo milk mozzarella, tomato and basil)



Mikonos (salsa di pomodoro e origano, formaggio di capra, capperi, olive e peperoni arrosto).... 14

Mikonos (tomato and oregano sauce, goat cheese, capers, olives and roasted peppers)



Amatriciana (pomodorini, guanciale croccante e Pecorino Romano)..... 14

Amatriciana (tomatoes, crispy bacon and Roman Pecorino cheese)



DESSERT *

Macaron 2.5

Macaron



Maritozz'Oro allo strudel di mele e cannella..... 6

Apple and cinnamon strudel Maritozz'Oro



Crema catalana allo zafferano marocchino con insalata di limone e mandorla..... 8

Catalan cream with Moroccan saffron with lemon and almond salad



Profitteroles al caramello salato, yogurt greco, sesamo e miele..... 9

Profitteroles with salted caramel, greek yogurt, sesame and honey



Tiramisù Madeiterraneo..... 9

Mediterranean tiramisù



Pasta frolla all'evo con cremoso al cioccolato bianco e vaniglia..... 9

con polvere di olive greche e rosmarino

Evo shortcrust pastry with white chocolate and vanilla cream accompanied by Greek olives and rosemary powder



Texture di cioccolato..... 9

Chocolate texture

Selezione di biscotti al burro fatti in casa (5 pezzi)..... 4.5

Selection of home made butter cookies (5 pieces)



Pico Gelato Artigianale 7

Pico Artisanal Ice Cream

LA MESCITA / BY THE GLASS

BOLLICINE

Prosecco di Treviso	7
100% Glera - Veneto	
Franciacorta Brut	12
Contadi Castaldi - 80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco - Lombardia	
Champagne Brut Reserve Imperial	15
Moët et Chandon - 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay	
Champagne Brut Reserve Imperial Rosè	16
Moët et Chandon - 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay	

BIANCHI

Vina Esmeralda 2017	7
Torres - 85% Moscatel, 15% Gewurztraminer - Catalonia	
Santa Prisca 2016	7
Le Cantine di Figaro - 100% Passerina - Marche	
Poggio dei Gelsi 2016	8
Famiglia Cotarella - 40% Roscetto, 30% Trebbiano, 30% Malvasia - Lazio	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016	8
Failoni - 100% Verdicchio - Marche	

ROSÈ

3055 Rosè 2017	8
Jean Leon - 100% Pinot Noir - Penedès (Spagna)	

ROSSI

"L'Altra Barbera D'Alba" 2016	8
Banfi - 100% Barbera D'Alba - Piemonte	

"Vitiano Rosso" 2015	9
Famiglia Cotarella - 85% Cabernet, 15% Merlot - Lazio	

Rosso di Montalcino 2016	11
Banfi - 100% Sangiovese - Toscana	

VINI DA DESSERT

Floralis Moscatel Oro	9
Torres - 100% Moscatel de Alejandria - Penedes (Spagna)	

"Pomele" 2016	10
Famiglia Cotarella - 100% Aleatico - Lazio	

"Passirò" 2016	12
Famiglia Cotarella - 100% Roschetto - Lazio	

SWEET VERMUTH

Cocchi Storico	6
Martelletti Rosso	6
Martini Rubino	8
Vermouth del Professore Bianco	8
Carpano Antica Formula.....	9
La Cannellese Rosso.....	9

AMARI E LIQUORI

Amari	8
Liquori.....	8

DISTILLATI

VODKA

Belvedere / Grey Goose / Stolichnaya	14
Tito's / Ketel One.....	18

GIN

Bombay / London n.3 / Martin Miller's / Fifty Pound's / Tanqueray Ten.....	12
Hendrick's / Star Of Bombay /Monkey 47 / Gin Mare.....	16

RUM

Appleton Estate XV / J Bally Piramide 12 y.o / Diplomatico Riserva	20
Zacapa Etichetta Negra.....	25

WHISKY

Connemara 12 y.o./ Maker's Mark /Lagavulin 16 y.o./ Laphroaigh 10 y.o.	20
Bowmore 15 y.o. / Nikka From The Barrel	25
Jhonnie Walker Blue Label.....	30

GRAPPE

Prime Uve Nere Maschio.....	8
Storica Nera.....	10
Berta 3 Soli 3	12

COCKTAIL

Martini Tonic	12
<i>Martini Bianco, Rosso, Ambrato, Martini Riserva Speciale Rubino e Tonic White Martini, Red, Amber, Special Rubino Reserve Martini and Tonic</i>	
Spritz Campari	12
<i>Campari Bitter, Vino Bianco Frizzante, Soda Campari Bitter, Sparkly White Wine, Soda</i>	
Aperol Spritz	12
<i>Aperol, Vino Bianco Frizzante, Soda Aperol, Sparkly White Wine, Soda</i>	
Hugo	12
<i>Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Menta, Vino Bianco Frizzante Elderflower Syrup, Mint, Sparkly White Wine</i>	
Mi-To	12
<i>Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino Campari Bitter, Special Rubino Reserve Martini</i>	
Negroni	12
<i>Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Bombay Sapphire Campari Bitter, Special Rubino Reserve Martini, Bombay Sapphire</i>	
Moscow Mule	12
<i>Vodka, Lime, Ginger Beer Vodka, Lime, Ginger Beer</i>	
Bloody Mary	12
<i>Vodka, Pomodoro, Pepe, Sale, Salsa Worchester, Limone, Sedano, Tabasco (U) Vodka, Tomato, Pepper, Salt, Worchester Sauce, Lemon, Celery and Tabasco</i>	
Sunset	14
<i>Sanbitter Rosso, Martini Ambrato e Soda Red Sanbitter, Amber Martini and Soda Water</i>	

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA CHE SARÀ LIETO DI FORNIRVI LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI COCKTAIL.

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES INFORM THE WAITERS THAT CAN PROVIDE A LIST OF ALLERGENS PRESENT IN THE COCKTAIL MENU.

VIRGIN COCKTAIL

Pura Vida..... 10
Succo di Lime, Succo di Ananas, Menta, Lemon e Sciroppo di Orzata
Lime Juice, Pineapple Juice, Mint, Lemon and Orzata Syrup



Dory's Day..... 10
Succo di Mirtillo, Sciroppo di Pesca e Ginger Ale
Cranberry Juice, Peach Syrup and Ginger Ale

BIRRA

Birra Ichnusa "Non Filtrata" in bottiglia 33 cl..... 7
Ichnusa Beer "Unfiltered" in bottle 33 cl



SOFT DRINK

Acqua naturale Panna 0.75 cl	5
"Panna" still water 0.75 cl	
Acqua frizzante Sanpellegrino 0.75 cl	5
"Sanpellegrino" sparkling water 0.75 c	
Coca Cola	6
Coca Cola	
Coca Cola Zero	6
Coca Cola Zero	
Succhi di Frutta Bio: Pesca / Pera / Albicocca	6
Bio Fruit Juices: Peach / Pear / Apricot	
Succhi di Frutta Bio: Pomodoro / Mirtillo	7
Bio Fruit Juices: Tomato / Blueberry	
Aranciata Amara Sanpellegrino	7
Sanpellegrino Bitter Orange Juic	
Chinò Sanpellegrino	7
Sanpellegrino Chinò	
Limonata Sanpellegrino	7
Sanpellegrino Lemonade	
Cedrata	7
Cedrata	
Old Tonic Sanpellegrino	7
Sanpellegrino Tonic Water	
Ginger Ale	7
Ginger Ale	
Sanbitter Rosso	8
Red Sanbitter	
Crodino	8
Crodino	
Cocktail Sanpellegrino	8
Sanpellegrino Cocktail	
Red Bull Glass Bottle	7
Red Bull Glass Bottle	
Red Bull Edition	7
Red Bull Edition	
Thè freddo	7
Cold Tea	

CAFFETTERIA

Espresso	2.5
Espresso coffee	
Doppio espresso	5
Double espresso	
Espresso decaffeinato	4
Decaffeinated Espresso	
Espresso corretto	4.5
Espresso with a small amount of liquor	
Cappuccino	5
Cappuccino	
Cappuccino decaffeinato	5.5
Decaffeinated Cappuccino	
Cappuccino d'Orzo	5.5
Barley cappuccino	
Latte macchiato	5.5
Hot milk with a shot of Espresso	
Caffè d'Orzo	4.5
Barley coffee	
Caffè americano	4.5
American coffee	
Caffè americano corretto	5.5
American coffee with a small amount of liquor	
Marocchino	5
Espresso, milk foam, cocoa powder	
Marocchino dek	5.5
Decaffeinated espresso, milk foam, cocoa powder	



Prodotto fatto in casa

Homemade product

ALLERGENI

ALLERGENS



Cereali contenenti glutine e derivati

Cereals, gluten and products thereof



Frutta a guscio

Nuts, hazelnuts, almond, pistachio



Crostacei e derivati

Crustaceans and products thereof



Sedano e derivati

Celery and products thereof



Uova e derivati

Eggs and products thereof



Senape e derivati

Mustard and products thereof



Pesce e derivati

Fish and products thereof



Sesamo e derivati

Sesame seeds and products thereof



Arachidi e derivati

Peanuts and products thereof



Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites



Soia e derivati

Soybeans and products thereof



Molluschi e derivati

Molluscs and products thereof



Lupini e derivati

White lupin and products thereof



Latte e derivati

Milk and products thereof

***Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa**

Homemade product and shot down at negative temperature

****Prodotto congelato all'origine / Frozen product**

*****Tutti i prodotti ittici hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004**

All fish products to be consumed raw have undergone remediation treatment according to Reg. 853/2004