

La Cucina de 'na Volta

TRADIZIONE, SAPORI VERI E RICETTE CHE FANNO TORNÀ BAMBINI.

The Cooking from Back in the Day

TRADITION, HONEST FLAVOURS, AND RECIPES THAT TAKE YOU BACK TO CHILDHOOD.

SINCE
753 B.C.

ANTIPASTI STARTER

LE TRE BRUSCHETTE DEL CUORE DE NONNO

(Three different types of bruschetta)

10€

1, 7, 12



PIZZA FOCACCIA

Roman Pizza Focaccia

10€

1, 7, 9

CAPRESE DI BUFALA

Buffalo mozzarella, tomatoes

15€

1, 7

BUFALA E CRUDO

Parma Ham and Buffalo Mozzarella

16€

7

BUFALA

Buffalo Mozzarella

10€

7, 12

BRESAOLA RUCOLA E GRANA

Bresaola, rocket and parmesan flakes

15€

7, 12

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE

Sautéed mussels and clams

18€

14, 9, 12

FRITTURA DI CALAMARI*

Fresh fried Squid

20€

14, 1, 3, 7, 12

CONTORNI SIDES

CICORIA 7€

Sautéed chicory in garlic, olive oil and chili

9, 12

PATATINE FRITTE* 7€

French fries

9, 12

INSALATA VERDE 7€

Green salad

9, 12

PATATE AL FORNO 7€

Baked potatoes

9, 12

INSALATE SALADS

INSALATA CAESAR 15€

Caesar salad

1, 3, 4, 7, 10

INSALATA ITALIANA 15€

Italian salad with tuna, hard-boiled egg and cherry tomatoes

7, 9, 12

INSALATA AMARE 15€

Fresh rocket salad with Bresaola, shaved Parmesan, Avocado and a light lemon dressing

7, 9, 12

DOLCI SWEETS



ER TIRAMISÙ SEGRETO DE NONNO 7€

1, 3, 7

SORBETTO AL LIMONCELLO* 7€

7, 12

SORBETTO AL MANGO E PASSION FRUIT* 7€

9, 12

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO* 7€

9, 12

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO 7€

9, 12

VINI AL CALICE WINE BY THE GLASS

WHITE

CHARDONNAY 8€

PINOT GRIGIO 8€

SAUVIGNON 12€

SPARKLING

PROSECCO 8€

FRANCIACORTA 15€

RED

MONTEPULCIANO 8€

CHIANTI 9€

RIPASSO 12€

ROSÈ

CERASUOLO 8€

DRINK

ACQUA 4€

SOFT DRINK 5€

BIRRA 5€

CAFFÈ 2€

CAPPUCCINO 3€

CAFFÈ AMERICANO 3€

AMARO 6€

COCKTAIL

VODKA TONIC O LEMON 10€

NEGRONI 10€

AMERICANO 10€

ANALCOLICO 10€

APEROL/ CAMPARI SPRITZ 10€

HUGO SPRITZ 15€

MOJITO 10€

GIN TONIC O LEMON 10€

PASTA

CACIO E PEPE 15€

Tonnarello with Pecorino Romano cheese and black pepper

1, 7, 12

AMATRICIANA 15€

Mezzanatica with Guanciale (cured pork cheek), Tomato and Pecorino Romano cheese

1, 7, 12

LA CARBONARA DE NONNO 15€

Tonnarello with Guanciale, Egg, Pecorino Romano cheese and black pepper

1, 7, 12



LASAGNA 15€

Lasagna with meat ragù, béchamel sauce, Mozzarella and Parmesan cheese

1, 3, 7, 9, 12

ARRABBIATA 14€

Penne in a garlic and chili tomato sauce

POMODORO 14€

Tonnarello or Penne with classic Italian tomato and fresh basil

1, 7, 12

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO* 15€

Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce and basil

1, 3, 7

TONNARELLO AI FRUTTI DI MARE 24€

Tonnarello with seafood

1, 2, 14, 12

SECONDI MAIN COURSES

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 15€

Grilled chicken breast with rosemary, salt and pepper

12

FILETTO DI MANZO 22€

Grilled beef fillet with salt and pepper

12

TAGLIATA DI MANZO 20€

Tender sliced beef with fresh rocket and shaved Parmesan cheese

SALTIMBOCCA SENTIMENTALI DE NONNO 18€

Tender veal with ham, cooked in white wine and butter

1, 7, 12

SCALOPPINA AL LIMONE 16€

Tender veal escalope with a tangy lemon sauce

1, 7

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO 16€

Grilled baby lamb chops

12

COTOLETTA ALLA MILANESE E PATATINE* 20€

Breaded veal cutlet and French fries

1, 3, 7

GRIGLIATA MISTA DI CALAMARI E GAMBERI* 26€

Mixed Grill of Squid and Prawns

14, 2, 12



*Alcuni ingredienti, in caso di non disponibilità del prodotto fresco, potrebbero essere stati precedentemente abbattuti o congelati

1 cereali e derivati - cereals and their derivatives, 2 crostacei - crustaceans, 3 uova - eggs, 4 pesce - fish, 5 arachidi - peanuts, 6 soia - soy, 7 latte - milk, 8 frutta a guscio - tree nuts, 9 sedano - celery, 10 senape - mustard, 11 sesamo - sesame, 12 anidride solforosa e solfiti - sulphur dioxide and sulphites, 13 lupini - lupin, 14 molluschi - molluscs

Pane, Coperto e Amore del Nonno 3€ - Bread, Cover, and Grandpa's Love €3

La Bottiglieria de Nonno Melo

PE' ACCOMPAGNÀ 'NA RISATA, 'NA FORCHETTATA O 'N RICORDO.

Nonno Melo's Bottle Room

TO GO ALONG WITH A LAUGH, A BITE, OR A MEMORY.

SINCE
753 B.C.

SPUMANANTI SPARKLING WINE

METODO CHARMAT

PROSECCO DOC TREVISO BRUT "MILL.24 BUTTERFLY"

100% Glera 11.5° Astoria



€8



€32

METODO CHARMAT

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT "MILL.24 BUTTERFLY"

Glera, Pinot Nero 11.5° Astoria

€8

€32

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT "NITENS"

60% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 10% P. Bianco 13° Le Marchesine

€15

€52

VINI BIANCHI WHITE WINES



ALTO ADIGE

AA GEWÜRZTRAMINER DOC - MONT MES

Uve: 100% Gewürztraminer; grad alc. 14°

€ 34

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI GRIGIO DOC ISONZO

Uve: 100% Pinot Grigio; grad alc. 13.5°

€8

€32

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

Uve: 100% Ribolla Gialla; grad alc. 12.5°

€8

€32

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON FRIULI DOC

Uve: 100% Sauvignon; grad alc. 13°

€12

€42

ABRUZZO

PECORINO DOC ABRUZZO

Uve: 100% Pecorino; grad alc. 13.5°

€32

LAZIO

CHARDONNAY IGT - LAZIO 'LA ANIMA TRA'

Uve: 100% Chardonnay; grad alc. 13°

€32

LAZIO

FRASCATI SUPERIORE DOCG 'SELALLERO'

Uve: Malvasia, Trebbiano, Bellone; grad alc. 12°

€30

SARDEGNA

AKENTA CUVÉE V VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Uve: 100% Vermentino; grad alc. 13°

€32

VINI ROSATI PINK WINES



LAZIO

PINOT GRIGIO RAMATO

Uve: 100% Pinot Grigio ramato; grad alc. 13.5°

€34

ABRUZZO

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Uve: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon; grad alc. 13.5°

€8

€32

VINI DOLCI SWEET WINES

LAZIO

MOSCATO FASHION VICTIM

Uve: 100% Moscato; grad alc. 7°

€30

VINI ROSSI RED WINES



ALTO ADIGE

A.A. LAGREIN DOC 'REIDER'

Uve: 100% Lagrein; grad alc. 13.5°

€32

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA DOC PIANI

Uve: 100% Barbera; grad alc. 14.5°

€36

PIEMONTE

BAROLO D.O.C.G. DI SERRALUNGA D'ALBA

Uve: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°

€80

PIEMONTE

NEBBIOLO DOC LANGHE

Uve: 100% Nebbiolo; grad alc. 14°

€38

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Uve: 55% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta; grad alc. 15°

€65

VENETO

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO

Uve: 50% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Croatina, 30% Corvinone; grad alc. 14.5°

€12

€42

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uve: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 14°

€120

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2017 'LE DUE SORELLE'

Uve: 100% Sangiovese Grosso; grad alc. 15°

€80

TOSCANA

CHIANTI

Uve: 100% Sangiovese; grad alc. 15°

€9

€32

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2020 'LA FORRA'

Uve: 100% Sangiovese; grad alc. 15°

€50

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 'MAGO DI OZ'

Uve: 88% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo; grad alc. 13°

€30

LAZIO

SYRAH I.G.T. LAZIO 'L'AMICO TUO'

Uve: 100% Syrah; grad alc. 13.5°

€32

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Uve: 100% Montepulciano; grad alc. 13.5°

€8

€36

PUGLIA

PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA 'I MURI'

Uve: 100% Primitivo; grad alc. 15°

€34