

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, ..... 17**  
**panzanella alla romana e prosciutto toscano**

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



**Kebab con brasato di manzo, patate, tartufo e salsa al Parmigiano Reggiano ..... 16**  
Braised beef kebab, potatoes, truffle and Parmesan cheese sauce



**Battuto di manzo Fassona al coltello con salsa "caffè de Paris" e cetrioli sott'aceto ..... 17**  
Raw Fassona beef tartare by knife with "caffè de Paris" sauce and cucumber in vinegar



**Selezione di salumi con giardiniera fatta in casa, pane e pomodoro..... 16**  
Chacuterie selection with giardiniera homemade, pickled vegetables, bread and tomato



**Tonno Madeiterraneo con pomodorini, capperi, olive e origano ..... 18**  
Madeiterraneo tuna with tomatoes, caper bushes, olives and oregano



**Polpette di bollito, cremoso di salsa verde e foglie (Piatto della Tradizione Romana)..... 15**  
Boiled meatballs, creamy green sauce and leaves (Roman Tradition Dish)



**Veli di baccalà\*, "soufflè di ceci" e salsa cacciatora ..... 16**  
Row Codfish\* slides, "chickpeas soufflè" and "cacciatora" sauce



**Carpaccio di rapa rossa con rucola, aceto balsamico e lamponi (vegano)..... 14**  
Red turnip carpaccio with rucola, balsamic vinegar and raspberries (vegan)

# 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)



**Mezzaluna\* al tajine di agnello, salvia e limone ..... 14**  
Mezzaluna\* pasta filled lamb cooked with tajine, sage and lemon



**Ravioli\* di stracciatella con frutti di mare e pomodori datterini ..... 15**  
Ravioli\* pasta filled stracciatella with seafood and cherry tomatoes



**Spaghetto Felicetti con filetti di pomodoro e basilico ..... 15**  
Spaghetto Felicetti with tomato and basil



**Gnocchi\* di patate fatti in casa con ragù battuto al coltello di Iberico,..... 16**  
**funghi cardoncelli e creme fraiche**  
Homemade potatoes gnocchi\* with Iberico ragù, cardoncelli mushrooms and creme fraiche



**Rigatone Felicetti Cacio e Pepe (Piatto della Tradizione Romana) ..... 14**  
Rigatone Felicetti "Cacio e Pepe" (Roman Tradition Dish)



**Rigatone Felicetti alla Gricia (Piatto della Tradizione Romana)..... 14**  
Rigatone Felicetti "alla Gricia" (Roman Tradition Dish)



**Rigatone Felicetti all'Amatriciana (Piatto della Tradizione Romana) ..... 14**  
Rigatone Felicetti "all'Amatriciana" (Roman Tradition Dish)



# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

**Millefoglie con Baba Ganush di melanzane, pomodori secchi e zucchine alla escabeche (vegan)..... 13**  
Millefeuille with Baba Ganush of aubergines, sun dried tomatoes and zucchini “escabeche” style



**Spiedino di calamari\*\* alla diavola con “parmentier” di patate e pane all’arrabbiata..... 19**  
Calamari\*\* skewer “alla diavola” with potatoes “parmentier” and bread “all’arrabbiata”



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



**Spigola\*\*\* arrosto e tabulè alla libanese, limoni di Amalfi con contorno di stagione..... 22**  
Grilled sea bass with lebanese tabulè, Amalfi lemons and seasonal 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



**Hamburger\* di manzo con formaggio fuso e bacon croccante, pomodoro, lattuga e chips\*\* ..... 18**  
Beef hamburger\* with melted cheese and crispy bacon, tomato, lettuce and chips\*\*



# 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 buffalo milk mozzarella



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

Caesar Salad with chicken, Pantelleria capers leaves, potatoes and xxx



**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)



**Boschetto (funghi porcini spadellati, provola affumicata e battuto di prezzemolo) ..... 14**

Boschetto (porcini mushrooms, smoked provola cheese and parsley)



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

Madeiterranea (buffalo milk mozzarella, chorizo sausage and mashed potatoes)



## ROSSE

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

Italian (tomato and buffalo milk mozzarella)



**Parmigiana (melanzane a funghetto, pomodoro, mozzarella basilico e parmigiano)..... 13**

Parmesan (aubergines, tomato, mozzarella , basil and Parmesan cheese)



**Calabria (tonno all'olio, cipolla rossa di tropea e 'nduja) ..... 14**

Calabria (tuna in oil, Tropea red onion and 'nduja)



## DESSERT \*

<b>Macaron</b> .....	2.5
Macaron	
  	
<b>Maritozz'Oro alla torta Sacher</b> .....	6
Sacher torte Maritozz'Oro	
   	
<b>Crema catalana al sambuco, pompelmo, pistacchio e uva</b> .....	9
Elder catalan cream with pistachio and grapefruit	
  	
<b>Babà con cremoso al cappuccino e liquirizia</b> .....	9
Babà with creamy cappuccino and licorice	
   	
<b>Tiramisù Madeiterraneo</b> .....	9
Mediterranean tiramisù	
   	
<b>Pasta frolla all'evo con cremoso al cioccolato bianco e vaniglia</b> .....	9
<b>con polvere di olive greche e rosmarino</b>	
Evo shortcrust pastry with white chocolate and vanilla cream accompanied by Greek olives and rosemary powder	
   	
<b>Tarte au citron, cocco e basilico</b> .....	9
Tarte au citron, coconut and basil	
   	
<b>Selezione di biscotti al burro fatti in casa (5 pezzi)</b> .....	4.5
Selection of home made butter cookies (5 pieces)	
 	
<b>Pico Gelato Artigianale</b> .....	7
Pico Artisanal Ice Cream	

# LA MESCITA / BY THE GLASS

## BOLLICINE

<b>Prosecco di Treviso</b> .....	7
100% Glera - Veneto	
<b>Franciacorta Brut</b> .....	12
Contadi Castaldi - 80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco - Lombardia	
<b>Champagne Moët Réserve Impériale</b> .....	16
Moët & Chandon - 40% a 50% Pinot Noir, 20% a 30% Pinot Meunier, 20% a 30% Chardonnay	
<b>Champagne Moët Rosé Impérial</b> .....	18
Moët & Chandon - 40% a 50% Pinot Noir, 30% a 40% Pinot Meunier, 10% a 20% Chardonnay	

## BIANCHI

<b>Oniris Bianco 2017</b> .....	7
Duca di Salaparuta - 90% Grillo e Insolia, 10% Moscato - Sicilia	
<b>Vina Esmeralda 2017</b> .....	8
Torres - 85% Moscatel, 15% Gewurztraminer - Catalunya	
<b>Poggio dei Gelsi 2017</b> .....	8
Famiglia Cotarella - 40% Roscetto, 30% Trebbiano, 30% Malvasia - Lazio	
<b>Mofete Etna Bianco 2017</b> .....	9
Palmento Costanzo - 70% Carricante, 30% Catarratto - Sicilia	

## ROSÈ

<b>Il Pumo 2017</b> .....	8
Cantine San Marzano - 100% Negroamaro - Puglia	
<b>3055 Rosè 2017</b> .....	9
Jean Leon - 100% Pinot Noir - Penedès (Spagna)	

## ROSSI

<b>Oniris Rosso 2017</b> .....	8
Duca di Salaparuta - 50% Frappato, 50% Nero D'Avola - Sicilia	
<b>L'Altra Barbera d'Alba 2016</b> .....	9
Banfi - 100% Barbera D'Alba - Piemonte	
<b>Vitiano Rosso 2016</b> .....	9
Famiglia Cotarella - 85% Cabernet, 15% Merlot - Lazio	
<b>Brunello di Montalcino 2012</b> .....	15
Poggio Celsi - 100% Sangiovese - Toscana	

## VINI DA DESSERT

<b>Moscato d'Asti 2018</b> .....	9
Saracco - 100% Moscato - Piemonte	

## 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

<b>Martini Tonic</b> .....	12
<i>Martini Bianco, Rosso, Ambrato, Martini Riserva Speciale Rubino e Tonica White Martini, Red, Amber, Special Rubino Reserve Martini and Tonica</i>	
<b>Spritz Campari</b> .....	12
<i>Campari Bitter, Vino Bianco Frizzante, Soda Campari Bitter, Sparkly White Wine, Soda</i>	
<b>Aperol Spritz</b> .....	12
<i>Aperol, Vino Bianco Frizzante, Soda Aperol, Sparkly White Wine, Soda</i>	
<b>Hugo</b> .....	12
<i>Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Menta, Vino Bianco Frizzante Elderflower Syrup, Mint, Sparkly White Wine</i>	
<b>Mi-To</b> .....	12
<i>Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino Campari Bitter, Special Rubino Reserve Martini</i>	
<b>Negroni</b> .....	12
<i>Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Bombay Sapphire Campari Bitter, Special Rubino Reserve Martini, Bombay Sapphire</i>	
<b>Moscow Mule</b> .....	12
<i>Vodka, Lime, Ginger Beer Vodka, Lime, Ginger Beer</i>	
<b>Bloody Mary</b> .....	12
<i>Vodka, Pomodoro, Pepe, Sale, Salsa Worchester, Limone, Sedano, Tabasco </i> <i>Vodka, Tomato, Pepper, Salt, Worchester Sauce, Lemon, Celery and Tabasco</i>	
<b>Il tempo di B.B.</b> .....	12
<i>Oleo Saccharum Limone e Zenzero, Calvados, ORGANICS Ginger Ale by Red Bull® Oleo Saccharum lemon and Ginger, Calvados, ORGANICS Ginger Ale by Red Bull®</i>	
<b>La Passione di Anita</b> .....	12
<i>Bitter, Riduzione di Vino, Paprika Dolce, Noci Pecan e Bitter all' Amarena, Passion Fruit, ORGANICS Cola by Red Bull® Bitter, Wine Reduction, Sweet Paprika, Pecan Nuts and Bitter with Black Cherry, Passion Fruit, ORGANICS Cola by Red Bull®</i>	
<b>Sunset</b> .....	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

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



# CAFFETTERIA

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