
















MADE  ERRANEO
terrace restaurant

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono indicati sotto a ciascun piatto con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergiche riportate nella tabella seguente. La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

We kindly inform our customer that our dishes may contain, as basic or traces constituents, some substances considered allergens and indicated below. The allergens are indicated under each plate with symbols corresponding to the allergic substance reported to the following table. The list of allergens indicated in Annex II of the EC Regulation 1169/11

 **Prodotto fatto in casa**
Homemade product

ALLERGENI ALLERGENS

- | | |
|--|--|
|  Cereali contenenti glutine e derivati
Cereals, gluten and products thereof |  Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof |
|  Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio |  Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof |
|  Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof |  Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites |
|  Sedano e derivati
Celery and products thereof |  Soia e derivati
Soybeans and products thereof |
|  Uova e derivati
Eggs and products thereof |  Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof |
|  Senape e derivati
Mustard and products thereof |  Lupini e derivati
White lupin and products thereof |
|  Pesce e derivati
Fish 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

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Further information on the presence of substances and products that cause allergies and intolerances is available by contacting the service staff.

SFIZI

WHIMS

Focaccia con salsa ajoli 2
Focaccia with ajoli sauce



Cestino di pane..... 2
Bread basket



Selezione di Olive di Madeiterraneo..... 4
Selection of Mediterranean Olives

Servizio..... 2 p.p.
Service

ANTIPASTI

STARTERS

Tartare di manzo, crema di parmigiano e nocciole tostate 17
Beef tartare, parmesan cream and toasted hazelnuts



Maritazz'Oro con Insalata di Pollo 6
Maritazzo with chicken salad



Madeit: prosciutto crudo toscano, mozzarella di latte di bufala, 17
pesto* light di basilico, pomodorini semi dry e panzanella alla romana
Madeit: toscano ham, buffalo milk mozzarella cheese, light basil pesto*,
semi dry tomatoes and roman style panzanella



Selezione di salumi, giardiniera fatta in casa, crostini di pane e pomodoro 16
Chercurerie selection with giardiniera homemade, pickled vegetables, bread and tomato



Tonno*, maionese e carciofini** 18
Tuna tataki, herbs mayo and roman style artichoke



Mazzancolla croccante, salsa tzatziki e paprika affumicata..... 18
Crispy shrimp, tzatziki sauce and smoked paprika



PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

Paella MadelTerrane: 38
molluschi, crostacei, pollo, piselli, chorizo e zafferano (minimo 2 pax)

Paella MadelTerranea: clams, chicken, peas, chorizo salami and saffron



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

Ravioli* pasta filled with stracciatella cheese, seafood and tomatoes datterino



Mezzaluna* al tajine di agnello, salvia e limone 14

Mezzaluna* pasta filled with lamb in tajine style, sage and lemon



Rigatone Verrigni alla "Amatricianas" (con chorizo iberico)..... 17

"Amatricianas" with Verrigni Rigatone pasta (with Iberian chorizo)



Gnocco Roma-Napoli: gnocco di farina di semola, salsa di pomodoro 14
basilico, mozzarella e parmigiano

Semolina flour gnocco, tomato sauce, basil, mozzarella cheese and parmesan cheese



Pici toscani con pomodoro e basilico 17

Tuscan pici pasta with tomatoes sauce and basil



Pasta in bianco..... 10

Plain pasta



Pasta al pomodoro (bambini)..... 10

Kids pasta (with tomatoes sauce)



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Baccalà alla pizzaiola con pomodoro, salsa ajoli, pizzoccheri fritti e carciofo alla giudia.....24

Codfish with tomatoes, ajoli sauce, fried pizzoccheri and jewish style artichoke



Ombrina alla cacciatora24

Roasted croaker cacciatora style and semolina crouton



Polpo alla brace con spuma di paella valenziana e chorizo.....20**

Grilled octopus** with valencian paella mousse and chorizo sausage



Pollo ai profumi di Marrakech 18

Marrakech chicken with berberè, aubergine ceviche



Entrecote selezione Angelo Feroci, maionese alla paprika e patate al burro26

Entrecote steak Angelo Feroci selection, paprika mayonnaise and roasted butter potatoes



Club Sandwich con pollo, uovo sodo, lattuga, bacon croccante, pomodoro e chips 16

Club sandwich with chicken, boiled eggs, lettuce, crunchy bacon, tomato and chips



Patate Fritte8

French fries



Cicoria ripassata.....8

Chicory, garlic, olive oil, chilli pepper

PIZZE



PIZZAS

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

ROSSE

Italiana (filetti di pomodoro, mozzarella e basilico)..... 12

Italian (tomato, mozzarella cheese and basil)



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

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



BIANCHE

Toscana (mozzarella di latte di bufala affumicata e Prosciutto Toscano)..... 14

Toscana (smoked buffalo milk mozzarella cheese and Toscano ham)



MadellTerranea (mozzarella, finocchiona e patate schiacciate)..... 16

Madellterranea (mozzarella cheese, finocchiona salami and mashed potatoes)



Focaccia al piatto (sale, olio e rosmarino).....8

Flat bread focaccia (salt, olive oil and rosemary)



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



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

Italian: tomatoes datterino milfoil with buffalo milk mozzarella cheese


























Cesare: pollo, foglie di capperi di Pantelleria, patate e guanciale croccante 16

Caesar Salad with chicken, Pantelleria capers leaves, potatoes and crispy bacon



DESSERT *

Macaron	2.5
Macaron	
  	
Maritozz'Oro alla torta sacher	6
Maritozzo, apricot jam, creamy, chocolate mousse	
   	
Maritozz'Oro Torta della Nonna	6
Maritozzo filled with biscuits crumble, creamy vanilla sauce, pine nuts and meringues	
   	
Crème brûlée alla vaniglia, mela e cannella	9
Crème brûlée with vanilla, apple and cinnamon	
  	
Terramisù MadelTerraneo	9
MadelTerraneo Tiramisù	
   	
Selezione di biscotti al burro fatti in casa	4.5
Selection of home made butter cookies	
  	
Gelato Artigianale	7
Artisanal Ice Cream	
  	
Tagliata di frutta	9
Sliced fruit selection	

LA MESCITA / *BY THE GLASS*

BOLLICINE

Prosecco Doc Extra Dry 9
Maccari - Veneto

BIANCHI

Poggio dei Gelsi 2021 10
Famiglia Cotarella - Lazio

ROSSI

Marques De la Concordia 2019..... 10
Concordia - Rioja, Spagna

BIRRE

Nastro Azzurro 0.40 cl 9
Alla Spina

Nastro Azzurro 0.20 cl 6
Alla Spina

Nastro Azzurro 0.33 cl 7
Bottiglia

Nastro Azzurro Zero 0.33 cl 6
Bottiglia (No Alcool)

Peroni Cruda 0.33 cl 8
Non Pastorizzata - Bottiglia

Peroni Gran Riserva 0.50 cl 9
Doppio Malto - Bottiglia

COCKTAIL

SPRITZIAMO

CLASSIC SPRITZ	12
Aperitivo Gamondi, Sparkling Wine, Soda	
WHITE SPRITZ	12
Vermouth Bianco, Sage, Sage Syrup, Lemon Juice, Sparkling Wine	
LEMONCELLO SPRITZ	12
Limoncello, Sparkling Wine, ORGANICS Bitter Lemon by Red Bull®	
SPRITZ ROSSO DI SERA	12
Orange Juice, Sparkling Wine, Bitter	
BITTER SPRITZ	12
Bitter Gamondi, Vino Frizzante, Soda	
SPRITZ SUNRISE	12
Vino frizzante, Rum, Green Tea, Aranciata San Pellegrino, Angostura Bitter	

GIN TONIC MOMENT

PURE GIN TONIC	12
Gin, Tonic Sanpellegrino with Lemon Peel and Ground Juniper	
GIN TONIC HENDRICK'S	14
Gin Hendrick's, Tonic London Essence Bitter Orange and Elderflower with Orange Peel, Pink Pepper and Cucumber	
GIN TONIC BOMBAY	14
Gin Bombay Sapphire, Tonic London Essence with Lemon Peel	
GIN TONIC MARE NOSTRUM	16
Gin Mare, Tonic London Edition Grapefruit and Rosemary with Orange Peel, Rosemary and Pink Pepper	
MADE GIN AND TONICA	14
Gin Haymans, Angostura Bitter, Salvia, Tonic water, Pompelmo	

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.

OUR SIGNATURE

MADE[IT]ERRANEAN NEGRONI.....	14
Cin Home Made, Vermouth Rosso Home Made and Bitter	
MADE[IT]ERRANJITO.....	14
Brandy Torres 15y, Lime, Sciroppo di Ananas, Menta, Limonata San Pellegrino	
AMERICAS MATE	14
Bitter Gamondi, Gamondi Rosso Riserva, Mate Smokey Red Bull	
SCHIUMA PARTY	14
Aperitivo Gamondi, lime juice, sugar syrup, white egg, cider	

VIRGIN COCKTAIL

ECLIPSE.....	10
Orange, Sage Syrup, Lemon Juice, Sage, Cranberry Juice, Bitter Orange Sanpellegrino Bio	
SUMMER DREAM	10
Barley Water Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice	
VIRGIN MARY.....	10
Succo di pompelmo, sale, pepe, worcestershire sauce, tabasco, succo di limone	
VIRGIN MOJITO	10
Sciroppo di Ananas, Succo di Lime, Menta, Ginger Beer	

GRANDI CLASSICI

MOJITO	12
AMERICANO.....	12
COSMOPOLITAN.....	12
VODKA SOUR	12
OLD FASHIONED	12
BOULEVARDIER.....	12
WHISKEY SOUR.....	12
DAIQUIRI.....	12
MARGARITA	12
MANHATTAN	12
MARTINI COCKTAIL.....	12
HUGO	12
APERTASS.....	12
BELLINI.....	14
GAMONDI BITTER SODA.....	10
GAMONDI APERITIVO SODA	10
GIN MARTINI.....	12
CAIPIROSKA.....	12
NEGRONI.....	12
BLOODY MARY	12
VODKA MARTINI.....	12
MARTINEZ	12
LONG ISLAND ICE TEA.....	12
MOSCOW MULE.....	12

SOFT DRINK

Acqua naturale Microfiltrata 2.5
Still Water

Acqua Leggermente Microfiltrata 2.5
Slightly Water

Coca Cola / Coca Cola Zero 8
Coca Cola / Coca Cola Zero

Sanpellegrino: Aranciata/Chinò/Aranciata Amara/Cedrata//Limonata/Old Tonic/Cocktail 7
Sanpellegrino: Orange Juice/ Bitter Orange Juice/Chinò/Cedrata/Limonata/Tonic Water /Cocktail

Ginger Beer..... 7
Ginger Beer

Sanbitter Rosso 7
Red Sanbitter

Crodino 7
Crodino

ORGANICS by Red Bull®: Bitter Lemon / Ginger Ale..... 7
ORGANICS by Red Bull® :Bitter Lemon / Ginger Ale

Succhi di Frutta Pago: Ananas / Pesca / Albicocca / Pera / Ace..... 6
Pago Fruit Juices: Pineapple / Peach / Apricot / Pear / Ace

Succhi di Frutta Pago: Pomodoro / Mirtillo..... 7
Pago Fruit Juices: Tomato / Blueberry

CAFFETTERIA

Espresso	2.5
Espresso coffee	
Doppio espresso	4
Double espresso	
Espresso decaffeinato	3.5
Decaffeinated Espresso	
Espresso corretto	5
Espresso with a small amount of liquor	
Latte macchiato	5.5
Hot milk with a shot of Espresso	
Cappuccino	5
Cappuccino	
Cappuccino di Soia	5
Soy Cappuccino	
Cappuccino decaffeinato	5.5
Decaffeinated Cappuccino	
Cappuccino d'Orzo	5.5
Barley cappuccino	
Caffè d'Orzo Piccolo	4
Barley coffee Small	
Caffè d'Orzo Grande	5
Barley coffee Big	
Ginseng Piccolo	4
Small Ginseng	
Ginseng Grande	5
Big Ginseng	
Caffè americano	4.5
American coffee	
Marocchino	4
Espresso, milk foam, cocoa powder	
Marocchino dek	4.5
Decaffeinated espresso, milk foam, cocoa powder	
Cioccolata Calda	6
Hot Chocolate	
Te e Tisane	6
Tea and Infusion	

SWEET VERMUTH

Gamondi Rosso Riserva.....	7
Gamondi Bianco Riserva.....	7
Cocchi Storico.....	9

AMARI E LIQUORI

Limoncello / Sambuca.....	7
Del Capo / Montenegro / Jägermeister.....	8
Jefferson.....	10
Fernet Branca/Cynar/Baileys.....	8

DISTILLATI

VODKA

Belvedere Vodka / Grey Goose.....	14
-----------------------------------	----

GIN

Bombay Sapphire.....	12
Hendrick's.....	16
Gin Mare.....	16

RUM

Diplomatico.....	20
Zacapa Etichetta Negra.....	25

TEQUILA

Patron Silver.....	16
--------------------	----

MEZCAL

Vida.....	12
-----------	----

WHISKY / WHISKEY

Jim Beam Bourbon e Rye / Jameson.....	15
Laphroaigh Y10.....	20
Bowmore Y10.....	25

BRANDY & COGNAC

Courvasier vs.....	15
Hennessy vs.....	20

GRAPPE

Grappa di Tivoli Sibilla Bianca.....	8
Poli Moscato Bianca.....	10