

LA CANONICA

ANTIPASTI STARTER

Bruschetta al pomodoro 4,50
Toasted bread with tomato, oil, basil

Bruschetta alle melanzane con pomodoro,
E ricotta salata 4,50
eggplant with tomato sauce toasted bread
and salted ricotta

Bruschetta alle zucchine e ricotta
di bufala, zucchini and buffalo 4,50
Ricotta cheese with toasted bread
Bresaola rughetta e parmigiano, 12,00
Smoked beef rocket salad and cheese

Ostriche al pezzo 6,00
Oyster 1 piece

Soutè di Cozze e Vongole 13,00
Sautéed mussels and clams

Insalata di mare sea food salad * 11,00
Insalata di polipo * 11,00
Octopus salad

Formaggi/Cheese

Mozzarella di bufala 8,00
Buffalo mozzarella dop

Antipasto di terra: misto di salumi e 17,00
Formaggi con carciofini e olive, mixed cold
cuts and mix of cheese, artichokes
and olives

Prosciutto e melone 11,00
Ham and melon

Prosciutto Crudo e mozzarella 11,00
Ham and mozzarella

Antipasto di mare * Alici marinate, 17,00
salmone affumicato, seafood salad,
Smoked salmon, marinated anchovies

CARNE E PESCE MEAT AND FISH

SALTIMBOCCA alla Canonica con prosciutto crudo e salvia 16,00
escalope with ham and sage

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO costolette di agnello alla griglia 16,00
ribs of grilled lamb

TRIPPA ALLA ROMANA con salsa di pomodoro e pecorino 14,00
roman tripe with tomato sauce and pecorino cheese

CODA ALLA VACCINARA stufata con carote e sedano 14,00
roman oxtail stew with carrots and celery

FILETTO DI MANZO alla griglia con insalata mista 20,00
filet steak with mix salad

COTOLETTA DI CARNE PANATA e patate 14,00
Rbread meat cutlet with potatoes

FILETTO AL PEPE VERDE O AL BAROLO O AI PORCINI 24,00
Beef filet w/green pepper, or barolo wine or porcini mushrooms

STRACCETTI di pollo all'aceto balsamico, rucola e grana 15,00
sliced chicken with rocket salad, balsamic vinegar and flakes of parmesan

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 26,00
Mixed grilled meat

FIORENTINA (all'etto) 7,00
T-bone steak by the weight for 100g

BISTECCA DI MANZO con rughetta Beef steak rocket salad 16,00

SCALOPPINA DI MAIALE AI FUNGHI 14,00
Pork with mushrooms

GRIGLIATAT MISTA DI PESCE mixed grilled fish * 26,00

BACCALA' AL POMODORO CON CROSTINI 14,00
Codfish with tomato sauce with bread toasted

FRITTURA di calamari e gamberi 18,00
fried squid and shrimp*

ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA 24,00
grilled seabream or seabass

ROMBO AL FORNO con patate 35,00
backed turbotfish with potatoes

ZUPPA DI PESCE del giorno* Fish soup 24,00

TRANCIO DI PESCE SPADA, sword fish* with tomato salad 14,00

SALMONE ALLA GRIGLIA con insalata siciliana di finocchi e arance 14,00
Grilled salmon with fennel

LE INSALATE- SALAD

INSALATA GRECA 10,00

Lattuga, feta, pomodori, cipolla e cetriolo
Lettuce, feta cheese, tomato, onions, cucumber

INSALATA DI POLLO 12,00

con lattuga romana, petto di pollo, rucola, radicchio, mais e pachino
with lettuce ocket salad, chicken breast, red chicory, tomatoes, corn

INSALATA CAESAR 12,00

con lattuga romana, petto di pollo, crostini, scaglie di grana salsa caesar
with lettuce chicken breast, caesar sauce, toasted brea grana flakesd

INSALATA Capricciosa 10,00

con lattuga romana, carciofini, olive nere, tonno, pomodori, mais
with lettuce, rocket salad, corn, artichokes, tuna, tomatoes

INSALATA CAPRESE 12,00

Con pomodori e Bufala
Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella

PASTA

TONNARELLI CACIO E PEPE 10,00
pasta fresca, pecorino romano, pepe nero macinato
home made fresh pasta with roman pecorino cheese black pepper

BUCATINI alla AMATRICIANA 10,00
con guanciale di amatrice, pomodoro, pecorino romano e pepe nero macinato
with Amatrice cheek lard, tomatoes, roman pecorino
Cheese, black pepper

PASTA ALLA CARBONARA 9,00
con guanciale di Amatrice, uova, pecorino romano, e pepe nero macinato
with Amatrice cheek lard, eggs, roman pecorino cheese, black pepper

Trofie al pesto 9,00
Trofie with pesto sauce

Tortellini alla Boscaiola con piselli e Funghi 10,00
Tortellini with white sauce, peas, mushrooms and ham

Spaghetti con polpette paghetti with meatball 12,00

Tagliatelle al ragu' Bolognese 12,00
home made tagliatelle with meat sauce

RAVIOLI freschi fatti in casa 12,00
ripieni di ricotta e spinaci con pachino e pesto
home made ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with tomato and pesto sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 14,00
spaghetti with clams

LINGUINE ALLO SCOGLIO 14,00
pasta with sea food

GNOCCHETTI DI PATATE alla Sorrentina 9,00
Home made potato dumpling with tomato sauce, mozzarella and basil

SCIALATELLI ai FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO (orata o spigola) 24,00
Macaroni with seafood* in foilm with seabass or sea bream

LASAGNA AL RAGU' 9,00

Lasagna with meat sauce

LASAGNA con Porcini

E TARTUFO, lasagna with
Truffle and porcini 16,00

RICE AND SOUPS

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 14,00
sea food risotto with tomato *

ZUPPA DI VERDURE 9,00
vegetable soup

CONTORNI SIDE DISH

VERDURA DEL GIORNO 7,00
Vegetable of the day

Insalata di finocchi 8,00
Fennel salad, rocket, orange

PATATE AL FORNO 5,00
roasted potatoes

PATATE FRITTE 7,00
fried potatoes*

INSALATA MISTA 6,00
mix salad

Insalata di Rucola con scaglie di grana 8,00
Rocket sald with grana cheese flakes

INSALATA DI POMODORI 6,00
TOMATOES SALAD

Carciofi romaneschi
roman artichokes

CARCIOFI romaneschi alla Giudia
Roman artichokes Giudia style

CARCIOFI romaneschi alla Romana
Roman artichokes Roman style

LE PIZZE

MARGHERITA mozzarella e pomodoro 7,50
tomato and mozzarella

MARINARA pomodoro, aglio, origano 7,00
Tomato, garlic, origan

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, 9,00
tomato, mozzarella, anchovies

QUATTROFORMAGGI 9,50
For type of cheese

VEGETARIANA 9,50
tomato, mozzarella, vegetables

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante 9,50
tomato, mozzarella spicy salami

BUFALINA pomodoro pachino, mozzarella di bufala 10,00
tomato, buffalo mozzarella

SUPER LASAGNA, pomodoro, salame, ricotta, mozzarella 9,50
Mozzarella, salami, ricotta cheese, tomato sauce

RUGHETTA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana 9,50
tomato, mozzarella, ham, rocket sald, grana flakes

CAPRICCIOSA mozzarella, pomodoro, carciofini prosciutto 12,00
Cotto, Funghi
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, mushrooms, artichokes

SICILIANA, POMODORO, ALICI, CAPPERI 8,00
Tomato sauce anchovies and capers

