

LA CANONICA

ANTIPASTI STARTER

Bruschetta al pomodoro 5,50
Toasted bread with tomato,oil, basil

Bruschetta alle melanzane con pomodoro,
E ricotta salata , 6,50
eggplant with tomato sauce toasted bread
and salted ricotta

Bruschetta alle zucchine e ricotta
di bufala, zucchini and buffalo 6,50
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
Sauteed mussels and clams

Insalata di mare sea food salad * 12,00
Insalata di polipo * 12,00
Octopus salad

Formaggi/Cheese

Mozzarella di bufala 9,00
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
Hame and melon

Prosciutto Crudo e mozzarella 12,00
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 16,00
roman tripe with tomato sauce and pecorino cheese

CODA ALLA VACCINARA stufata con carote e sedano 16,00
roman oxtail stew with carrots and celery

FILETTO DI MANZO alla griglia con insalata mista 26,00
filet steak with mix salad

COTOLETTA DI CARNE PANATA e patate 16,00
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 16,00
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 18,00

SCALOPPINA DI MAIALE AI FUNGHI 16,00

Pork wirh mushrooms 26,00
GRIGLIATAT MISTA DI PESCE mixed grilled fish *

BACCALA' AL POMODORO CON CROSTINI 16,00
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 16,00

SALMONE ALLA GRIGLIA con insalata siciliana di finocchi e arance 16,00
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 11,00
pasta fresca, pecorino romano, pepe nero macinato
home made fresh pasta with roman pecorino cheese black pepper

BUCATINI alla AMATRICIANA 11,00
con guanciale di amatrice, pomodoro, pecorino romano e pepe nero macinato
with Amatrice cheek lard, tomatoes, roman pecorino
Cheese, black pepper

PASTA ALLA CARBONARA 11,00
con guanciale di Amatrice, uova, pecorino romano, e pepe nero macinato
with Amatrice cheek lard, eggs, roman pecorino cheese, black pepper

Trofie al pesto 10,00
Trofie with pesto sauce

Tortellini alla Boscaiola con piselli e Funghi 12,00
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

SCIALATIELLI ai FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO (orata o spigola) 28,00
Macaroni with seafood* in foilm with seabass or sea bream

LASAGNA AL RAGU' 11,00

Lasagna with meat sau^{ce}

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
Fennelsalad, rocket, orange
Carciofi romaneschl 9,00
roman artichokes

PATATE AL FORNO 5,00
roasted potatoes
CARCIOFI romaneschi alla Giudia
Roman artichokes Giudia style

PATATE FRITTE 6,00
fried potatoes*
CARCIOFI romaneschi alla Romana
Roman artichokes Roman style

INSALATA MISTA 8,00
mix salad

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

INSALATA DI POMODORI 8,00
TOMATOES SALAD

LE PIZZE

MARGHERITA mozzarella e pomodoro 9,50
tomato and mozzarella

MARINARA pomodoro, aglio, origano 9,00
Tomato,garlic, origan

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, 9,50
tomato, mozzarella, anchovies

QUATTROFORMAGGI 9,50

For type of cheese

VEGETARIANA 10,50
tomato, mozzarella, vegetables

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante 10,50
tomato, mozzarella spicy salami

BUFALINA pomodoro pachino, mozzarella di bufala 11,00
tomato, buffalo mozzarella

SUPER LASAGNA, pomodoro, salame, ricotta, mozzarella 10,50
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 10,50
Cotto,Funghi
Tomato sauce, mozzarella,cured ham,mushrooms,artichokes

SICILIANA, POMODORO, ALICI, CAPPERI 9,00
Tomato sauce anchovies and capers





Lista dei Vini

Wine List

VINI ROSSI
RED WINE

VINO DELLA CANONICA by the glass	5,00
¼ L	6,00
½L	9,00
1L	17,00
CHIANTI al bicchiere by the glass	8,00
ROSSO di montalcino al bicchiere by the glass	12,00
CHIANTI 375ML	15,00
CHIANTI	27,00
MERLOT	25,00
DOLCETTO D’ALBA	25,00
NERO D’AVOLA	27,00
LAMBRUSCO	25,00
PRIMITIVO	28,00
FRAGOLINO	28,00
BRAGHETTO	28,00
BAROLO	70,00
MONTEPULCIANO	28,00
ROSSO DI MONTALCINO	45,00
BRUNELLO DI MONTALCINOM	75,00
AMARONE	85,00
TIGNANELLO	350,00
SASSICAIA	900,00
GAJA	1000,00

VINI BIANCHI
WHITE WINE

VINO DELLA CANONICA by the glass	5,00
¼ L	6,00
½L	9,00
1L	17,00
PECORINO al bicchiere by the glass	8,00
CHARDONNAY al bicchiere by the glass	8,00
PINOT GRIGIO al bicchiere by the glass	8,00
PROSECCO al bicchiere by the glass	6,00
CHARDONNAY 375ML	15,00
CHARDONNAY	25,00
FRASCATI 375ML	13,00
FRASCATI	20,00
PINOT GRIGIO 375ML	15,00
PINOT GRIGIO	27,00
PECORINO	27,00
FALANGHINA	27,00
GRECO	25,00
MULLER TURGAO	25,00
VERDICCHIO	25,00
SATRICO	25,00
MOSCATO	28,00
GEWURZTRAMINER	28,00
VERMENTINO	28,00

BOLLICINE
SPARKLING WINE

PROSECCO EXTRA DRY	28,00
FRANCIACORTA	45,00
DONNA LUCE	45,00

VINI ROSE’ 27,0

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MUMM	85,00
CHAMPAGNE DOM PERIGNON	540,00
CHAMPAGNE CRISTAL’	490,00

Desserts

6,00
TIRAMISU’
CHEESE CAKE non infornata
no baked
CANNOLO SICILIANO
With ricotta and pistacchio
PROFITTEROLES
Custard filletd choux pastry ball with choccolate
ANANAS O MELONE
Pineapple or melon
MACEDONIA O FRAGOLE
Fruit salad or strawberry
COPPA GELATO
Ice cream
AFFOGATO 7,00
Ice cream with whiskey or coffee

BEVANDE/beverage

ACQUA MINERALE PICCOLA	2,00
ACQUA MINERALE GRANDE	3,50
APERITIVO ANALCOLICO	4,00
ESTRATTO DI FRUTTA frsh fruit juice	6,00
SUCCO DI FRUTTA juice	4,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	4,00
small draught beer	
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	
mediumi draught beer	6,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE	13,00
big draught beer	
BIRRA ANALCOLICA analcolic beer	6,00
PREMUTA	5,00
Fresh orange juice	
BIBITA IN LATTINA	4,00
Cunned drink	

La Canonica

“A man’s got to believe in something ..
I think I'll have another drink ”

W.C Filed

APERITIVI

Aperol spritz aperol, prosecco

Campari spritz campari, prosecco

Negroni gin, campari vermounth rosso

Negroni sbagliato campari vermounth rosso, prosecco

Americano bitter, Vermouth rosso, soda

Hugo Spritz prosecco, sciroppo di fiori si sambuco, acqua gassata, foglie di menta

Bellini purea di pesca, spumante

Rossini purea di fragole, spumante

COCKTAIL ANALCOLICI

LONG DRINKS

CUBA LIBRE rum blanco, coca cola

GIN TONIC gin, acqua tonica

VODKA TONIC vodka, acqua tonic



Ristorante • Cocktail Bar • Aperitivo

“Tutti dobbiamo credere in qualcosa..
Io credo che mi farò un altro drink”

W.C Filed

COCKTAIL LIST

PINA COLADA rum chiaro, succo di ananas, crema di cocco,lime

OLD FASHIONED whisky, zucchero, Angostura, soda

MOJITO rum blanco, succo di lime fresco, rametti di menta,
zucchero di canna bianco,Soda

MARGARITA tequila, triple sec ,succo fresco di lime

ESPRESSO MARTINI vodka,espresso, liquore al caffè,zucchero

SEX ON THE BEACH vodka, succo arancia, liquore di pesche, succo di cranberry

LONG ISLAND ICE TEA Gin · Vodka · tequila · rum chiaro · Triple sec · Succo di
limone · sciroppo di zucchero · cola

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Succo di mirtillo rosso, Succo di lime .

CAIPIRINHA cachaça, lime, zucchero di canna e ghiaccio

CAPIROSCA vodka, lime, zucchero di canna

BLACK RUSSIAN vodka, liquore al caffè’

Cockatils bar: Gin Gordon,Vodka Smirnoff ,Tequila Sauza ,Rum Pampero Whisky Grant’s, bourbon whisky Jim
beam per altri tipi di distillati maggiorazione di EURO 2,00 for other types of distillates surcharge of EURO 2.00
CHIEDI AI NOSTRI BARMAN , ASK OUR BARMAN