



- FOOD -

## Le Bruschette

🌿 <b>Aglione e Olio EVO DOP</b> (1)	3
🌿 <b>Pomodoro e basilico</b> (1)	4
<b>Stracciatella</b>	6
<i>Di burrata Pugliese e alici del Cantabrico (1,4,7)</i>	
<b>Fiordilatte e salmone affumicato</b> (1,4,7)	6

## I Nostri Fritti

<b>Supplì classico</b> (1,3,7,9)	3
<b>Bocconcini di bufala DOP</b> (1,7)	8
<b>Frittino RAF</b> (x1 persona) (1,3,7,9)	9
<b>Degustazione frittino RAF</b> (x2 persone)	16
<i>Mini crocchette di: mais, pollo, ceci all'arancia, melanzane, mozzarella e suppli (1,3,7,9)</i>	
<b>Fritto vegetale</b> (x2 persone)	18
<i>Verdure di stagione (1)</i>	
<b>Filetti di baccalà</b>	16
<i>Su crema di ceci e cicoria (1,4)</i>	
<b>Fiori di zucca</b>	15
<i>Salmone, pistacchi e bufala DOP (1,3,4,7,8)</i>	

# Per cominciare

<b>Uova all'occhio di bue aromatizzate al tartufo bianco</b>	<b>13</b>
<i>Accompagnate da asparagi e crostino di pane (1,3)</i>	
<b>Gamberi* in salsa Guacamole (2)</b>	<b>18</b>
<b>Prosciutto di Bassiano dei Monti Lepini</b>	<b>14</b>
- <i>Con bufala DOP (7)</i>	<b>16</b>
- <i>Con melone (in stagione)</i>	<b>16</b>
<b>🌿 Caprese</b>	<b>12</b>
<i>Pomodoro rosso, mozzarella di bufala e pesto di basilico (7)</i>	
<b>🌿 Crostino di patate</b>	<b>16</b>
<i>Con mozzarella, funghi e crema di tartufo (7,1,5,8)</i>	
<b>🌿 Caciocavallo al forno</b>	<b>16</b>
<i>Con miele e noci (7,8)</i>	
<b>🌿 Millefoglie di melanzana al forno</b>	<b>16</b>
<i>Con mozzarella, parmigiano, pomodoro e basilico (1,7,9)</i>	
<b>Tortino di salmone e provola affumicata</b>	<b>15</b>
<i>Su crema di limone (4,7)</i>	

## Il Tagliere

<b>La nostra migliore selezione di salumi e formaggi (7)</b>	<b>16</b>
--------------------------------------------------------------	-----------

# I Primi

## I Classici

- 🌿 **Tonnarello cacio e pepe** 14  
*Pecorino romano 24 mesi DOP (1,3,7)*
  - 🌿 **Tonnarello cacio e pepe RAF** 14  
*Menta, limone e pecorino romano 24 mesi DOP (1,3,7)*
  - Rigatoni alla carbonara** 14  
*Guanciale di Bassiano, uovo bio e pecorino romano DOP (1,3,7)*
  - Rigatoni all'Amatriciana** 14  
*Guanciale di Bassiano (1,7,9)*
  - Tagliatelle al ragù** (1,3,7,9) 14
  - 🌿 **Tagliatelle ai funghi porcini** (1,3) 16
- 

## I Risotti

- 🌿 **Risotto con punte di asparagi e arancia** (7,9) 14
- 🌿 **Sformato allo zafferano** 16  
*Con porcini e vellutata di formaggio (7,9)*

## Gli Speciali

- Tagliatelle al salmone affumicato** 16  
*Con provola e semi di papavero (1,3,4,7,11)*
- Casarecce con baccalà** 16  
*Pachino, scaglie di ricotta salata, olive taggiasche (1,4,7)*
- Tagliolini RAF** 15  
*Fiori di zucca, speck e zafferano (1,3,7)*
- Lasagna al ragù** 15  
*Fatta in casa (1,3,7,9)*
- Gnocchetti ai gamberi\*** 16  
*Con pachino e stracciatella di Burrata (1,2,3,4,7)*
- Rigatoni vintage x 2** 24  
*Ragù, mozzarella, melanzane e parmigiano (1,7,9)*



# I Secondi

<b>Catalana di gamberi*</b>	22
<i>Pomodorini, patata e cipolla di Tropea (2)</i>	
<b>Cuore di baccalà</b>	18
<i>Su crema di pomodorini (1,4)</i>	
<b>Millefoglie di filetto</b>	26
<i>Manzo Danese con patate e porcini (1,7)</i>	
<b>Bocconcini di pollo al curry</b>	18
<i>Con riso basmati Pilaf (1,7)</i>	
<b>Bistecca di manzo alla griglia</b>	23
<b>Filetto di manzo in salsa di noci (1,7,8)</b>	25
<b>Tagliata di filetto</b>	25
<i>Con salsa tartufata e scaglie di parmigiano Reggiano (1,5,7,8)</i>	
<b>Costolette di agnello impanate</b>	22
<i>Con patate al forno e salsa allo yogurt (1,3,7)</i>	
<b>Wok di verdure</b>	
- Con pollo	16
- Con gamberi* (2)	18
<b>Salmone affumicato</b>	18
- Con avocado e lime (4)	
- Con Bufala DOP e rucola (4,7)	



*Le nostre carni sono tutte di  
origine danese fornite dalla storica  
azienda "ANGELO FEROCI"*

# Gli Hamburger

<b>Bacon Burger 250gr</b> <i>Bacon, lattuga e pomodoro (1,11)</i>	14
<b>Cheese Burger 250gr</b> <i>Cheddar, lattuga e pomodoro (1,7,11)</i>	15
<b>Bacon Cheese Burger 250gr</b> <i>Cheddar, bacon croccante, lattuga e pomodoro (1,7,11)</i>	16
<b>Provola Burger 250gr</b> <i>Provola affumicata, melanzana grigliata, pomodoro, lattuga e crema di cipolla di Tropea (1,7,11)</i>	15
<b>RAF Burger</b> <i>Cheddar, salsa di tartufo e scaglie di parmigiano, uovo all'occhio di bue, pomodoro, lattuga (1,3,5,7,8,11)</i>	17
<b>Chicken Burger</b> <i>Pomodoro, lattuga, melanzana grigliata (1,11)</i>	14
<b>Fish Burger</b> <i>Merluzzo impanato, lattuga, avocado e pomodoro (1,4,11)</i>	15

Li serviamo a media cottura in panini al sesamo accompagnati da patatine fritte e salsa a scelta. Indica al personale di sala la cottura di tuo gradimento!

## Le Insalatone

 <b>Primavera</b>	12
<i>Insalata verde, carote, mais, uovo sodo, pachino e mozzarella (3,7)</i>	
<b>Affumicata</b>	12
<i>Spinaci, caciocavallo, speck, crostini e parmigiano (1,7)</i>	
 <b>Sfiziosa</b>	12
<i>Insalata verde, rucola, finocchi, mais, olive nere e caciocavallo (7)</i>	
<b>Saporita</b>	12
<i>Insalata verde, radicchio, tonno, uovo sodo e acciughe (3,4)</i>	
 <b>Gustosa</b>	12
<i>Spinaci, gorgonzola, noci, pere e parmigiano (7,8)</i>	
<b>Pollicina</b>	14
<i>Insalata verde, pollo grigliato, avocado e scaglie di parmigiano (7)</i>	



## I Contorni

<b>Cicoria</b>	6
<b>Broccoletti</b>	6
<b>Verdure grigliate</b>	8
<b>Patate arrosto</b>	6
<b>Patate fritte*</b>	6
<b>Spinaci</b>	7
<i>Al burro e parmigiano (7)</i>	

Tutte le nostre pizze sono preparate con farine dell'antico molino "PARRI". L'impasto è a lunga lievitazione, da 48 a 72 ore per renderle più digeribili.

Cotte nel forno a legna, basse e croccanti "alla Romana", con ingredienti selezionati. Scegli la tua preferita tra Focacce, Pizze e Pinse Gourmet.

## Le Focacce

 <b>Semplice</b>	5
<i>Sale, rosmarino, olio EVO (1)</i>	
<b>Prosciutto</b>	12
<i>di Bassiano e Bufala DOP (1,7)</i>	
 <b>Caprese</b>	12
<i>Bufala DOP, basilico e pomodoro a fette (1,7)</i>	



# Le Bianche

<b>Fiori di zucca</b>	12
<i>Fior di latte, parmigiano, fiori di zucca e alici (1,4,7)</i>	
<b>Boscaiola</b>	12
<i>Fior di latte, funghi e salsiccia (1,7)</i>	
<b>Salmone e rucola</b>	12
<i>Fior di latte, salmone e rucola (1,4,7)</i>	
 <b>Pachino</b>	12
<i>Mozzarella di bufala e pachino (1,7)</i>	
<b>Bresaola</b>	12
<i>Fior di latte, bresaola, rucola e parmigiano (1,7)</i>	
<b>Delicata</b>	12
<i>Fior di latte, stracchino, prosciutto cotto e noci (1,7,8)</i>	
<b>Patate e salsiccia</b>	12
<i>Fior di latte, patate, salsiccia di Norcia (1,7)</i>	
 <b>Quattro formaggi</b>	12
<i>Fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano (1,7)</i>	

# Le Rosse

 <b>Margherita</b>	10
<i>Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7)</i>	
 <b>Margherita con bufala</b>	12
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (1,7)</i>	
<b>Napoli</b>	11
<i>Pomodoro, fior di latte e alici (1,4,7)</i>	
<b>Piccante</b>	12
<i>Pomodoro, fior di latte, salame piccante e Peperoncino (1,7)</i>	
 <b>Vegetale</b>	11
<i>Pomodoro, fior di latte, verdure al forno (1,7)</i>	
 <b>Funghi</b>	11
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi champignon (1,7)</i>	
 <b>Parmigiana</b>	12
<i>Pomodoro, fior di latte, melanzane e Parmigiano (1,7)</i>	
<b>Crudo</b>	12
<i>Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo (1,7)</i>	
<b>Capricciosa</b>	12
<i>Pomodoro, fior di latte, olive, uovo, prosciutto, funghi e carciofini (1,3,7)</i>	

# Le Pinse Gourmet 15

## Contadina

*Pere, gorgonzola, fior di latte, miele e noci (1,7,8)*

## Mortazza

*Mortadella di S.Rocco, mousse di formaggi freschi e crema di pistacchio salato di Bronte (1,7,8)*

## Friariella

*Friarielli, fior di latte, alici del Cantabrico e scorza di arancia (1,4,7)*

## Caponata

*Polpa di pomodoro, caponatina di verdure, stracciatella di burrata, basilico (1,7)*

## Carbonara

*Guanciale di Bassiano, uova bio, pecorino romano 24 mesi, fior di latte, pepe bianco e nero (1,3,7)*

## RAF

*Guanciale di Bassiano, pecorino romano 24 mesi, pepe, mele smith, cipolla rossa di Tropea e scorza di limone (1,7)*

## Girasole

*Fiori di zucca, alici del Cantabrico, fior di latte, pancetta di Bassiano e prezzemolo (1,4,7)*

## Nduja

*Patate di Avezzano lessate, ventricina, mousse di formaggi freschi, spuma di nduja e prezzemolo (1,7)*

## Tonnarella

*Pomodorino marzanino, filetti di tonno, stracciatella di burrata e cipolla di Tropea (1,4,7)*

## I Dessert

Tiramisù (1,3,7)	7
Crema di zabaione <i>E pasta frolla (1,3,7)</i>	7
Mousse al cioccolato (1,7)	7
Mousse di yogurt <i>E frutti di bosco (7)</i>	7
Frittelle di mele calde (1)	9
Tozzetti e ciambelline <i>Fatti in casa (1,3,7,8,12)</i>	7
Fagottino <i>Ripieno di Nutella (1,7,8)</i>	8
Torta del giorno (tutti)	8

## I Gelati

Tartufo <i>Bianco (1,3,5,8) / nero (1,5,6,8)</i>	7
Tartufo <i>Affogato al caffè o al liquore</i>	8
Cremolato al torroncino	7
Limone/crema (1,3,6,7,8)	7

## Frutta

Ananas o frutta di stagione	6
-----------------------------	---

## Vini da Dessert

Zibibbo Pellegrino	6
Malvasia delle Lipari	6
Limoncello	5

\* i prodotti segnalati potrebbero essere congelati.

 i prodotti segnalati sono adatti ai vegetariani.

Cestino di pane 2,5 €

**Prova i nostri  
cocktails per un  
aperitivo o dopo  
cena perfetto.**

## Soft Drink

Acqua microfiltrata	2,5
Coca-Cola / Coca-Cola zero	3
Fanta / Sprite	3
Tè freddo al limone	3
Succhi di frutta	4
Spremuta d'arancia	4

## Vini della casa

Bottiglia di vino bianco o rosso	16
Calice di vino bianco/rosso	6
Calice di vino dall'enoteca	7
Calice di Prosecco	7

## Birra alla spina Herrnbrau

Bionda 20 cl	4,5
Bionda 40 cl	6
Rossa Gran riserva 20 cl	5
Rossa Gran riserva 40 cl	7
Weiss 20 cl	5
Weiss 40 cl	7

## Caffetteria

Caffè	1,5
Caffè decaffeinato	2
Caffè d'orzo	2
Cappuccino	4
Camomilla	4
The caldo	4