

HAPPY HOUR RISTORANTE COCKTAIL BAR MUSICA



EVENTI





ANTIPASTI - APPETIZERS

ELODI DI ZUCCA MOZZADELLA E ALICUM DASCELLA	
FIORI DI ZUCCA MOZZARELLA E ALICI IN PASTELLA COURGETTE FLOWERS, MOZZARELLA AND BATTERED ANCHOVIES	
N. 2,4,5,7	€ 8.00
POLPETTE DI MELANZANE	
FRIED AUBERGINE BALLS	€ 8.00
N. 1,2,5	0.00
SUPPLÌ MISTI MIXED SUPPLIES	
N. 1,3,7,8	€ 10.00
POLPETTE ALLA ROMANA	
ROMAN-STYLE MEATBALLS	0.40.00
N. 3,9,10,12	€ 12.00
POLPETTE CON FONDUTA DI CACIO E PEPE	
MEATBALLS WITH CHEESE AND PEPPER FONDUE N. 3.9.7.10.12	€ 12.00
PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO E BURRATA	0 12.00
CURED PARMA HAM AND BURRATA	
N. 7	€ 13.00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO	
BEEF FILLET TARTARE N. 3.8.1	€ 14.00
	€ 14.00
TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E MANGO SALMON TARTARE, AVOCADO AND MANGO	
N. 4	€ 14.00
INSALATA DI MARE	
SEA SALAD	0.44.00
N. 4,9,12,14,15	€ 14.00
POLPO E PATATE CON PEPERONE CRUSCO E OLIVE TAGGIASCHE OCTOPUS AND POTATOES WITH CRUSCO PEPPER AND TAGGIASCA OLIVES	
N. 4.14	€ 14.00
CATALANA DI GAMBERI	~~~~
	0.44.00
CON MIX DI POMODORINI, CIPOLLA MARINATA E SALICORNIA PRAWN CATALAN WITH A MIX OF CHERRY TOMATOES, MINCED ONION AND GLASSWORT	€ 14.00
N. 2,4	
POLPETTA DI PESCE AL SUGO FISH MEATBALL WITH SAUCE	
N. 2.4.9.14.15	€ 16.00
DDILLI FIDOT	



PRIMI - FIRST



	127 <u>7</u>
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA MEZZA MANICA PASTA WITH: JOWLS, PEPPER, PECORINO CHEESE, EGGS	€ 13.00
N. 1,3,5,7,12	
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA MEZZA MANICA PASTA WITH: JOWLS, PEPPER, PECORINO CHEESE	€ 13.00
N. 1,5,7,12	
RIGATONI ALLA AMATRICIANA RIGATONI PASTA WITH: TOMATO SAUCE, JOWLS, PEPPER, PECORINO CHEESE	€ 13.00
N. 1,5,7,12	
TONNARELLI CACIO E PEPE TONNARELLO FRESH PASTA WITH: PECORINO CHEESE, PEPPER	€ 13.00
N. 1,3,5,7,12	
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO MEZZA MANICA PASTA WITH: JOWLS, PEPPER, PECORINO CHEESE, EGGS, BLACK TRUFFLE	€ 16.00
N. 1,3,5,7,12	
FETTUCCINE AL RAGÙ FETUCCINE FRESH PASTA WITH: TOMATO SAUCE, MEAT, PARMISAN CHEESE	€ 14.00
N. 1,3,7,9	
FETUCCINE AL RAGÙ BIANCO FETUCCINE FRESH PASTA WITH: MEAT, PARMISAN CHEESE	€ 14.00
N. 1,3,7,9,12	
RAVIOLI BURRO E SALVIA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLA RAVIOLI FRESH PASTA WITH: BUTTER AND SAGE, WHITE VEAL SAUCE	€ 16.00
N. 1,3,7,9,12	727 - 1270 E 1172 E 127
RAVIOLI DI BACALÀ E BOTTARGA RAVIOLI FRESH PASTA WITH: COD AND BOTTARGA	€ 16.00
N. 1,3,4,9,12,15	
TONNARELLI COZZE E PECORINO TONNARELLO FRESH PASTA WITH: MUSSELS AND PECORINO CHEESE	€ 16.00
N. 1,3,4,7,9,12,15	
SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA SPAGHETTI PASTA WITH: CLAMS AND BOTTARGA	€ 17.00
N. 1,3,4,9,12,15	
FETTUCCINE MARI E MONTI FETTUCCINE FRESH PASTA WITH: MUSHROOMS, CLAMS, MUSSELS, TOMATO SAUCE	€ 19.00
N. 1,3,4,9,12,15	





TAGLIATA DI CUBE ROLL DANESE CON PATATE AL FORNO E	€ 24.00
FONDO BRUNO DANISH CUBE ROLL SLICES WITH BAKED POTATOES AND BROWN BOTTOM N. 9	
ENTRECOTE RUCOLA E GRANA ENTRECOTE, ROCKET AND PARMESAN N. 5,7	€ 24.00
FILETTO DI MANZO GRIGLIATO AL PEPE VERDE GRILLED BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER N. 5,7	€28.00
POLLO ALLA ROMANA ROMAN-STYLE CHICKEN N. 5,7	€ 18.00
SCALOPPINA DI VITELLA AL LIMONE E VINO BIANCO VEAL SCALOPPINA WITH LEMON AND WHITE WINE N. 5,7	€ 18.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA SLICE OF VEAL ROLLED WITH RAW HAM, FLOURED AND PAN-FRIED WITH WHITE WINE N. 5,7	€ 18.00
PANINO CLASSICO CON BURGER DI MANZO, INSALATA ICEBERG POMODORO CIPOLLA CROCCANTE PANCETTA E SALSA BURGER CLASSIC SANDWICH WITH BEEF BURGER, ICEBERG SALAD, TOMATO, ONION, CRISPY BACON AND BURGER SAUCE N. 3,5,7,10,9,11	€ 14.00
POLPO ROSTICCIATO CON CREMA E CHIPS DI PATATE VIOLETTE E POMODORINI CONFIT ROASTED OCTOPUS WITH CREAM AND VIOLET POTATO CHIPS N. 1,2,5,14	€23.00
FILETTO DI SPIGOLA ALLA SICILIANA SICILIAN-STYLE SEA BASS FILLET N. 1,2,5,14	€ 26.00
ORATA AL FORNO CON PATATE BAKED SEA BREAM WITH POTATOES N. 1,2,5,14	€ 7.00 ALL'ETTO
FRITTURA DI MARE FRIED SEAFOOD N. 1,2,5,14	€20.00





CONTORNI - SIDE DISHES



PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	€ 6.00
PATATE CHIPS POTATO CHIPS	€ 4.00
CICORIA RIPASSATA STIR-FRIED CHICORY	€ 6.00
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	€ 7.00
PEPERONI ARROSTO ROASTED PEPPERS	€ 7.00



DOLCI - DESSERTS



TIRAMISÙ N. 1,3,7,8	€ 8.00
CHEESE CAKE CARAMELLO SALATO E ANACARDI SALTED CARAMEL AND CASHEW CHEESE CAKE N. 1,3,7,8	€ 8.00
CHEESE CAKE AI LAMPONI RASPBERRIES CHEESCAKE N. 1,3,7,8	€ 8.00
CREMOLATO DI FRAGOLA E PANNA STRAWBERRY SORBET AND CREAM CREAM N. 1,3,7,8	€ 8.00
GELATO AL BASILICO BASIL ICE CREAM N. 7	€ 8.00
CREMA CATALANA CATALAN CREAM N. 1,3,7,8	€ 8.00

1	8	Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).	8	0	Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	0	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	9	0	Sedano e prodotti a base di sedano.
3	0	Uova e prodotti a base di uova.	10	0	Senape e prodotti a base di senape.
4	0	Pesce e prodotti a base di pesce.	11	0	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
5	8	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	12	SO.	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
6	Ø	Soia e prodotti a base di soia.	13	0	Lupini e prodotti a base di lupini.
7	(3)	Latte e prodotti a base di latte.	14	0	Molluschi e prodotti a base di molluschi.