

Pierluigi

dal 1938

SU RICHIESTA, I PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI :
ON REQUEST THE DISH CAN BE SERVED:

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



VEGETARIANI
VEGETARIAN



CRUDI DI PESCE

OUR RAW FISH SELECTION

FRUTTI DI MARE E CROSTACEI

SEAFOOD AND SHELLFISH

Ostriche Francesi Fin de Claire “David Herve”

French Oysters Selection Fin de Claire

l'una / each € 4,50

Ostriche Irlandesi “Regal Special “

Irish Oysters selection “Regal Special”

l'una / each € 4,50

Scampi

Scampi

l'una / each 100 gr / 100 gr € 12,00

Gamberi Imperiali

King Prawns

100 gr / each 100 gr € 12,00

CRUDI DI PESCE
RAW APPETIZERS

CARPACCI DI PESCE

FISH CARPACCIO

**Triglia con Fragoline di bosco
Mandorle e Erba Cipollina**

Red Mulletts with wild Berries
and toasted Almonds

€ 26,00

**Capesante con Pomodorino di Piano Grillo
e Olio aromatizzato al Rosmarino**

Scallops with Piano Grillo Cherry Tomato
and Rosemary Aromatized Olive Oil

€ 22,00

Carpaccio Misto di Pesce

Selection of Fish Carpaccio

€ 20,00

Carpaccio di Gamberi Rossi Imperiali

King Prawns Carpaccio

€ 28,00

TARTARE DI PESCE

FISH TARTARE

LE NOSTRE TARTARE VENGONO SERVITE IN ABBINAMENTO A FRUTTA DI STAGIONE

FISH TARTARE SERVED WITH FRESH, SEASONAL FRUIT

Tonno

Tuna

€ 20,00

Ricciola

Amberjack

€ 20,00

ANTIPASTI
APPETIZERS

I CLASSICI DI PIERLUIGI - TRADITIONAL

Soppressata di Polpo Verace
Wild Octopus salame with Celery
and Olive Oil 
€ 16,00

**Gamberoni Rossi Imperiali
in Guazzetto Mediterraneo**
Pan-cooked King Prawns in a guazzetto
stew of Cherry Tomatoes,
Olives and Chili pepper 
l'etto each 100 gr .€ 14,00

Insalata di Gamberi alla Catalana
King Prawns in a Catalana Salad of
Pachino Tomatoes, Rocket and Potatoes 
€ 25,00

**Polipetti Veraci al Vino Bianco
con Pane Bruscato**
Spicy wild Baby Octopus sautéed
in White Wine, served on Bruschetta 
€ 20,00

Filetti di Baccalà in pastella allo Champagne
Fried Codfish Fillet with Champagne batter
€ 18,00

Polpettine di Ricciola alla Marinara
Amberjack fishball in marinara sauce
€ 18,00

Filetto di Manzo al Limone - Crudo
Beef Tenderloin macerated overnight
in Vinegar with a Mustard-based dressing 
€ 18,00


I PRODOTTI DI STAGIONE - SEASONAL

**Torta di Patate e Carciofi
con BagnaCauda moderna**
Artichokes and Potatoes Cake on
Bagna Cauda sauce 
€ 18,00

**Fiori di Zucca Fritti,
ripieni di Mozzarella e Alici**
Fried Zucchini Flowers Stuffed with
Mozzarella and Fresh Anchovies
l'uno / each € 4,00

**Cannolo Croccante di Baccalà
con Tartufo Nero, Ceci,
Pomodorino Semisecco e Castagne**
Savory codfish cannolo with
black truffle, chestnuts, sundried baby
tomatoes and chickpea velvet
€ 25,00

**Polipo Rosticiato con giardiniera di
Verdure invernali alla Brace**
Roasted Octopus with charcoaled
winter Vegetables 
€ 22,00


Capesante Arrostitite con Zucca
Roasted Scallops with Pumpkin bites 
€ 25,00

**Bollito di Vitello in Salsa
verde, Puntarelle Miele e Melograno**
Boiled Veal brisket in a green Piemonte
Sauce with Honey and Pomegranate 
€ 22,00

PRIMI PIATTI
PASTA

I CLASSICI DI PIERLUIGI - TRADITIONAL

Paccheri freschi all' Amatriciana di Mare

Pacchero pasta with Seafood, smoked Pancetta and Roman Pecorino cheese 

€ 22,00

Minestra di Broccoli e Arzilla

Fish broth with Broccoli and local Skate 

€ 20,00

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with Clams 


€ 20,00

Pici all' Amatriciana con Guangiale affumicato

Pici pasta with Tomato, smoked Guanciale and Roman Pecorino cheese 


€ 20,00

Tagliolini all' Astice Pomodoro e Basilico

Tagliolini with Maine Lobster, cherry Tomato and Basil 

l'etto / each 100 gr € 14,00

Tagliolini all' Aragosta Pomodoro e Basilico

Tagliolini with Spiny Lobster, cherry Tomato and Basil 

l'etto / each 100 gr € 18,00



I PRODOTTI DI STAGIONE - SEASONAL

Tagliolini al Tarfufo Bianco

Tagliolini Pasta with shaved White Truffle  

€ 80,00

Fusillo con Broccoli, Salciccia e Stracchino

Fusillo pasta with sauteed Sausage, Roman Broccoli and Stracchino cheese  

€ 18,00

Crema di Zucca Mantovana con Gnocchi di Pane, Aglio, Olio e Peperoncino, Baccalà, Castagne e Tartufo Nero

Pumpkin soup with Bread dumplings traditionally seasoned in Garlic, Olive Oil and Chili pepper, with Codfish,

Chestnuts and Black Truffle  

€ 25,00

Linguine ai Ricci di Mare e Nocciola tostata

Linguine with Sea Urchin and toasted Hazelnut 

€ 24,00

Risotto con Carciofi e Crudo di Scampi Marinati

Roman Artichoke Risotto with raw Scampi  

min 2 pers / €24,00 per pers.

SECONDI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

COTTURE

Per favore, chiedete pure al vostro cameriere
la migliore cottura per il pesce da voi scelto

COOKING

Please, rely on your waiter for the best way to cook
the fresh fish you have chosen

Rombo

Turbot

l'etto / each 100 gr

€ 10,00

Orata

Sea Bream

l'etto / each 100 gr

€ 10,00

Spigola

Sea Bass

l'etto / each 100 gr

€ 10,00

Dentice

Red Snapper

l'etto/ each 100 gr

€ 10,00

Pezzogna

Pezzogna

l'etto / each 100 gr

€ 11,00

San Pietro

John Dory

l'etto/ each 100 gr

€ 10,00

Sogliola

Sole

l'etto/ each 100 gr

€ 10,00

Triglie

Red Mulletts

l'etto/ each 100 gr

€ 10,00

Scorfano

Scorpion fish

l'etto/ each 100 gr

€ 12,00

Astice

Maine Lobster

l'etto/ each 100 gr

€ 12,00

Aragosta Mediterraneo

Spiny Lobster

l'etto/ each 100 gr

€ 16,00

Gamberi Rossi Imperiali

Imperial Red Prawns

l'etto/ each 100 gr

€ 12,00

Scampi

Scampi

l'etto/ each 100 gr

€ 12,00

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Frittura Mista di Paranza

Fried Paranza mix, a fisherman's netting of all the small catches

€ 24,00

Toro di Tonno arrosto con Radicchio Trevigiano al Barolo

Roasted Toro Tuna with Radicchio glazed in Barolo wine

€ 25,00

Filetto di Manzo alla griglia con Patate al Sale, Scalogni e Salsa Bbq

Grilled Beef Tenderloin with salt-crusted Potato, Shallot and BBQ sauce

€ 28,00

Fiorentina di Manzo min. 1kg

Scottona T-bone steak, min.1kg

l'una/each 100 gr/ 100 gr € 8,00

Maialino Iberico in Porchetta con Misticanza e Patate al Pecorino

Pata Negra roasted suckling Pig with mixed green and Pecorino-cheese baked Potatoes

€ 26,00

Cotoletta di Vitello alla Milanese

Milanese Veal chop

€24,00

Hamburger Vegetariano

Chef's vegetarian Burger 

€20,00

PIATTI VEGETALI
VEGETABLE PLATES

Melanzane alla Parmigiana

Homemade Eggplant Parmigiana Style

€ 12,00

Carciofo alla Romana

Artichokes stewed in White Wine, stuffed with Garlic, Roman Mint and fresh herbs 

€ 10,00

Insalata di Puntarelle alla Romana

Traditional "Puntarelle" salad of Chicory shoots with Anchovies dressing 


€ 12,00

Misto di Verdure alla Griglia

Mix Grilled Vegetables 

€ 12,00

**Insalata di Campo alle Erbe con
Fragoline di Bosco e Mandorle tostate**

Field Salad with Herbs,
Wild Strawberries and Toasted Almonds 

€ 10,00

Patate Arrosto o Fritte

Roasted or Fried Potatoes

€ 8,00

Insalata di stagione

Seasonal Salad 

€ 10,00

Verdure di Stagione Saltate o all'Agro

Seasonal Vegetables Steamed or Sautéed 

€ 10,00