

## I FRITTI DI ARCANGELO DANDINI

**Il supplizio** (suppli classico alla romana e la crocchetta di patate di leonessa affumicata) <sup>(1-3-4-7-9)</sup> **8,00**

*Classic Roman suppli and smoked potato croquette*

**Crocante di baccala e salsa ajoli** <sup>(1-3-4)</sup> **6,00**

*Crispy cod and ajoli sauce*

**Polpette di alici e il mio garum** <sup>(1-3-4)</sup> **7,00**

*Anchovies meatballs and my garum*

## BOCCONI BAR

**Pane dell'antico forno Roscioli, burro "de baratte" e alici del Cantabrico** <sup>(1-4-7)</sup> **12,00**

*Bread from the ancient oven Roscioli, "de baratte" butter and anchovies from Cantabrico*

**Tagliere di salumi selezione Vincenzo Mancino di D.O.L.** **18,00**

*Cured meats selection by Vincenzo Mancino by D.O.L.*

**Croque Monsieur** <sup>(1-3-7)</sup> **15,00**

*Croque-monsieur*

**Tartare di manzo nostra selezione, uovo, senape forte, meringa e capperi** <sup>(3)</sup> **16,00**

*Our selection of beef tartare, egg, strong mustard, meringue and capers*

**Chorus Fried Chicken e la salsa Cocktail 17 1/2** <sup>(1-3-7)</sup> **12,00**

*CHORUS FRIED CHICKEN and cocktail sauce 17 1/2*

**Patatine fritte** **9,00**

*French fries*

**Calamari fritti e la salsa tartara** <sup>(1-4-14)</sup> **12,00**

*Fried calamari rings with tartare sauce*