

## I FRITTI DI ARCANGELO DANDINI

<b>Il supplizio</b> (suppli classico alla romana e la crocchetta di patate di leonessa affumicata) <sup>(1-3-4-7-9)</sup>	<b>8,00</b>
<b>Chorus fried chicken e la salsa 17 e mezzo</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Le chips di patate</b>	<b>9,00</b>
<b>Calamari fritti e la salsa tartara</b> <sup>(1-4-14)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Crocante di baccala e la salsa ajoli</b> <sup>(1-3-4)</sup>	<b>6,00</b>

## BOCCONI BAR

<b>Tagliere di salumi e formaggi selezione Vincenzo Mancino</b>	<b>20,00</b>
<b>Pan brioche burro “de baratte” e alici del Cantabrico</b> <sup>(1-4-7)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Croque monsieur e le chips</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>16,00</b>
<b>Il club sandwich e le chips</b>	<b>20,00</b>
<b>La pita con la coda di manzo alla vaccinara e il suo contorno</b>	<b>18,00</b>
<b>La pita con il manzo alla picchiapò e il suo contorno</b> <sup>(9)</sup>	<b>16,00</b>

## ARCANGELO DANDINI'S FRIED FOOD

<b>Il supplizio</b> (classic Roman suppli and smoked potato croquette) <sup>(1-3-4-7-9)</sup>	<b>8,00</b>
<b>Chorus fried chicken with 17 e mezzo sauce</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Potato chips</b>	<b>9,00</b>
<b>Fried calamari and tartar sauce</b> <sup>(1-4-14)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Crispy cod and ajoli sauce</b> <sup>(1-3-4)</sup>	<b>6,00</b>

## BOCCONI BAR

<b>Cured meats and cheeses selection by Vincenzo Mancino</b>	<b>20,00</b>
<b>Pain brioche bread “de baratte” butter and anchovies from Cantabrico</b> <sup>(1-4-7)</sup>	<b>12,00</b>
<b>Croque monsieur with potato chips</b> <sup>(1-3-7)</sup>	<b>16,00</b>
<b>Club sandwich with potato chips</b>	<b>20,00</b>
<b>Pita bread with “vaccinara style oxtail” with his side dish</b> <sup>(9)</sup>	<b>18,00</b>
<b>“Picchiapò style beef” with his accompagnements</b> <sup>(9)</sup>	<b>16,00</b>