

I FRITTI DI ARCANGELO DANDINI

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

BOCCONI BAR

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

ARCANGELO DANDINI'S FRIED FOOD

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

BOCCONI BAR

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