

Graffiti

URBAN BISTROT

DINNER MENU

Ogni **viaggio**, vicino o lontano, è un modo per farsi sorprendere dall'**inaspettato**: una location inattesa, un'**atmosfera** inconsueta, un **punto di vista** inedito, un **connubio** di sapori inusuale. Il nostro parte dalla genuinità delle **materie prime**, attraversa i **sapori** che hanno reso la **tradizione** perfezione e arriva alla fusione dei **contrasti**.

Questo viaggio comincia da qui, dove la **semplicità** è **ricercata**, il **lume** di candela lascia il posto alle **luci** della città e il vagone di una metropolitana è un'immagine **romantica** quanto la **Roma antica** verso cui è diretta.



Every **trip**, whether near or far, is a way of letting the **unexpected** surprise you: an unexpected location, an unusual **atmosphere**, a new **point of view**, a rare **combination** of flavours.

Ours starts with the authenticity of the **basic ingredients**, passing through the **flavours** that have made **tradition** into perfection, and ends with the fusion of **contrasts**. This journey begins here, where the search for **simplicity** takes place, where **candlelight** gives way to the city **lights** and a tube train... it is such a **romantic** image, like that of its destination, **ancient Rome**.

ANTIPASTI | APPETIZERS

Selezione di salumi e formaggi laziali | spianata romana, capocollo, prosciutto crudo,
Pecorino Romano, caciotta romana, ovolina di bufala

*Selection of cured meats and cheeses from Lazio | Roman esplanade, capocollo, raw Prosciutto ham,
Roman Pecorino, Roman caciotta cheese, bite-sized buffalo mozzarella*

15 

Cubetti di panzanella con pomodori, olive, cipolla agrodolce, alici di Cetara e ovoline di bufala

Panzanella cubes with tomatoes, olives, sweet and sour onion, Cetara anchovies, and buffalo mozzarella

11 

Tartare di fassona con mostarda di peperoni, cialda croccante e maionese home-made


Fassona beef tartare with pepper mustard, crunchy wafer, and home-made mayonnaise

13 

Gamberi* soffiati con caponatina di zucchine, salsa agrodolce e petali di mandorle

Puffed prawns with zucchini caponata, sweet and sour sauce, and almond petals

12 

 Pinzimonio di verdure di stagione con olio EVO di Itrana del Molino 7cento

Raw vegetables bouquet with an EVOO, salt and pepper dipping sauce

9 

PRIMI | FIRST COURSE

S.P.Q.R.  **Cacio e Pepe** | tonnarelli* con Pecorino Romano e pepe nero

Tonnarelli pasta with Roman Pecorino cheese and black pepper

13 

S.P.Q.R. **Amatriciana** | rigatoni con salsa di pomodoro, Pecorino Romano e guanciale

Rigatoni pasta with tomato sauce, Roman Pecorino cheese and bacon

13 

S.P.Q.R. **Gricia** | spaghetti con Pecorino Romano e guanciale


Thick Spaghetti pasta with Roman Pecorino cheese and bacon

13 


S.P.Q.R. **Carbonara** | rigatoni con uova, Pecorino Romano e guanciale

Rigatoni pasta with eggs, Roman Pecorino cheese and bacon

13 

 Vellutata di pomodoro fredda con crostini di pane, fiocchi di bufala e basilico

Chilled cream of tomato soup with croutons, buffalo mozzarella flakes, and basil

11 

Tonnarelli* burro e alici di Cetara con panure al limone e clorofilla di prezzemolo

Cetara anchovy and butter tonnarelli pasta with lemon breading and parsley chlorophyll

13 

Gnocchetti al ragù di polpo* e orata con pomodorini arrosto

Gnocchi with octopus ragù and sea bream with roasted cherry tomatoes

14 

SECONDI | MAIN COURSE

Graffiti

Chef's Gourmet Burger

16 

Tagliata di entrecôte di manzo con patate arrosto al rosmarino

Sliced beef entrecôte with rosemary-roasted potatoes

22

Polpo arrostito con crema di piselli, pomodori confit e germogli aromatici

Roast octopus with cream of peas, confit tomatoes, and aromatic sprouts

18 

Filetto di orata su carpaccio di sedano rapa e caponatina di melanzane


Sea bream fillet on a celeriac carpaccio and eggplant caponata

16 

Millefoglie di vitella con cacio di Roma, zucchine, granella di pistacchio e aceto balsamico

Veal mille-feuille with "cacio di Roma" cheese, zucchini, chopped toasted pistachios, and balsamic vinegar

18 

 Uovo in camicia su crostone di pane e tomino piemontese con pere grigliate e riduzione di more selvatiche

Poached egg on breadcrumbs and Piedmontese tomino cheese with grilled pears and a wild blackberry reduction

14 

CONTORNI | SIDES

Cicoria ripassata in padella | *Pan-sauteed chicory*

7

Patate arrosto al rosmarino | *Rosemary-roasted potatoes*

7

Insalatina di campo | *Mixed wild leaf salad*

6

Zucchine alla menta romana | *Roman style mint zucchini*

6 

DOLCI | SWEETS

Tagliata di frutta di stagione | *Sliced seasonal fruit selection*

7

Graffiti

Tiramisù moderno | *Modern tiramisù*

7 

Caprese con gelato alla vaniglia, croccante al caramello salato e pistacchi e crema inglese al rum

Caprese with vanilla ice cream, salted caramel and pistachio brittle, and a rum creme anglaise custard

7 

Semifreddo alla pesca con gel al limone e menta e cialda al cacao

Peach semifreddo with lemon and mint gel and a cocoa wafer

7 

Crostatina con crema pasticciera alle more | *Tartlet with blackberry pastry cream*

7 

BOLLE | SPARKLING



Valdobbiadene Prosecco Superiore Casa Gheller Italia	6	25
Champagne Brut Origine A. Bergère Francia	12	55
Champagne Blanc de Blancs Brut Nature A. Bergère Francia		65
Champagne Brut Rosè A. Bergère Francia		90

VINI BIANCHI | WHITE WINE



Gocce di Ninfa Villa Gianna LAZIO	5	20
Chardonnay Villa Gianna LAZIO	5	22
Elogio Villa Gianna LAZIO	6	24
Ribolla Gialla Valpanera FRIULI		25
Primitivo Rosato Giuliani PUGLIA		25
Malvasia Istriana Valpanera FRIULI		28
White Label Insolia Tola SICILIA		28
Biancolella Ischia DOC Pietratorcia CAMPANIA		30
Gewürztraminer Pendici del Baldo Cantina Sociale Colli Zugna TRENTO		34
Riesling Le Fleur Tenuta Isimbarda LOMBARDIA		36
Rebula Ribolla Gialla Jakoncic SLOVENIA		36

VINI ROSSI | RED WINE



Gocce di Ninfa Rosso Villa Gianna LAZIO	5	20
Montepulciano Sirio ABRUZZO	5	22
Cesanese Terre Laviche LAZIO	6	24
Buon Bastardo Cabernet Sauvignon IGT Gaffino LAZIO	6	26
Shiraz Villa Gianna LAZIO		28
Black Label Nero D'Avola Tola SICILIA		32
Nebbiolo Dosio PIEMONTE		36
Amarone della Valpolicella Villa Crine PIEMONTE		60

BIRRE | BEERS

Moretti 33 cl 4,6% Vol. Lager Italy	5
Ichnusa Non Filtrata 33 cl 5% Vol. Lager non filtrata Italy	5



BIRRE OXIANA | OXIANA BEERS

La birra artigianale di alta qualità totalmente naturale

The craft beer high quality totally natural

Keller 4,8% Lager	8
Bernie 5,2% Blanche	8
Epic 6,8% American IPA	8
Doppio Passo 8,0% Double IPA	8

SOFT DRINK

Acqua microfiltrata/Microfiltered water 0,75 l (Naturale-Still/Frizzante-Sparkling)	2
Acqua in bottiglia/Bottled water 0,75 l Ferrarelle/Natia	3
Cola Fanta Sprite Schweppes	3

CAFFETTERIA | COFFEE SHOP

Espresso	2
Caffè Americano/American Coffee	3
Cappuccino	3
Latte/Milk	3
Caffè Mocha /Mocha Coffee	3
Selezione di tè e tisane/Selection of tea and herbal tea	3
Cioccolata calda/Hot chocolate	3

Per qualsiasi altra richiesta in merito a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro
Chiedete pure al nostro barman

For any other desire about a Cocktails/Vodka/Rum/Gin/Tequila/Whiskies/Brandy/Cognac/Grappa/Amaro.
Please ask our barman

COCKTAILS

#PROSECCO STORIES

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	8
Bellini Succo di pesca/Peach juice, Prosecco	8
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	8
Hugo Sambuco/Elder, Prosecco, Soda	8
Kir Royal Crème de cassis, Prosecco	8

DISCOVER GIN

Classic Gin Tonic Gin Gordon, Schweppes Tonic	8
Botanist Negroni Campari, Carpano Classic, Gin Botanist, Essenza di arancia/ Orange essence	12
Jinzu Tonic Jinzu Gin, Yuzu Tonic, Lime, Pepe nero/Black pepper	12
Mare Tree Gin Mare, Fever Tree Tonic, Succo di limone/Lemon juice	12

CLASSIC, NOT OLD

Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Sweet&Sour, Succo di mirtillo rosso /Cranberry juice	8
Manhattan Canadian Club, Carpano Classic, Angostura, Essenza di arancia/Orange essence	8
Boulevardier Bourbon, Campari, Carpano	8
Rob Roy Scotch, Carpano, Angostura	8
Tequila Sunrise Tequila, Arancia/Orange, Granatina/Grenadine	8
Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger Fever Tree	8

LEGENDA ALLERGENI/ALLERGENS KEY

	glutine gluten		latte milk
	sesamo sesame		sedano celery
	frutta a guscio nuts		arachidi peanuts
	crostacei crustacean		soia soy
	uovo eggs		molluschi shellfish
	pesce fish		lupini lupins
	mostarda mustard		solfiti sulphite



Piatto vegetariano/Vegetarian dish

Graffiti

Piatto Signature/Signature dish

S.P.Q.R.

Piatto della tradizione Romana/Roman tradition dish

Vi preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Pertanto i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta. Per maggiori informazioni si prega di rivolgersi al personale di sala.*

Please inform our waiters if you need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11

Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04. Therefore, the dishes marked with () are prepared with raw material frozen or subject to rapid abatement of temperature.*