

LUNCH • DINNER

ANTIPASTI

Starters



BRUSCHETTA AL POMODORO 6,00
pane, pomodoro, sale, olio

TOMATO BRUSCHETTA
(bread, tomato, salt, oil)
*7

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI 18,00

PLATTER OF CHEESES AND CURED MEATS
*7

BUFALA E VERDURE GRIGLIATE 9,00

mozzarella di bufala, verdure grigliate
BUFFALO MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES
(buffalo mozzarella, grilled vegetables)
*7

PARMIGIANA 10,00

melanzane, pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico

PARMESAN

(eggplants/aubergine, tomato, mozzarella, parmesan, basil)
*1-7

CAPRESE DI BUFALA 9,00
mozzarella di bufala, pachino, basilico

BUFFALO CAPRESE
(buffalo mozzarella, tomato, basil)
*7

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA 12,00

mozzarella di bufala

DRY CURED HAM

AND **BUFFALO MOZZARELLA**
(buffalo mozzarella)
*7

GUACAMOLE E NACHOS 8,00

avocado, pomodoro, cipolla, lime, nachos

GUACAMOLE AND NACHOS

(avocado, tomato, onion, lime, nachos)

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 14,00

salmone, avocado, salsa teriyaki, mandorle

SALMON AND AVOCADO TARTARE
(salmon, avocado, teriyaki sauce, almonds)
*1-4-6-8

CHIPS 4,00

patate a sfoglia fritte

CHIPS
(fried puffed potatoes)
*7

CHIPS CACIO E PEPE 5,00

patate a sfoglia fritte, pecorino, pepe

CACIO AND PEPE CHIPS
(fried puffed potatoes, pecorino cheese, pepper)
*1-7

STRACCETTI DI POLLO FRITTI 6,00

pollo, pane

FRIED CHICKEN STRIPS
(chicken, bread)
*1-3

PATATINE FRITTE 5,00

FRENCH FRIES
*7

SUPPLÌ AL TELEFONO 3,00

riso, mozzarella, pomodoro, pane

SUPPLÌ (ITALIAN FRIED RICE BALL)
(rice, mozzarella, tomato, bread)
*1-7

PRIMI

Pasta Dishes



CACIO E PEPE 12,00

tonnarello, pecorino, pepe

CACIO AND PEPE

(tonnarello, pecorino cheese, pepper)
*1-7

CARBONARA 12,00

tonnarello, uovo, guanciale, pepe, pecorino

CARBONARA

(tonnarello, egg, guanciale, pepper, pecorino cheese)
*1-3-7

AMATRICIANA 12,00

mezze maniche, pomodoro, guanciale, pepe, pecorino

AMATRICIANA

(mezze maniche, tomato, guanciale, pepper, pecorino cheese)
*1-7

POMODORO E STRACCIATELLA 12,00

mezze maniche, pomodoro fresco, stracciatella, basilico

TOMATO AND STRACCIATELLA

(mezze maniche, fresh tomato, stracciatella, basil)
*1-7

LASAGNA 10,00

lasagna ripiena di besciamella, ragù di manzo, parmigiano

LASAGNA

(lasagna filled with bechamel, beef ragù, parmesan)
*1-7

POKÈ

Pokè Bowls



SALMON POKÈ 14,00

riso basmati, tartar di salmone, avocado, pomodoro, teriyaki, mandorle

SALMON POKÈ

(basmati rice, salmon tartar, avocado, tomato, teriyaki, almonds)
*1-2-4-6-8

CHICKEN POKÈ 14,00

riso basmati, tagliata di pollo, pomodoro, melanzane, zucchine, soia, sesamo

CHICKEN POKÈ

(basmati rice, chopped chicken, tomatoes, aubergines, courgettes, soya, sesame)
*6-11

SECONDI

Meat Dishes



POLPETTE DI NONNA AL SUGO 12,00

polpetta di manzo al pomodoro

GRANDMA'S MEATBALL

WITH **TOMATO SAUCE**
(beef meatball with tomato)
*1-3-7

COTOLETTA PANATA 14,00

cotoletta di pollo panata e frita

BREADED CUTLET

(breaded and fried chicken cutlet)
*1-3-7

TAGLIATA DI POLLO 14,00

tagliata di pollo alla griglia servita con verdure grigliate rucola e pomodoro

CHICKEN BREAST

(grilled chicken cut served with grilled vegetables, arugula, and tomato)

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA 6,00
SAUTÉED CHICORY

PATATE AL FORNO 6,00
BAKED POTATOES

VERDURE DI STAGIONE 6,00
SEASONAL VEGETABLES

VERDURE GRIGLIATE 6,00
GRILLED VEGETABLES

INSALATA MISTA 6,00
MIXED SALAD

CAESAR SALAD 12,00

lattuga, pollo, salsa caesar, crostini di pane, scaglie di grana

CAESAR SALAD

(lettuce, chicken, caesar sauce, toasted bread, parmesan flakes)
*1-3-7

AVOCADO SALAD 11,00

lattuga, avocado, uovo sodo, pomodoro

AVOCADO SALAD

(lettuce, avocado, boiled egg, tomato)
*3

CLASSIC SALAD 11,00

lattuga, tonno sott'olio, pomodoro, carote, olive

CLASSIC SALAD

(lettuce, tuna in oil, tomato, carrots, olives)

SALMON SALAD 13,00

rucola, salmone affumicato, avocado, pomodoro

SALMON SALAD

(arugula, smoked salmon, avocado, tomato)

INSALATE
Salad

BURGER

Burger



CHEESEBURGER 12,00

burger di scottona, cheddar, pomodoro, lattuga

CHEESEBURGER

(scottona burger, cheddar, tomato, lettuce)
*1-7

CLUB SANDWICH 14,00

pan brioche fatto in casa, pollo, lattuga, bacon, pomodoro, maionese. Servito con patatine fritte

CLUB SANDWICH

(homemade brioche bread, chicken, lettuce, bacon, tomato, mayonnaise. Served with chips)
*1-3

*Burger serviti con chips fatte in casa e salsa bbq (burgers served with homemade chips and bbq sauce)

HAMBURGER AL PIATTO 12,00

burger di scottona, pomodoro, lattuga e chips di patate

BURGER ON PLATE

(scottona burger, lettuce, tomato and potato chips)

PINSE

Pizza



MARGHERITA 9,00

pomodoro, mozzarella

MARGHERITA

(tomato, mozzarella)
*1-7

DIAVOLA 10,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante

PEPPERONI SALAMI

(tomato, mozzarella, pepperoni)
*1-7

AMATRICIANA 11,00

pomodoro, guanciale, pecorino, mozzarella

AMATRICIANA

(tomato, bacon, pecorino, mozzarella)
*1-7

CROSTINO 10,00

prosciutto cotto, mozzarella

CROUTON

(cooked ham, mozzarella)
*1-7

BACON BURGER 12,00

burger di scottona, cheddar, bacon, cipolla caramellata

BACON BURGER

(scottona burger, cheddar, bacon, caramelized onion)
*1-3-7

CHICKEN BURGER 12,00

cotoletta di pollo, pomodoro, lattuga, maionese

FRIED CHICKEN

(fried chicken, tomato, lettuce, maionese)
*1-3-7

PATATE E SALSICCIA 10,00

mozzarella, patata, salsiccia

POTATO AND SAUSAGE

(mozzarella, potato, sausage)
*1-7

FOCACCIA BUFALA E CRUDO 12,00

mozzarella di bufala, prosciutto crudo

FOCACCIA BUFFALO AND HAM

(buffalo mozzarella, ham)
*1-7

ORTOLANA 10,00

mozzarella, zucchine, melanzane e pomodorini

SEASONAL VEGGIE PINSA

(mozzarella, zucchini, eggplant, and cherry tomatoes)
*1-7

FRITTI

Fried Food

BREAKFAST

COLAZIONE SALATA

Savory Breakfast



ENGLISH 11,00

bacon, uovo strapazzato, insalata, pomodoro, pane tostato, servito con spremuta d'arancia e un prodotto della caffetteria

ENGLISH

(bacon, scrambled egg, salad, tomato, toasted bread, served with orange juice and a cafeteria product)

*1-3

AMERICAN 12,00

salsiccia, uovo all'occhio di bue, bacon, pomodoro, insalata, pane tostato, servito con spremuta d'arancia e un prodotto della caffetteria

AMERICAN

(sausage, fried egg, bacon, tomato, salad, toasted bread, served with orange juice and a cafeteria product)

*1-3

AVOCADO TOAST 13,00

pan brioche fatto in casa, avocado, salmone affumicato, uovo strapazzato, mandorle, pomodori, servito con spremuta d'arancia e un prodotto della caffetteria

AVOCADO TOAST

(homemade brioche, avocado, smoked salmon, scrambled egg, almonds, tomatoes, served with freshly squeezed orange juice and a coffee product)

*1-3-4-7-8

COLAZIONE DOLCE

Sweet Breakfast



ITALIANA 7,00

cornetto con spremuta d'arancia e un prodotto della caffetteria

ITALIAN

(croissant with orange juice and a cafeteria product)

*1-3-7

PANCAKE 9,00

pancake con sciroppo d'acero, frutta secca e frutti di bosco, servito con spremuta d'arancia e un prodotto della caffetteria

PANCAKE

(pancakes with syrup of maple, dried fruit and berries served with juice orange and a product cafeteria)

*1-3-7-8

CAFFETTERIA

Cafeteria



CAFFÈ 2,00

ESPRESSO

CAFFÈ CORRETTO 2,50

SPIKED COFFEE

CAFFÈ SHAKERATO 4,00

SHAKEN COFFEE

CAFFELATTE 2,70 XL 5,00

CAFFELATTE

AMERICANO 3,00

AMERICAN COFFEE

CAPPUCCINO 2,50

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DECA 2,70

DECAF CAPPUCCINO

CAPPUCCINO FREDDO 2,70

ICED CAPPUCCINO

CAPPUCCINO SOIA 3,00

SOY CAPPUCCINO

CAPPUCCINO GINSENG 3,00

GINSENG CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ORZO 3,00

CAPPUCCINO BARLEY

CAPPUCCINO AVENA 3,00

OAT CAPPUCCINO

ORZO PICCOLO 2,40

SMALL BARLEY

ORZO GRANDE 2,80

LARGE BARLEY

GINSENG PICCOLO 2,50

SMALL GINSENG

GINSENG GRANDE 2,80

LARGE GINSENG

LATTE 2,20

WHITE MILK

LATTE MACCHIATO 2,70

MILK WITH COFFEE

THÈ INFUSI TISANE 4,00

TEA INFUSIONS HERBAL TEA

CIOCCOLATA CALDA 5,00

HOT CHOCOLATE

SPREMITA D'ARANCIA 4,50

ORANGE JUICE

CENTRIFUGA 6,00

EXTRACTED JUICE

PASTICCERIA

Pastery



CORNETTO SEMPLICE 1,50

CROISSANT

CORNETTO FARCITO 2,00

STUFFED CROISSANT

OCCHIO DI BUE PICCOLO 1,80

SMALL OCCHIO DI BUE BISCUIT

OCCHIO DI BUE GRANDE 3,00

LARGE OCCHIO DI BUE BISCUIT

PASTICIOTTI 3,50

PASTICCIOTTI

SFOGLIATELLA NAPOLETANA 3,50

NAPOLITAN SFOGLIATELLA

CIAMBELLONE 3,50

BUNDT CAKE

TORTINO ALLA CAROTA 3,50

(VEGAN)

CARROT CUPCAKE (VEGAN)

VENTAGLIO 3,00

SWEET FAN

BISCOTTI DA THÈ X5 PZ 4,50

TEA COOKIES 5 PIECES

MUFFIN 3,50

MUFFIN

CROSTATATA 4,50

TART

MARITOCZO 4,50

MARITOCZO

COOKIE 2,20

COOKIE

ARAGOSTINA 1,50

CREAM-FILLED PUFF PASTRY

CANNOLO SICILIANO 4,00

SICILIAN CANNOLI

DOLCI

Desserts



**CHEESECAKE
ALLA FRAGOLA 6,00**

STRAWBERRIE CHEESECAKE
*1-3-7

**CHEESECAKE
AL PISTACCHIO 6,50**

PISTACHIO CHEESECAKE
*1-3-7-8

TIRAMISÙ 6,00

TIRAMISÙ
*1-3-7

GASTRONOMIA

Beverages



TOAST 4,50

TOAST

TRAMEZZINO 4,00

SANDWICH

PIZZA FARCITA 6,00

STUFFED PIZZA

PANINI 5,50

BUNS

BOTTONCINO SALATO 2,50

SAVORY BUN

BEVANDE

Beverages



ACQUA IN VETRO (0,75CL) 3,50

GLASS BOTTLE WATER (0,75CL)

BIRRA PICCOLA 4,00

SMALL BEER

ACQUA IN PLASTICA (0,5L) 1,50

PLASTIC BOTTLE WATER (0,5CL)

BIRRA GRANDE 6,00

LARGE BEER

SOFT DRINKS 3,50

COCA COLA AND SOFT DRINKS

CALICE DI VINO 6,00

GLASS OF WINE

SUCCHI 3,50

JUICES

AMARI

Bitters



AMARO 5,50

BITTER

**PORZIONE DI SUPERALCOLICO
BASE 6,00**

PORTION OF BASIC LIQUOR

LIMONCELLO 5,50

LIMONCELLO

**PORZIONE DI SUPERALCOLICO
PREMIUM 7,00**

PORTION OF PREMIUM LIQUOR

GRAPPA 4,50

BRANDY

WHISKEY 5,50

WHISKEY

SHOT 3,50

SHOT

CARTA VINI

VINI ROSSI

Red Wines



| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--|
| | | | |
| CHIANTI COLLI SENESI - CANTINE GRISIA | 20,00 | 6,00 | |
| SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – 13,5% VOL | | | |
| Di colore rosso rubino intenso, profondo con sentori di frutta fresca. Fruttato, di ottima struttura, morbidezza ed equilibrio | | | |
| ROSSO DI MONTEPULCIANO - CANTINE GRISIA | 25,00 | | |
| SANGIOVESE, MERLOT – 14% VOL | | | |
| Corpo medio, colore rosso rubino con sfumature porpora. Ha un gusto elegante, diretto e morbido, presenta profumi di frutta fresca a bacca rossa, come lampone e prugna | | | |
| NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINE GRISIA | 30,00 | | |
| SANGIOVESE, MERLOT – 14% VOL | | | |
| Di colore rosso rubino, corpo medio e profumi di frutta fresca, con finale floreale | | | |
| PINOT NERO - SELEZIONE APE | 35,00 | | |
| PINOT NERO – 14% VOL | | | |
| Colore rosso rubino intenso, al naso emergono viola e ribes, emergono sentori di cioccolata intervallati da tocchi vanigliati. Il sorso è appagante con tannini morbidi e suadenti | | | |
| NEBBIOLO LANGHE DOC - MARRONE (PIEMONTE) | 28,00 | | |
| NEBBIOLO – 14% VOL | | | |
| Al palato si rivela fine nei tannini e di buona persistenza | | | |
| BIO VALPOLICELLA DOC - PROVOLO (VENETO) | 20,00 | 6,00 | |
| CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA, CORVINONE – 13% VOL | | | |
| Morbido e piacevole al palato con note di frutti rossi e ciliegia | | | |
| MERLOT IGP - CASA DIVINA PROVVIDENZA (LAZIO) | 22,00 | | |
| MERLOT – 13% VOL | | | |
| Gusto persistente ed equilibrato con sentori di frutti di bosco e prugna | | | |
| SYRAH DOC "TALIA" - TENUTE MOKARTA (SICILIA) | 24,00 | 6,00 | |
| SYRAH – 14% VOL | | | |
| Gusto secco, di corpo, tannico con sentori delicati di spezie e vaniglia | | | |

VINI BIANCHI

White Wines



| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--|
| | | | |
| CHARDONNAY EMILIA IGT - TENUTA NERA | 22,00 | | |
| CHARDONNAY – 12% VOL | | | |
| Il vino mostra sfumature verde chiaro; al naso intenso aroma di ribes nero, frutto della passione e melone bianco, nel gusto la complessità del profumo è ben conservata con una acidità ben equilibrata | | | |
| GEWURZTRAMINER DOC - CANTINA D'ISERA (TRENTINO) | 25,00 | | |
| GEWURZTRAMINER – 13,5% VOL | | | |
| Fruttato e floreale con tipiche note tropicali | | | |
| RIBOLLA GIALLA DOC - VILLA DUGO (FRIULI) | 20,00 | 6,00 | |
| RIBOLLA GIALLA – 12,5% VOL | | | |
| Secco, minerale, fresco, vivace ed armonico | | | |
| SAUVIGNON BLANC DOC - TENUTA DEL MORER (FRIULI) | 22,00 | 6,00 | |
| SAUVIGNON – 12,5% VOL | | | |
| Profumo che ricorda la frutta esotica dal sapore invitante | | | |
| BIO PECORINO "O JOCO" DOC - FONTEZOPPA (MARCHE) | 22,00 | | |
| PECORINO – 13% VOL | | | |
| Fresco ed equilibrato, per un finale piacevolmente persistente | | | |
| FRASCATI DOC - REBUM (LAZIO) | 20,00 | 6,00 | |
| MALVASIA, TREBBIANO – 12% VOL | | | |
| Fresco e buon frutto, buona persistenza aromatica e sapidità | | | |
| VERMENTINO DI GALLURA "AXANTE" DOCG - CANTINA MONTI (SARDEGNA) | 22,00 | | |
| VERMENTINO – 12,5% VOL | | | |
| Bouquet pregiato, gusto asciutto e morbido | | | |

BOLLICINE

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--|
| | | | |
| PROSECCO - MILLESIMATO BRUT - LENYNAE (VENETO) | 18,00 | 6,00 | |
| GLERA E A.V. – 11% VOL | | | |
| Secco, vivace, fresco con una piacevole sapidità | | | |
| VALDOBADENE SUPERIORE BRUT DOCG "CAMA" - FASOL MENIN (VENETO) | 24,00 | | |
| GLERA – 11% VOL | | | |
| Delicato, fresco e armonico con un perlage fine e persistente | | | |
| FRACIACORTA DOCG NOBLE BLANC BRUT - CASTEL DI GUSSAGO (LOMBARDIA) | 35,00 | | |
| CHARDONNAY – 12,5% VOL | | | |
| Elegante, con delicate note fruttate, fresche e minerali | | | |
| CHAMPAGNE BRUT ECLAT - ESTERLIN (FRANCIA) | 50,00 | | |
| CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER – 12% VOL | | | |
| Perlage fine, profumi freschi e complessi. Adatto sia a neofiti che agli appassionati | | | |

DRINK LIST

COCKTAIL ALCOLICI

Alcoholic Cocktail



BASE 8,50 PREMIUM 12,00

ESPRESSO MARTINI

vodka, kalua, zucchero liquido, caffè espresso

ESPRESSO MARTINI ITALIAN VERSION

vodka, caffè borghetti, caffè espresso

MARTINI COCKTAIL

vermouth bianco dry, gin

COSMOPOLITAN

vodka, triple sec, zucchero, lime, Cranberry

GIN COLLINS

gin, zucchero, limone, acqua gassata

MOJITO BERRIES

rhum bianco e rhum scuro, lime, zucchero e frutti di bosco

CAPIROSKA PASSION FRUIT

vodka soda, lime e passion fruit

NEGRONI

vermouth rosso, campari, gin

VODKA SODA

vodka, soda

DISARONNO SOUR

amaretto di saronno, succo di limone, zucchero (opz. albume)

VODKA TONIC / LEMON

vodka, schweppes lemon/tonica

GIN TONIC / LEMON

gin, schweppes lemon/tonica

SPRITZ APEROL/CAMPARI

Aperol o Campari, prosecco (opz. soda)

HUGO SPRITZ

liquore al fiore di sambuco, prosecco, menta, (opz. soda)

AMERICANO

vermouth rosso, campari

BOULEVARDIER

vermouth rosso, campari, whisky bourbon

OLD FASHION

whisky bourbon, angostura, zucchero semolato, soda

MOSCOW MULE

vodka, lime, ginger beer

LONDON MULE

gin, lime, ginger beer

SPRITZ

aperol/campari, prosecco, soda

COCKTAIL ANALCOLICI

Soft Drink Cocktail



JACK'S SPECIAL 7,50

succo d'arancia, succo d'ananas, sciroppo alla fragola, sciroppo al cocco

JACK'S SPECIAL

(Orange juice, pineapple juice, strawberry syrup, coconut syrup)

GINGER 7,50

ginger beer, foglie di menta, succo di lime

GINGER

(ginger beer, mint leaves, lime juice)

LE FOODIE 7,50

succo ace, sciroppo al fiore di sambuco, sciroppo al cocco

LE FOODIE

(ace juice, elderflower syrup, coconut syrup)

ORZATA 7,50

orzata limone ananas

BARLEY

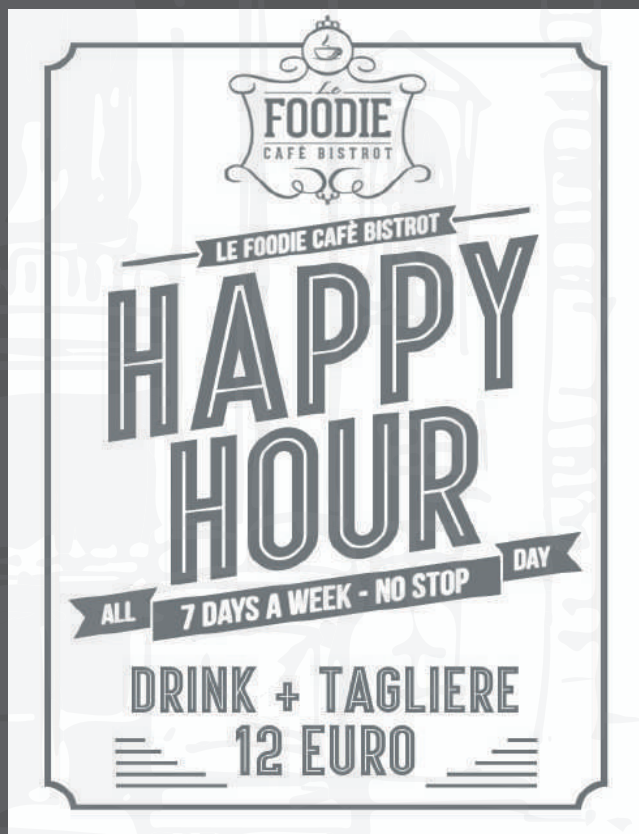
(barley lemon pineapple)

DRINK BASE 8,50

BASE DRINK

DRINK PREMIUM 10

PREMIUM DRINK



APERTI H24 DA LUNEDÌ A DOMENICA

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- **CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
- **UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
- **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche piccole dosi
- **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se le contengono in minima percentuale
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc
- **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
- **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



06 6936 8221



lefoodiegroup@gmail.com



Piazzale Appio 9, RM



Wifi: Vodafone - Foodie
Password: Lefoodie1



Le Foodie Café Bistrot



lefoodiebistrot