

MENÙ

IL PROGETTO TEMA NASCE DALL'IDEA DI PORTARE AL TAVOLO UNA PIZZA ROMANA STESA AL MATTARELLO, SOTTILE E CROCCANTE, CONDITA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO PONTINO E ROMANO.

FILIERA LOCALE, TRADIZIONE, SEMPLICITÀ, ESSENZA IL TUTTO REINTERPRETATO IN CHIAVE UN PÒ PIÙ CONTEMPORANEA:

Questo è Tema.



I FRITTI



I GRANDI CLASSICI



SUPPLÌ AL POMODORO 1,7,9

RISO ARBORIO, POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BURRO,
BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

3



FIORE DI ZUCCA 1,4,7

CON ALICI DI ANZIO E FIORDILATTE

3



TONNARELLO CARBONARA 1,3,7

TONNARELLO ALL'UOVO, CREMA DI TUORLO PASTORIZZATO,
PECORINO ROMANO DOP, BESCAMELLA,
GUANCIALE AMATRICIANO, MIX DI 7 PEPI

3.50

 *i piatti Vegetariani*

I FRITTI SPECIALI



I FRITTI SPECIALI

COTOLETTE DI ALICI PANATE 1,3,4

ALICI SFILETTATE E PANATE CROCCANTI SERVITE CON MAIONESE AL LIME

7

"LE TRE GRAZIE"

novità (CHI VOLE CAPI CAPIsce) 1,7

POLPETTINE DI MELANZANE ARROSTO, PANE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP, CHIPS DI BUCCIA DI MELANZANA, BASILICO

4.50

LO SFILACCIONE 1,7

POLPETTA DI SPEZZATINO DI VITELLA SFILACCIATO, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO REGGIANO, CREMA AL BURRO, SALVIA

5

IN FONDO AL MAR

novità (DE FIUMICINO) 1,2,3

RISO ARBORIO, CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE, GAMBERI ROSSI, BISQUE DI GAMBERO, PEPE GUARNITO CON MAIONESE AL BASILICO E TARTARE DI GAMBERO

6.5

CROCCHETTONE RIPIENO

novità 1,3,7

PATATE DI AVEZZANO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, MIX DI 7 PEPI, UOVA. NEL RIPIENO FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP E PORCHETTA DI ARICCIA CROCCANTE

5.50

(VARIANTE VEGETARIANA CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP E CARDONCELLI CROCCANTI CON BURRO E PREZZEMOLO) 




Terna
ROMA IN UNA PIZZA

I FRITTI SPECIALI



PATATINE FRITTE 
4.50

PATATINE FRITTE CARBONARA 7
CREMA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO,
GUANCIALE AMATRICIANO CROCCANTE,
PECROINO ROMANO DOP, MIX DI 7 PEPI
5.50



TACOS

ALLA ROMANA



I TACOS ALLA ROMANA



COPPIA DI TACOS

SERVITO CON SALSA PICCANTE

8

COME AR' MC ^{1,3,10}

POLLO CROCCANTE, FIORDILATTE, INSALATA, SALSA SENAPATA

+

POLLO E PEPERONI

(a mode nostro)

PULLED CHICKEN, PEPERONI E CIPOLLE IN AGRODOLCE
(PAPRIKIA DOLCE, SALSA BBQ)



MILLEFOGLIE SALATA



MILLEFOGLIE SALATA



novità! 1,7

CREMA DI PHILADELPHIA ALLE ERBE,
CRUDO DI BASSIANO,
ZUCCHINE GRIGLIATE E POMODORINI CONFIT

5.50



COME UN POLPO IN TANGENZIALE




Tema
ROMA IN UNA PIZZA

COME UN POLPO IN TANGENZIALE



novità! 1,7,14

POLPO ROSTICCIATO SU CREMA DI PISELLI,
PANNA ACIDA, CHIPS DI PATATE DOLCI AMERICANE,
BASILICO

12



TAGLIERE



TAGLIERE



(per 2 persone)^{1,7}

CRUDO DI BASSIANO, CORALLINA ROMANA,
CACIOTTINA DI PECORA,
OLIVE TAGGIASCHE, VERDURA PASTELLATE,
BRUSCHETTINA OLIO E SALE

1 5



BRUSCHETTE



BRUSCHETTE



POMODORINI 1 

POMODORINO CILIEGINO, OLIO, AGLIO,
BASILICO, ORIGANO

3

**STRACCIATELLA, ALICI DI ANZIO
E ZEST DI LIMONE** 1,4,7

4

**PROVOLA AFFUMICATA,
FUNGHI TRIFOLATI,
PREZZEMOLO FRESCO** 1,7 

(CON CRUDO IN AGGIUNTA +1)

4

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE
(3 ASSAGGI DELLA NOSTRE BRUSCHETTE)

9



LE ICONICHE




Tema
ROMA IN UNA PIZZA

LE PIZZE ICONICHE

MARINARA 3.0 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, TERRA DI OLIVE DI ITRI, DATTERINO GIALLO,
ALICI DI ANZIO, STRACCIATELLA, ORIGANO

13

MARGHERITISSIMA 1,7,8

POMODORO MIGLIARESE, DATTERINO GIALLO,
SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA, PESTO DI BASILICO,
PARMIGIANO REGGIANO

13

IN COPERTINA SU



CAPRICCIOSA SECONDO TEMA 1,3,7

POMODORO MIGLIARESE, FUNGHI CHAMPIGNON,
CARCIOFINI, OLIVE DI ITRI,
BUFALA FUORI COTTURA, CRUDO DI BASSIANO, UOVO SODO

13

FIORI E ALICI NEL FUTURO

(LA SOLA E UNICA) 1,3,4,7

CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE, FIORI DI ZUCCA,
SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA, MAIONESE ALLE ALICI,
CHIPS DI ZUCCHINE

14

MENZIONATA SU [italiangourmet](#)

GUARDA LA CORRIERE DELLA SERA
VIDEORICETTA SU **COOK**

LE SPECIALI




Tema
ROMA IN UNA PIZZA

LE PIZZE SPECIALI

LA NORMA TEMA 1,7 *novità!*

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
PESTO DI POMODORINI ARROSTO, MELANZANE ARROSTO,
RICOTTA SALATA FRESCA, BASILICO

12

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZ'ESTATE 1,7,8,12 *novità!*

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, STRACCIATELLA,
PESTO DI POMODORINI ARROSTO, BATTUTO DI POMODORI SECCHI,
RIDUZIONE DI "SOGNO" DI CANTINA SANT'ANDREA

14

MAMMA ANTO 1,7

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, TARALLO SBRICIOLATO,
PARMIGIANO REGGIANO, BESCAMELLA

10

DIAVOLISSIMA 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
SALAME PICCANTE VITERBESE, CACIOCAVALLO DI BUFALA,
BATTUTO DI PREZZEMOLO OLIO AGLIO
E ALICI DI ANZIO

10



LE SPECIALI



LE PIZZE SPECIALI

4 FORMAGGI ESTIVA 1,7 *novità!*

FIORDILATTE, BLU DI BUFALA, PROVOLA AFFUMICATA,
PECORINO ROMANO DOP, CRUMBLE DI BURRO
E PARMIGIANO REGGIANO, CONFETTURE DI FRAGOLE APE D'ORO

12

AMATRICIANA 1,7

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
GUANCIALE AMATRICIANO, FONDUTA DI PECORINO ROMANO,
PECORINO ROMANO DOP, PEPE

11

PATATE E PORCHETTA 1,3,7

PATATE ARROSTO, FIORDILATTE, PORCHETTA DI ARICCIA,
MAIONESE AL BERGAMOTTO

10

LA CONTADINA 1,7

FIORDILATTE, CICORIA RIPASSATA CON OLIO AGLIO E PEPERONCINO,
GUANCIALE AMATRICIANO, PECORINO ROMANO DOP

11

LA LURIDA 1,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BLU DI BUFALA, SALSICCIA,
CIPOLLA CARAMELLATA

10

LE NOSTRE CONFETTURE E IL NOSTRO MIELE SONO PRODOTTI DA

Ape d'Oro
AZIENDA APISTICA

LE CLASSICHE

ROSSA 1

POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO, 'N BOTTO DE OJO

5

MARGHERITA 1,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO

7

BOSCAIOLA 1,7

FIORDILATTE, SALSICCIA, FUNGHI CHAMPIGNON

8

PATATE E SALSICCIA 1,7

FIORDILATTE, PATATE ARROSTO, SALSICCIA

8

DIAVOLA ROMANA 1,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, SPADINO PICCANTE

8

FOCACCIA CON CRUDO E BUFALA 1,7

FOCACCIA BIANCA CON CRUDO DI BASSIANO

E BUFALA FUORI COTTURA

11



LE CLASSICHE

NAPOLI 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
ALICI DI ANZIO, ORIGANO

9

TONNO E CIPOLLA 1,4,7

CIPOLLA ROSSA DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE,
TONNO SELEZIONE ARMATORE

10

FIORI E ALICI 1,4,7

FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI DI ANZIO

9

BUFALA 1,7

POMODORO MIGLIARESE,
SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO

9

MARGHERITA STORTA 1,7

POMODORO MIGLIARESE, STRACCIATELLA ARTIGIANALE,
BASILICO

9



DORCI



DORCI

TIRAMISÙ 1,3,7

MASCARPONE, TUORLO PASTORIZZATO, SAVOIARDI,
CAFFÈ, CACAO AMARO

6

CHEESECAKE 1,7

MASCARPONE, PHILADELPHIA,
ZUCCHERO A VELO, BISCOTTI

TOPPING : NUTELLA, PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO,
CAREMELLO SALATO E ARACHIDI PRALINATE

6

MILLEFOGLIE 1,3,7

PASTA SFOGLIA, GANACHE MANGO CIOCCOLATO BIANCO
E MASCARPONE, MANGO FRESCO, COCCO, GEL DI LIME,
MENTA

7

SACHER TORTE SECONDO TEMA 1,3,7

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO,
CONFETTURA ALLA PESCA,
GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE 75%
E PANNA

7

SORBETTO TONKA

IN COPPETTA

A SCELTA TRA:

LIMONE 0 MANGO E MARACUJA

4

PADELLINO DOLCE



PADELLINO DOLCE

PRESENTI COME OSPITI A SIGEP 2025



IMPASTO REALIZZATO CON LA TECNICA "SPONGE", ARRICCHITO CON
BURRO E CARAMELLATO IN COTTURA.
IL RISULTATO È UNA BRIOCHE MORBIDA ALL'INTERNO
E CROCCANTE ALL'ESTERNO



COME UN TIRAMISÙ

SPICCHIO INZUPPATO NEL CAFFÈ,
CREMA PANNA E MASCARPONE, CACAO AMARO

6



COME UN CANNOLO ALLA ROMANA

CON SCIROPPO ALLE AMARENE,
CREMA DI RICOTTA E CANNELLA, AMARENE SCIROPPATE,
CROCCANTE AL CANNOLO

7



COME UN TIRAMISÙ



COME UN CANNOLO ALLA ROMANA




Tema



Birrari in Aprilia



BIRRA
ALC. 5,8%
330 ml

UNA CLASSICA KELLER CON UNA NOTA DI FARRO PER ADDOLCIRE LA BEVUTA
E UN PIZZICO DI MENTUCCIA ROMANA PER RINFRESCARE E PULIRE IL PALATO

6.00



BIRRA PRODOTTA IN COLLABORAZIONE CON

Ape d'Oro
AZIENDA APISTICA

BIRRE

in Bottiglia



IL BIRRIFICIO DI APRILIA

D - DOCKERS PORTER

MALTI SCURI E TOSTATI CON NOTE DI CAFFÈ,
CIOCCOLATO, LIQUIRIZIA E CARMELLO 6%

7

K - KING IPA

IPA CON NOTE DI ALBICOCCA, POMPELMO,
RESINA DI PINO E THÈ NERO 6.4%

7



BIRRE

in Bottiglia
OXIANA

LA BIRRA DI POMEZIA TOTALMENTE NATURALE

BERNIE

BLANCHE CON ALTA PERCENTUALE DI FRUMENTO 5,2% **6**

VELVET / TRIPEL

BIRRA TIPICA BELGA 8,8% **7.50**



BIRRE

in Bottiglia



LA BIRRA COME MASSIMA ESPRESSIONE DELL'IDENTITÀ ROMANA
(IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DI PRODUZIONE DEL BIRRIFICIO)

MANDRAKATA

WEISSE DAL COLORE ORO CON SENTORI DI BANANA,
CHIODI DI GAROFANO E UN PIZZICO DI PESCA 5,5%

6

LUPA

I.P.A AD ALTA FERMENTAZIONE
CON AROMI AGRUMATI E NOTE MALTATE 6,2%

6

30 SACCHI

DOUBLE I.P.A CON SENTORI DI FRUTTA ESOTICA E
CARAMELLO, PIACEVOLMENTE AMARA E DISSETANTE 7.8%

7.50

TRE SCROCCHI

TRIPEL CON SENTORI DI MIELE, FIORI DI CAMPO,
CORIANDOLO E UN PIZZICO DI EUCALIPTO 8,3%

7.50

BIRRE

alla Spina



RITUAL LVB

IL BIRRIFICIO DI FORMELLO, ROMA

**BIRRE ALLA SPINA
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
DI PRODUZIONE DEL BIRRIFICIO**



30cl **5.00**

50cl **7.00**



VINI

la Carta

cantina
SANT'ANDREA
azienda agricola

LA CANTINA DI TERRACINA

SOGNO
26

I.G.T LAZIO ROSSO 85% MERLOT 15% MALVASIA



MESCITA 7

VERMENTINO
18



MESCITA 6

DUNE 18
CIRCEO BIANCO DOC 85% TREBBIANO 15% MALVASIA



MESCITA 6

VINI

la Carta



CASA DIVINA
PROVVIDENZA

LA CANTINA DI NETTUNO DAL 1821

NERONIANO

22

DOP NETTUNO BIANCO 100% CACCHIONE



MESCITA **6**

ROMA ROSSO

22

DOP ROMA ROSSO 50% MONTEPULCIANO 50% CESANESE



MESCITA **7**

SPUMANTE MARE DIVINO BELLONE BRUT

22

I.G.T LAZIO BIANCO 100% BELLONE



MESCITA **7**

COCKTAIL

APEROL SPRITZ

APEROL, SPUMANTE BELLONE BRUT CASA DIVINA PROVVIDENZA,
SODA, ARANCIA.

8

BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA

2

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

SPRITE / FANTA

3

CAFFÈ

CLASSICO

1.5

DECAFFEINATO

1.5

COPERTO

2



AMARI



LA DISTILLERIA ARTIGIANALE DI APRILIA DAL 1983

GRAPPA CLASSICA 5

GRAPPA RISERVA 5

CITRVS IL LIMONCELLO 5

SAMBUCA EXTRA FINE 5

AMARO LATINO 5

AMARO DEL CAPO 4

JÄGERMEISTER 4

JEFFERSON 4

FERNET-BRANCA 4

ELENCO ALLERGENI

1 GLUTINE, CEREALI
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, ETC.)

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI
(OLIO)

6 SOIA

7 LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ARACHIDI, ETC.)

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SEMI DI SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI






Tema
ROMA IN UNA PIZZA