

ALLERGENI-INFORMAZIONI

ALLRGENS/INFORMATION

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – 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.

Raw materials / Products slaughtered on site - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

				
Sedano/Celery	Glutine/Gluten	Uova/Eggs	Senape/Mustard	
				
Pesce/Fish	Molluschi/Shellfish	Crostacei/Crustacean	Latte/Mil	
				
Frutta a guscio/ Nuts	Peperoncino/Spicy	Solfiti/Sulphites	Coniglio/Rabbit	
				
Agnello/Lamb	Maiale/Pork	Manzo-Vitello/Beef -Veal	Pollo/Chicken	
				
Anatra/Duck	Polpo-Calamaro/Octopus-Squid	Cavallo/Horse		
				
Pescato del Giorno/Catch of the Day PROJECTS (1€)	Vegano	Vegetariano/Vegetarian		PROGETTO SOLIDALE /SOLIDARITY

NO PROFIT FOUNDATION ***Prodotti surgelati** –

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*





























Eventuali ALLERGIE o INTOLLERANZE devono essere comunicate allo staff in modo da poter spiegare l'elaborazione del piatto



Any food ALLERGIES or INTOLERANCES should be communicated to the manager in order to supply information on ingredients and preparation methods

Pane e Coperto / Bread and Cover 1,50€ a persona

DALLA NOSTRA TRADIZIONE







* ANTIPASTI / APPETIZERS *

- Panzanella Romana a modo nostro / The Agàpe style Roman Bruschetta 8€    
- Fior de cucuzza farciti / Deep Fried Zucchini Flowers, Mozzarella cheese and Anchovies 8€ 
-  
- Polpette di Baccalà / Deep Fried Codfish fillet 8€  
- Animelle e Cervella fritte con Zucchine/ Fried Sweetbreads and Brains with Zucchini 16€  
- Trippa e Salvia Fritta con Bloody Mary alla Romana 16 € 
- Crostino provatura, pomodori secchi e pesto romanesco / Toasted Bread, Buffalo Mozzarella, Sun-Dried Tomatoes and Roman Pesto 10€   
- Lingua di Vitello in salsa verde / Veal Tongue in Green Sauce 14€  
- Prosciutto con Bufala 14€  
- Tortino di Melanzane con Pane al Basilico e Fonduta di Parmigiano 16€   
- Sfilacci di Cavallo con Rughetta, Parmigiano e Finocchi/Horse, Fennel 14€  
- Carpaccio di manzo dell'Agàpe con crema di rafano e gemma di uovo croccante 22€  
- Selezione di salumi con Giardiniera di Verdure e Olive al Forno / Local salami board 16€ 
- 
Slow Food

Selezione di formaggi con Mostarda di Cremona e Marmellata / Local cheese board 16€  


Slow Food

* INSALATE / SALADS *

- Caprese a Modo Nostro pane carasau (Mozzarella di bufala – Pomodorini – basilico) / Buffalo mozzarella, Tomatoes and basil 14€   
- Radicchio ,Gorgonzola,Pere e Mirtilli/ Poached Pears and Red Salad with cranberries and blue cheese 14€ 
- Finocchi,Arance,Olive nere al Forno e Origano Selvatico/ Fennel,Oranges,Olives, WildOregano10€-
- Insalata Lollo con Burrata, Cuore di Palma e Colatura d'Alici di Cetara 16€  

































ALLERGIE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PIATTO/ UNREPORTED ALLERGIES AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF DISH

* ZUPPE/SOUPS*

- Gazpacho con Capperi e Mandorle Tostate 12€  
- Vellutata di Zucca e Porcini secchi /Pumpkin and Dried Porcini Mushrooms 14€

















* PASTA*

- Cacio e Pepe / Pecorino cheese, Parmesan cheese and black pepper 13€    
- Amatriciana / Aged pork cheek and tomato sauce 13 €   
- Gricia / Pecorino cheese, aged Pork cheek and black pepper 13€   
- Carbonara dell'Agàpe(pepe rosa,salvia,guanciale,uovo) / Pecorino cheese, aged pork cheek and eggs 13€     
- Pappardelle della Sora Ada(asparagi e funghi/Mushrooms- Asparagus 16€   
- Ravioli con Ricotta e Pesto Romanesco /Ricotta cheese, herbs and Roman pesto Ravioli 13€     
- Rigatoni con Pajata 14€   
- Rigatoni al Sugo di Coda/Oxtail Stewed 14€    
- Luperco (Borragine, Misticanza di campo e Ricotta D.o.p.) / Borage, Wild Herbs and Ricotta Cheese 13€  
















ALLERGIE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PIATTO/ UNREPORTED ALLERGIES AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF DISH

* ANGOLO MARE NOSTRUM *





ANTIPASTI / STARTERS

- Scampi Siciliani / (Langostinos) 250 GR=28€ / 500GR= 50€ 
- Carpaccio di Gamberi rossi di Mazara con Burrata e Gazpacho 20€  
- Tartare di Salmone con Yogurt/ Salmon Tartare with Yogurt 16 €  
- Carpaccio di Branzino / Sea Bass 18€ 
- Tartare di Gambero Rosso con Prosciutto croccante e passion fruit 20€
 
- Impepata di Cozze / Mussels in black pepper and white Wine sauce 14€
  
- Fregola Sarda con Frutti di mare e Pesce / Sea Food and Fish 18€   

* PASTA DI MARE/ SEA *

- Spaghetti Vongole Veraci / Clams 18€   
- Risotto di Zucca con Crudo di Gamberi viola di Mazara e Amaretti / Pumpkin risotto
with Raw purple Prawns and Amaretti 18€   
- Pappardelle all'Ammiraglia / Mix Seafood 18€     
- Crespelle con Gamberi Rossi di Mazara 22 €    

* PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES *

- Filetto di Salmone alla Brace con Funghi e riduzione di Aceto balsamico e Miele / Wood-Grilled Salmon Fillet with Mushrooms and Balsamic Vinegar and Honey reduction 20€ 
- Baccalà dell'Agàpe con cipolle in agrodolce / Agàpe's Cod Fish (Sweet and Sour) 18€   
- Coda di Rospo al Vapore con Verdure Croccanti 26€

ALLERGIE E INTOLLERANZE NON COMUNICATE NON PERMETTONO LA MODIFICA O IL CAMBIO DEL PIATTO/ UNREPORTED ALLERGIES AND INTOLERANCES DO NOT PERMIT MODIFICATION OR CHANGE OF DISH

*** CARNE/MEAT ***



DALLA PADELLA.....

FROM THE PAN.....

-Saltimbocca alla Romana con Purè di Patate/Veal Scaloppine, Prosciutto and Sage
with Mashed Potatoes 18€     

-Coda alla Vaccinara con Purè/ Oxtail Stewed in Tomatoes Sauce 16€  

Maialino Porchettato con Patate Arrosto/Baby Roasted Pig with Potatoes 18€ 

-Filetto di Maiale in Crosta di Pistacchi con Mele Stufate / Pork Tenderloin in a
Pistachio Crust with Stewed Apples 18 €  

-Ossobuco alla Romana con dadolata di verdure 22€   

-Filetto di Manzo al Pepe Verde 26€  

*** ALLA BRACE..... TO THE WOOD-BURNING GRILL.....***


Scottadito con Patate / Grilled Lamb Chops 20€ 

Pannicolo di Cavallo / Skirt Steak (Horse) 25€ 

Animelle in Graticola Sale e Pepe / Sweetbread Salt and Black Pepper 20€ 

Bistecca di Manzo con Patate / Ribeye Steak 22€ 

Filetto di Manzo con Patate / Beef Fillet Mignon 24€ 

FIorentina / Porterhouse Steak 6,5€ X Etto (MINIMO 800GR) 

*** CONTORNI/SIDE DISHES 6€ ***