

# FALCIONI

dal 1955



*Ricordiamo ai signori clienti che tutti i nostri piatti vengono rigorosamente preparati e cucinati al momento con prodotti freschi di giornata, garantendo una genuinità e una qualità indiscutibili.*

*La direzione si riserva, in caso di esaurimento delle scorte alimentari fresche, l'utilizzo di alimenti surgelati di prima scelta. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

*Il servizio è di €2,50 a persona, bambini esclusi.  
Il prezzo della mezza porzione è il 75% di quella intera.*

*SIAMO SOLIDALI CON L'AMBIENTE,  
ABBIAMO ELIMINATO TUTTI GLI IMBALLAGGI DI PLASTICA*

## ANTIPASTI di Mare

<i>Antipasto Falcioni caldo/freddo (per 2 persone)</i> <i>(cozze in salsa verde, insalata di mare, cocktail di gamberetti, polpetti alla luciana, polpettine fritte di seppia)</i> <i>Falcioni appetizer hot/cold (mussels in green sauce, sea salad, shrimp cocktails, luciana octopus, cuttlefish meatballs fries) (for 2 people)</i> <i>Apéritif Falcioni chaud/froid (moules à la sauce verte, salade de fruits de mer, cocktail de crevettes, poulpes à la luciana, boulettes de seiche frits) (pour 2 personnes)</i>	€30,00
<i>Antipasto di mare</i> <i>(cozze, vongole, calamari, gamberone, cocktail e polpette)</i> <i>Seafood appetizer (mussels, clams, squids, prawns, cocktails and meatballs)</i> <i>Fruits de mer apéritif (moules, palourdes, calmars, crevettes cocktails et boulette)</i>	€14,00
<i>Polpettine fritte di seppia (5 pz)</i> <i>Cuttlefish meatballs fries (5 pieces)</i> <i>Boulettes de seiche frits (5 pièces)</i>	€6,00
<i>Insalata di mare</i> <i>(polpo, seppia, gamberetti sgusciati)</i> <i>Seafood salad (octopus, cuttlefish, peeled shrimps)</i> <i>Salade de fruits de mer (poulpe, seiche, crevettes décortiquées)</i>	€12,00
<i>Gamberoni bolliti in salsa verde limonosa</i> <i>Boiled shrimp in green sauce limonosa</i> <i>Crevettes mijotées dans une sauce verte</i>	€14,00
<i>Cozze in salsa verde</i> <i>Mussels in green sauce</i> <i>Moules à la sauce verte</i>	€9,00
<i>Cozze al vapore o impepate</i> <i>Steamed mussels or peppered</i> <i>Moules à la vapeur ou au poivre</i>	€9,00
<i>Gamberetti in salsa rosa (cocktail di gamberi)</i> <i>Shrimp in pink sauce (shrimp cocktail)</i> <i>Crevettes à la sauce rose (cocktail de crevettes)</i>	€10,00
<i>Ranfette di calamaro fritte</i> <i>Modular blade of fried squid</i> <i>Lame modulaire de calmars frits</i>	€14,00
<i>Sauté di cozze (saltate, servite con pane bruscato)</i> <i>Sauté mussels (skip, served with toasted bread)</i> <i>Sauté moules (saut, servi avec du pain grillé)</i>	€10,00
<i>Sauté di cozze e vongole (saltate, servite con pane bruscato)</i> <i>Sauté mussels and clams (skip, served with toasted bread)</i> <i>Sauté moules et palourdes (saut, servi avec du pain grillé)</i>	€13,00
<i>Sauté misto (cozze, vongole e cannolicchi)</i> <i>Sauté mixed (mussels, clams and razor clams)</i> <i>Sauté mixte (moules, palourdes, coqueaux de mer)</i>	€16,00
<i>Polpetti alla Luciana (guazzetto rosse)</i> <i>Baby octopus to Luciana (red sauce)</i> <i>Petites poulpes fraîches à la Luciana (sauce rouge)</i>	€11,00

*Scampetti sale e pepe* €15,00  
*Salt and pepper prawns*  
*Crevette sel et poivre*

*Ombrina marinata o Salmone marinato* €12,00  
*Marinated ombrina or marinated salmon*  
*Ombrina marinade ou saumon mariné*

*Rotolo di salmone fresco con gamberone* €14,00  
*Salmon tube with shrimp*  
*Roleau de saumon aux crevettes*

*Carpaccio di tonno (200gr)* €12,00  
*Tuna carpaccio (200gr)*  
*Carpaccio de thon (200gr)*

*Insalata di solo polpo* €13,00  
*Octopus salad*  
*Salade de poulpe*

## ANTIPASTI di Terra

*Antipasto misto terra all' Italiana* €9,00  
*Appetizer mixed land (sliced)*  
*Apéritif mixte terre (en tranches)*

*Caprese* €6,00  
*Caprese (Mozzarella cheese and tomatoes)*  
*Caprese (Mozzarella et tomates)*

*Antipasto vegetariano (misto di verdure di stagione)* €10,00  
*Vegetarian appetizer (mixed with seasonal vegetables)*  
*Apéritif végétarien (mélange de légumes de saison)*

## PRIMI di Mare

<i>Spaghetti alle vongole in bianco</i> <i>Spaghetti with clams in white sauce</i> <i>Spaghetti aux palourdes en blanc</i>	€12,00
<i>Spaghetti alle vongole e tartufo dei monti della Tolfa</i> <i>(stagionale)</i> <i>Spaghetti with clams and truffe (seasonal)</i> <i>Spaghetti aux palourdes et truffe (saisonnier)</i>	€18,00
<i>Risotto alla marinara bianco</i> <i>Rice with mix seafood in white sauce</i> <i>Fruits de mer risotto blanc</i>	€12,00
<i>Fettuccine alla cernia</i> <i>Fettuccine with stone bass</i> <i>Fettuccine aux mérours</i>	€11,00
<i>Penne alla crema di gamberi e vongole (con panna)</i> <i>Penne with cream of shrimp and clams (with cream)</i> <i>Stylos crème de crevette et palourdes (avec de la crème)</i>	€13,00
<i>Penne al salmone</i> <i>Penne with salmon</i> <i>Penne au saumon</i>	€12,00
<i>Troccoli con scampetti freschi</i> <i>Troccoli with fresh little prawns</i> <i>Troccoli aux crevettes</i>	€13,00
<i>Risotto alla pescatora rosso</i> <i>Rice with mix seafood in red sauce</i> <i>Riz aux fruits de mer rouge</i>	€11,00
<i>Gnocchetti gamberi, vongole e zucchini</i> <i>Gnocchi with shrimp, clams and zucchini</i> <i>Gnocchi avec crevettes, palourdes et courgettes</i>	€12,00
<i>Fettuccine allo scoglio (campioni)</i> <i>Fettuccine with mix seafood (champions)</i> <i>Fettuccine aux fruits de mer (champions)</i>	€14,00
<i>Spaghetti allo scoglio in bianco</i> <i>Spaghetti with mix seafood in white sauce</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer en blanc</i>	€13,00
<i>Orecchiette Falcioni del giorno</i> <i>(verdura di stagione, gamberetti e vongole)</i> <i>Orecchiette Falcioni of the day (seasonal vegetables, shrimps and clams)</i> <i>Orecchiette Falcioni du jour (légumes de saison, crevette et palourdes)</i>	€13,00
<i>Troccoli all'astice con pachino (secondo disponibilità)</i> <i>Troccoli with lobster and tomatoes (not always available)</i> <i>Troccoli avec homard et tomates (pas toujours disponible)</i>	€18,00
<i>Gnocchetti alla crema di scampi</i> <i>Gnocchi with cream of prawns</i> <i>Gnocchi avec de la sauce de langoustines</i>	€12,00

*Troccoli con fiori di zucca e gamberetti (con panna)* €13,00  
*Troccoli with zucchini flowers and shrimps (with cream)*  
*Troccoli avec fleurs de courgettes et crevettes (avec de la crème)*

*Ravioli ricotta e spinaci con pistacchi e gamberi (con panna)* €13,00  
*Ravioli of spinach and ricotta with pastachios and shrimp (with cream)*  
*Épinards et ricotta raviolis à la pistache et crevettes (avec de la crème)*

*Calamarata al tonno con pomodorino* €12,00  
*Squids and tuna with pachino souce*  
*Calamars au thon avec des tomates*

*Paella alla Falcioni (servita in padella - 2 porzioni)* €30,00  
*Paella to Falcioni (served in pan - 2 portions)*  
*Paella Falcioni (servi dans une casserole)*

## PRIMI di Terra

*Troccoli al ragù* €8,00  
*Fettuccine with meat sauce*  
*Fettuccine avec sauce à la viande*

*Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia* €7,00  
*Ravioli ricotta and spinach with butter and sage*  
*Ravioli ricotta et épinards à beurre et sauge*

*Ravioli ricotta e spinaci al tartufo* €10,00  
*dei Monti della Tolfa (prodotto stagionale)*  
*Ravioli ricotta and spinach with Monti della Tolfa's truffle (seasonal)*  
*Ravioli ricotta et épinards à la truffe de Monti della Tolfa (saisonnier)*

*Pennette al pomodoro* €5,00  
*Pennette with tomato*  
*Pennette à tomate*

*Orecchiette zucchine e pachino* €7,00  
*Orecchiette with zucchini and tomatoes cherry*  
*Orecchiette avec courgettes et tomates cerises*

## SECONDI di Mare

<i>Frittura calamari e gamberi</i> <i>Frying squid and shrimp</i> <i>Friture calamars et crevettes</i>	€13,00
<i>Frittura mista (Calamari, gamberi e paranza)</i> <i>Frying mixed (Squid, shrimp and paranza)</i> <i>Friture mixte (Calamars, crevettes et paranza)</i>	€14,00
<i>Frittura mista di sola paranza</i> <i>Frying only paranza</i> <i>Friture seulement paranza</i>	€16,00
<i>Zuppa di cozze al pomodoro (con pane bruscato)</i> <i>Mussels tomato soup (with bruschette)</i> <i>Moules soupe à tomate (avec bruschette)</i>	€10,00
<i>Spiedino calamari e gamberoni</i> <i>Skewer squid and shrimp</i> <i>Brochette calamars et crevettes</i>	€14,00
<i>Grigliata mista per 2</i> <i>(Scampi, gamberoni, calamari, spigola e filetto di persico)</i> <i>Mixed grill (for two people)</i> <i>Mixte grillé (pour deux personnes)</i>	€40,00
<i>Grigliata mista singola (Scampi, gamberoni e calamari)</i> <i>Mixed grill (for one person)</i> <i>Mixte grillé (pour une personne)</i>	€20,00
<i>Grigliata solo scampi (n.4)</i> <i>Prawns grill</i> <i>Langoustine grillé</i>	€25,00
<i>Tagliata di tonno, 300 gr (cottura a richiesta)</i> <i>Tuna steak</i> <i>Steak de thon</i>	€18,00
<i>Salmone alla piastra</i> <i>Grilled salmon</i> <i>Saumon grillé</i>	€14,00
<i>Gamberoni alla piastra</i> <i>Shrimp on the plate</i> <i>Crevette sur la plaque</i>	€14,00
<i>Scampi in salsa piccante</i> <i>Prawns in spicy sauce</i> <i>Langoustine en sauce chaude</i>	€25,00

<i>Pesce di allevamento al forno con patate</i> <i>Baked fish breeding with potatoes</i> <i>Poisson au four élevage avec pommes de terre</i>	€5,00 hg
<i>Pesce di pescato del giorno al forno con patate</i> <i>Baked fish net with potatoes</i> <i>Poisson au four avec pommes de terre</i>	€7,00 hg
<i>Rombo al forno con patate</i> <i>Baked Rombo fish with potatoes</i> <i>Poisson Rombo au four avec pommes de terre</i>	€6,00 hg
<i>Sogliola alla piastra</i> <i>Sole to the plate</i> <i>Seul à la plaque</i>	€13,00
<i>Orata al guazzetto</i> <i>Sea bream stew</i> <i>Dorade cuisson à l'étouffée</i>	€18,00
<i>Gamberoni in salsa piccante</i> <i>King prawn in spicy sauce</i> <i>Crevette en sauce chaude</i>	€15,00
<i>Zuppa di crostacei</i> <i>(Scampi, gamberetti, gamberoni, cozze, vongole e polpetti)</i> <i>Shellfish soup</i> <i>Soupe de crustacés</i>	€40,00
<i>Zuppa di pesce (solo su ordinazione)</i> <i>Fish soup</i> <i>Soupe de poisson</i>	€40,00

## SECONDI di Carne

<i>Arista con patate</i> <i>Arista with potatoes</i> <i>Arista avec pommes de terre</i>	€10,00
<i>Tagliata classica con patate</i> <i>Classic cut with potatoes</i> <i>Coupe classique avec pommes de terre</i>	€15,00
<i>Petto di pollo impanato</i> <i>Breaded chicken breast</i> <i>Poitrine de poulet panés</i>	€7,00

## CONTORNI *Misti*

<i>Insalata verde</i> <i>Green salad</i> <i>Salade verte</i>	€3,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	€4,00
<i>Insalatona mediterranea</i> <i>Mediterranean salad</i> <i>Salade méditerranéenne</i>	€8,00
<i>Zucchine in padella</i> <i>Zucchini in a pan</i> <i>Courgettes dans une poele</i>	€4,00
<i>Fagiolini all'agro (di stagione)</i> <i>Beans sour (seasonal)</i> <i>Haricots aigre (saisonelle)</i>	€4,00
<i>Cicoria ripassata in padella</i> <i>Chycory in a pan</i> <i>Chicorée dans une poele</i>	€4,00
<i>Patate arrosto</i> <i>Roast potatoes</i> <i>Pommes de terre roties</i>	€4,00
<i>Patatine fritte</i> <i>Chips</i> <i>Chips</i>	€4,00
<i>Carciofi alla romana (di stagione)</i> <i>Artichokes (seasonal)</i> <i>Artichauts (de saison)</i>	€4,00
<i>Melanzane alla griglia</i> <i>Grilled eggplant</i> <i>Aubergines grillées</i>	€4,00
<i>Rucola e pomodorini</i> <i>Rocket and tomatoes</i> <i>Fusée et tomates</i>	€4,00
<i>Asparagi all'agro (di stagione)</i> <i>Asparagus and sour (seasonal)</i> <i>Asperges et aigre (de saison)</i>	€4,00



## BEVANDE

<i>Acqua Falcioni - 0,75 lt</i>	€1,20
<i>Fanta -Coca Cola (in vetro) 1 lt</i>	€5,00
<i>Bibite (in vetro) (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Spite) 0,33 lt</i>	€2,50
<i>Birra 0,33 lt (Moretti, Heineken, Nastro Azzurro)</i>	€3,00

## VINO DELLA CASA *Bianco*

<i>Fermo in bottiglia 0,75 lt (Chiaraluna: 50% Malvasia Puntinata e 50% Greco)</i>	€9,00
<i>Fermo al calice (Chiaraluna : 50% Malvasia Puntinata e 50% Greco)</i>	€3,00
<i>Frizzantino in bottiglia 0,75 lt (Mionetto)</i>	€9,50
<i>Frizzantino al calice (Mionetto)</i>	€3,00

## VINO DELLA CASA *Rosso*

<i>Vino Rosso della casa in bottiglia da 0,75 lt (IGT Lazio)</i>	€9,00
<i>Vino rosso della casa al calice</i>	€3,00

## *Attenzione*

*Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni*















## *Warning*

*Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.*

## *Attention*

*Certains des plats et de la nourriture servie dans ce restaurant ils peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou intolérances. Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, laissez-nous savoir et nous et nous noterons préparations dépourvues d'allergènes spécifiques.*

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati, somministrati e venduti in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, dei quali si riporta l'elenco di seguito, come previsto dal reg. 1169/11 ue

	<b>Cereali contenenti glutine</b> Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione deidistillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b> Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.
	<b>Uova e prodotti a base di uova</b> Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.
	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> I prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi.
	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
	<b>Latte e prodotti a base di latte</b> In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il lattiofo.
	<b>Frutta a guscio</b> Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agaciu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b> Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.
	<b>Senape e prodotti a base di senape</b> Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.
	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b> Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.
	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b> Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.
	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b> Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.

**FALCIONI**  
dal 1955