

ANTIPASTI

Facioli co' le cotiche

Fagioli borlotti, soffritto (carote, **sedano**, cipolla), peperoncino fresco, **vino**,
pomodori 100% italiani, cotenna di prosciutto "Bottega Roccia"

8.0

Trippa alla Romana

Trippa di vitello selezione "Macelleria Galli", **pecorino** romano dop,
pomodori pelati 100% italiani,
soffritto di **sedano**, carota e cipolla, **vino** bianco, olio extravergine di oliva e menta fresca

9.0

Polpette de Bollito con salsa verde

Bovino adulto selezione "Macelleria Galli", patate, **uova**, **pecorino** romano Dop ,
mortadella igp, **noce** moscata, **pangrattato***
salsa: prezzemolo, aglio, **acciughe**, **capperi**, **aceto** e olio evo

8.0

Panzanella alla romana e Bufala

Pane bono, pomodori, cipolla, olio extravergine di oliva "Flaminio"
aceto, origano, basilico fresco e **mozzarella** di bufala Campana Dop

8.0

De core

Coratella di polmoni, cuore, fegato, milza e reni d'abbacchio selezione "Macelleria Galli"
vino bianco, cipolla, olio evo, alloro e pepe nero

9.0

PASTASCIUTTE

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarello all'uovo "Pastificio Secondi", **pecorino** romano Dop,
Selezione di tre pepi "Emporio Delle Spezie"

12

Bucatini alla 'Matriciana

Bucatino "Pastificio Di Martino", pomodori 100% italiani,
guanciale "Bottega Roccia", **Pecorino** romano Dop, Pepe Nero "Emporio Delle Spezie"

12

Rigatoni alla Gricia

Rigatone all'uovo "Pastificio Secondi", **pecorino** romano Dop,
Pepe Nero "Emporio Delle Spezie", guanciale artigianale "Bottega Roccia"

12

Tonnarelli alla Carbonara

Tonnarello all'uovo "Pastificio Secondi", **pecorino** romano Dop,
Pepe Nero "Emporio Delle Spezie", **uova**, guanciale artigianale "Bottega Roccia"

12

Spaghetti alla zingara

Spaghetti "Pastificio Di Martino", aglio, olio e peperoncino, sugo di pomodoro,
filetti di **tonno**, prezzemolo, olive, **capperi**, basilico fresco e olio extravergine di oliva

13

Gnocchi alla vaccinara

Gnocchi di patate "Pastificio Secondi", pomodori 100% italiani,
stracotto di coda di vitellone selezione "Macelleria Galli", **sedano**, carota e cipolla,
olio evo, pepe nero e **pecorino** romano dop

13

PIETANZE

Polpette zucca e gorgonzola

Polpette (uovo e pangrattato) panate e fritte ripiene di zucca mantovana, ricotta di pecora, timo e pepe nero su fonduta di gorgonzola

13

Pollo alla cacciatora

Pollo ruspante selezione "Macelleria Galli", olio extravergine di oliva, rosmarino, pepe nero, aglio, vino bianco e aceto bono

14

Alici (o Lattarini) Fritte Dorate

Alici fresche e abbattute (o secondo disponibilità e pescato Lattarini) infarinate e fritte servite con maionese al pepe*

14

Saltimbocca alla Romana

Fettine scelte di vitella selezione "Macelleria Galli", prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, salvia, vino, pepe nero, farina e olio evo.

15

Coda alla Vaccinara

Coda di vitellone selezione "Macelleria Galli", sedano, carota e cipolla, olio extravergine di oliva, pomodori pelati 100% italiani, pepe e "odori"

15



CONTORNI

Cicoria, ajo e ojo

cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino

6

Patate ar forno

patate, aglio, olio evo e rosmarino

6

Crucifere di stagione

cavolfiori, broccoli o cavolo ripassato "ajo e ojo" e peperoncino

6

"Frittata" de patate alla romana

patate sfragnate, olio evo, pomodoro, uovo e pecorino

6

IL CESTINO DEL PANE

per il pane della nostra trattoria ci siamo affidati agli amici di "Fatti di Farina"
lo storico panificio di Torpignattara che da anni sforna pane
rispettando la tradizione e le selezione delle **farine** 100% italiane.

Servizio, Coperto e Pane

2

DOLCI

TIRAMISU'

savojardi, mascarpone, uova (pastorizzate), zucchero, caffè' e cacao

6

RICOTTA E VISCIOLE

cheesecake scomposta in barattolo
ricotta, visciole, crumble e menta

6

"GELATO"

gelato al mandarino e amaretti del Maestro Gelatiere Eugenio Morrone

6

TARTUFO AFFOGATO

latte, zucchero, cioccolato, granella di meringa, uovo, farina
caffè e frutta a guscio*

6

IL CAFFE

ESPRESSO

MONDI CAFFE
60% Arabica 40% Robusta
Slow Food Coffee Coalition

2

DIGESTIVI

AMARO

chiedere al personale di sala

4/6

DISTILLATO

grappa bianca, grappa barricata, whisky, cognac

4/6

LIQUORE

genziana, limoncello, nocino, ratafia

4

DA BERE

Bevande Analcoliche

Grande / Piccola

6 / 3

Acqua

Ferrarelle / Natia / Maxima

3

Vini in mescita

bianco / rosso / bollicina

5 / 5 / 8

Vini in Bottiglia

Per la carta dei vini
chiedere al cameriere

Vini Sfusi

Casale Certosa

Bianco Igp ½ litro 8 / 1 litro 15

Rosso Igp ½ litro 8 / 1 litro 15

Birra Artigianale

Pils / Ipa / Bock / Weisse

5.5

FUORI MENU

Pandorato, "sarciccia e cicoria"

Pane di nostra produzione, "ammollato" nel latte e fritto con l'uovo,
cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino, trito di salsiccia artigianale e pecorino romano

8.5

Maltagliati, Cozze e Fagioli

Maltagliati di pasta all'uovo del "Pastificio Secondi", aglio, olio e peperoncino, cozze fresche
pepe nero, fagioli borlotti, rosmarino, pomodoro e pepe nero

15

Fettuccine "Alfredo"

Fettuccine di pasta all'uovo "Pastificio Secondi", burro artigianale di panna fresca,
e parmigiano reggiano 36 mesi

14

Garofolato di Veroli

Spezzatino di castrato d'agnello stracotto al vino Cesanese, sugo di pomodori 100% italiani,
soffritto di carote, sedano e cipolla, alloro e chiodi di garofano

16