

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

Riserva della Cascina
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 delle feste

Pane di nostra produzione, “ammollato” nel latte e fritto con l’uovo, corallina (salame di maiale) della Bottega Roccia, **uovo** sodo e **pecorino** a scaglie
8.5

Carciofo alla Giudia

non ha bisogno di presentazioni
5

Tonnarelli, Vignarola e Guanciale

Tonnarelli di **pasta** all’**uovo** del “Pastificio Secondi”, vignarola di **fave**, lattughino, carciofi, cipollotto, piselli, **vino** bianco, guanciale croccante, pepe nero e **pecorino** romano dop
15

Abbacchio allo Scottadito

Abbacchio selezione “Macelleria Galli” cotto al forno a legna con sale, pepe, rosmarino e olio extravergine di oliva
15

Costolette d’Agnello fritte

Costolette d’Abbacchio panate e fritte con **uovo** e **pangrattato**
15

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

Spaghetto "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

14

PIETANZE

Parmigiana di Melanzane

Melanzane fritte e al forno con **fiordilatte**, sugo di pomodori 100% Italiani, basilico fresco
parmigiano reggiano, olio extravergine di oliva

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

“Frittata” de patate alla romana

patate sfragnate, olio evo, pomodoro, **uovo** e **pecorino**

6

Chips di patate “Cacio e Pepe”

patate friite a sfoglia servite con **pecorino** e **pepe**

7

IL CESTINO DEL PANE

per il pane della nostra trattoria ci siamo affidati
agli amici di “Zampa, Forno Etico”

Giacomo Carlizza e Selenia Sacchetti producono pane genuino che nasce da
lievitazione naturale e farine italiane selezionate,
lavorate con cura artigianale ogni giorno.

La crosta e' fragrante e profumata, mentre la mollica resta soffice, alveolata
e ricca di sapore.

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 limone e basilico

del Maestro Gelatiere Eugenio Morrone, campione del mondo di gelateria
(limoni bio, farina di semi di carrube, basilico fresco e zucchero)

6

MARITONZO AL CAFFE'

tipico maritizzo dolce romano, ripieno di mousse al caffè'
(farina, panna, caffè', zucchero, amido di mais)

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