

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, Stracciatella e Alici

Pane di nostra produzione, “ammollato” nel latte e fritto con l’uovo,
stracciatella di bufala e **alici** di sicilia

8.5

Spaghetti co’ ‘e Telline

Spaghetti “Pastificio di Martino”, soffritto di aglio, olio e peperoncino,
telline del litorale laziale “Presidio Slow Food” e prezzemolo fresco

15

Tonnarelli, Fiori e Alici

Tonnarelli all’uovo del “Pastificio Secondi”, **soffritto**, fiori di zucca freschi,
alici di Cetara e pepe rosa selezione “Emporio delle Spezie”

14

Lumache alla Romana

Lumache da allevamento biologico dell’azienda agricola Gizzi,
soffritto di aglio, olio e peperoncino,
vino bianco a sfumare, sugo di pomodoro e mentuccia fresca

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

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

Pollo alla cacciatora

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

14

Alici 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

Friggitelli

fritti a mestiere e serviti con sale di Trapani “presidio Slow Food”

6

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 alle fragole di Terracina
del Maestro Gelatiere Eugenio Morrone, campione del mondo di gelateria
(farina di carrube)

6

MARITONZO AL CAFFE'

tipico maritozzo dolce romano, ripieno di mousse al caffè'
(farina, panna, caffè', zucchero)

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