Boissons



Eau Nepi 75 cl **€ 3**
pétillante naturelle

Eau San Bernardo 75 cl **€ 3**
plate / gazeuse

Coca-Cola en verre 33 cl **€ 3,5**

Fanta en verre 33 cl **€ 3,5**

Sprite en verre 33 cl **€ 3,5**

Thé bio 33 cl **€ 5**

Bière blonde à la pression 20 cl **€ 4**

Bière blonde à la pression 50 cl **€ 7**

Rouge de la maison Cesanese 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Rouge de la maison Cesanese 1/2 - 500 ml **€ 7**

Blanc de la maison Bellone 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Blanc de la maison Bellone 1/2 - 500 ml **€ 7**



Apéritifs et cocktails

Americano € 8

Negroni € 8

Spritz € 8

Campari Spritz € 8

Lemon Spritz € 8

Coupe de Prosecco € 6

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 et au Décret législatif italien 231/2017, nous informons notre clientèle que les aliments et boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients ou auxiliaires technologiques considérés comme allergènes. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le registre des ingrédients ou vous adresser au personnel.

- **Lait**
- **Gluten**
- **Œufs**
- **Céleri**
- **Fruits à coque**
- **Soja**
- **Arachides**
- **Lupin**
- **Sésame**
- **Moutarde**
- **Mollusques**
- **Crustacés**
- **Poisson**
- **Anhydride sulfureux (SO_2)**
- **Plat végétarien**
- * **Surgelé à l'origine**
- ** **Frais, refroidi par nos soins**



ANTICA OSTERIA DI ROMA

CUCINA TRADIZIONALE

Pour commencer

FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN € 6
Encore meilleure avec le PROSCIUTTO CRUDO + € 4

BRUSCHETTA À LA TOMATE € 5
Tomates Pachino, ail, huile d'olive vierge extra et basilic.

BRUSCHETTA AUX BROCOLIS-RAVES SAUTÉS ET À LA SAUCISSE € 5

Entrées

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES € 18
Prosciutto crudo, lonza, pancetta roulée, salame corallina et sélection de fromages.

PANZANELLA ROMAINE € 6
Croûtons de pain, tomate, basilic, ail et copeaux de Pecorino Romano DOP « SEPI ».

PAIN DORÉ € 8
Pain trempé dans le lait et l'œuf, puis frit, servi avec caciotta romaine et salame corallina.

LE CONSEIL DU PATRON
BOULETTES DE VIANDE FRITES € 13**
Servies avec une sauce cacio e pepe, menthe et citron.

OMELETTE ROMAINE À LA SAUCE TOMATE € 7**
Omelette aux œufs de poules heureuses, coupée en lanières et mijotée dans une sauce à la tomate Rosso Gargano, menthe et Parmigiano Reggiano 24 mois.

VEAU À LA SAUCE AU THON ET FLEURS DE CÂPRES € 17

ANCHOIS D'ANZIO, BEURRE FOUETTÉ ET PAIN GRILLÉ € 14

LE CONSEIL DU PATRON
DÉGUSTATION DE LA TRADITION ROMAINE € 15
Trois piliers de la cuisine romaine : **coratella**** (abats d'agneau) aux oignons, **tripes** à la romaine** et **haricots aux couennes****.

** Produit surgelé à l'origine ** Produit frais refroidi rapidement par nos soins*
Service € 2 par personne. Corbeille de pain € 2, offerte avec entrées et plats principaux. 2e corbeille sur demande € 2.

Premiers plats

LES GRANDS CLASSIQUES ROMAINS

CARBONARA DE LA MAISON € 16
Paccheri de Gragnano, guanciale, œufs de poules heureuses, Pecorino Romano DOP « SEPI », sel et poivre. Terminée à table avec du **Pecorino Romano râpé minute**.
Encore meilleure avec la TRUFFE + € 5

AMATRICIANA € 13
Mezze maniche, guanciale, pulpe de tomate Rosso Gargano, Pecorino Romano DOP « SEPI » et poivre.

CACIO E PEPE € 15
Tonnarelli aux œufs, Pecorino Romano DOP « SEPI » et poivre.

GRICIA € 13
Mezze maniche, Pecorino Romano DOP « SEPI », guanciale, vin blanc et poivre.

LE CONSEIL DU PATRON
PAJATA — INTESTINS DE VEAU DE LAIT € 15**
Mezze maniche, pajata (intestins de veau de lait), pulpe de tomate Rosso Gargano et Pecorino Romano DOP « SEPI ».

LES CLASSIQUES DE L'ANTICA OSTERIA

FETTUCCINE AU RAGÙ DE GRAND-MÈRE € 14**
Ragù préparé selon la recette de famille et mijoté toute la nuit, saupoudré de Parmigiano Reggiano 24 mois.

LASAGNES DU DIMANCHE DE GRAND-MÈRE € 13**
Lasagne au ragù saupoudrée de Parmigiano Reggiano 24 mois.



LE CONSEIL DU PATRON
RAVIOLI FARCIS À LA QUEUE DE BŒUF À LA ROMAINE € 17**
Servis avec le jus réduit de queue de bœuf et Pecorino Romano DOP « SEPI ».

RAVIOLI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS € 15**
Beurre, sauge et Parmigiano Reggiano 24 mois.

LES CLASSIQUES ITALIENS

FETTUCCINE AU BEURRE D'ALPAGE ET PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS € 15

TROFIE AU PESTO ZEFFIRINO € 15**
Trofie au célèbre pesto génois.

SPAGHETTO À LA TOMATE ROSSO GARGANO € 10
Servi avec Parmigiano Reggiano 24 mois râpé.

** Produit surgelé à l'origine ** Produit frais refroidi rapidement par nos soins*
Service € 2 par personne. Corbeille de pain € 2, offerte avec entrées et plats principaux. 2e corbeille sur demande € 2.

Plats principaux



LA TRADITION ROMAINE

SALTIMBOCCA À LA ROMAINE € 19**
Veau, prosciutto crudo, beurre et sauge.

LE CONSEIL DU PATRON
CODA ALLA VACCINARA — QUEUE DE BŒUF À LA ROMAINE € 19**
Queue de bœuf et pulpe de tomate Rosso Gargano.

AGNEAU DE LAIT À LA ROMAINE ET POMMES DE TERRE AU FOUR € 23**

LE CONSEIL DU PATRON
BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE € 13**
Boulettes de viande selon la recette de la maison, mijotées dans la sauce tomate.

MORUE* À LA MODE DU TRASTEVERE € 18**
Morue aux tomates Pachino, oignon rouge, raisins secs et pignons.

LES CLASSIQUES ITALIENS

JOUE DE BŒUF AU CESANESE € 19**
Joue de bœuf au vin rouge Cesanese, servie avec purée de pommes de terre.

PARMIGIANA D'AUBERGINES € 14**
Aubergines frites, pulpe de tomate Rosso Gargano, mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 mois et basilic.

COQUELET SOUS LA BRIQUE € 17**
Coquelet de 400 g cuit à basse température et fini à la plancha sous une brique.

LE CONSEIL DU PATRON
OSSOBUCO* ET SON JUS € 19**
Jarret de veau braisé, servi avec pommes de terre au four.

LAPIN À LA FAÇON DU CHASSEUR € 17**
Lapin mijoté à la chasseur avec tomate, olives, ail, huile d'olive vierge extra et herbes aromatiques.

Accompagnements

POMMES DE TERRE AU FOUR € 5

CHICORÉE SAUTÉE € 6**
Chicorée, ail, huile et piment.

BROCOLIS-RAVES SAUTÉS € 6
Brocolis-raves, ail, huile et piment.

LÉGUMES DE SAISON € 7
Légumes de saison, persil, ail et huile d'olive vierge extra.

SALADE DU PAYSAN € 5
Laitue, carotte, fenouil et radis.

PUNTARELLE ROMAINES € 8
Pousses de chicorée, sauce aux anchois.

ARTICHAUTS À LA ROMAINE € 7**

ARTICHAUTS À LA JUIVE € 8

** Produit surgelé à l'origine ** Produit frais refroidi rapidement par nos soins*
Service € 2 par personne. Corbeille de pain € 2, offerte avec entrées et plats principaux. 2e corbeille sur demande € 2.