Bevande

Acqua Nepi 75 cl **€ 3**
effervescente naturale

Acqua San Bernardo 75 cl **€ 3**
naturale/frizzante

Coca-Cola in vetro 33 cl **€ 3,5**

Fanta in vetro 33 cl **€ 3,5**

Sprite in vetro 33 cl **€ 3,5**

Tè biologico 33 cl **€ 5**

Birra chiara alla spina 20 cl **€ 4**

Birra chiara alla spina 50 cl **€ 7**



Vino rosso Cesanese della casa 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Vino rosso Cesanese della casa 1/2 - 500 ml **€ 7**

Vino bianco Bellone della casa 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Vino bianco Bellone della casa 1/2 - 500 ml **€ 7**



Aperitivi e Drink

Americano € 8

Negroni € 8

Spritz € 8

Campari Spritz € 8

Lemon Spritz € 8

Calice di Prosecco € 6

GESTIONE DEGLI ALLERGENI

Nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017, si informa la clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per maggiori informazioni è possibile consultare il libro degli ingredienti o rivolgersi al personale.

- **Latte**
- **Glutine**
- **Uova**
- **Sedano**
- **Frutta a guscio**
- **Soia**
- **Arachidi**
- **Lupini**
- **Sesamo**
- **Senape**
- **Molluschi**
- **Crostacei**
- **Pesce**
- **Anidride solforosa (SO_2)**
- **Piatto vegetariano**
- *** Surgelato all'origine**
- **** Fresco abbattuto da noi**



ANTICA OSTERIA DI ROMA

CUCINA TRADIZIONALE

Per Iniziare

FOCACCIA CON OLIO DEL FRANTOIO € 6
Con il PROSCIUTTO CRUDO è ancora più buona + € 4

BRUSCHETTA AL POMODORO € 5
Pomodori Pachino, aglio, olio extravergine di oliva e basilico.

BRUSCHETTA CON BROCCOLETTI RIPASSATI E SALSICCIA € 5

Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 18
Prosciutto crudo, lonza, pancetta arrotolata, salame corallina e selezione di formaggi.

PANZANELLA ROMANA € 6
Crostini di pane, pomodoro, basilico, aglio e scaglie di Pecorino Romano DOP "SEPI".

PAN DORATO € 8
Pane inzuppato nel latte e nell'uovo, poi fritto, servito con caciotta romana e salame corallina.

CONSIGLIO DELL'OSTE
POLPETTE FRITTE € 13**
Servite con salsa cacio e pepe, menta e limone.

UOVO IN TRIPPA € 7**
Frittata preparata con uova di galline felici, tagliata a listarelle e ripassata in salsa di pomodoro Rosso Gargano, menta e Parmigiano Reggiano 24 mesi.

VITELLO TONNATO E FIORI DI CAPPERO € 17

ALICI DI ANZIO, BURRO MANTECATO E PANE TOSTATO € 14

CONSIGLIO DELL'OSTE
TRADIZIONE ROMANA € 15
Tre pilastri della cucina romana: **coratella**** con cipolla, **trippa** alla romana** e **fagioli con le cotiche****.

** Prodotto surgelato all'origine ** Prodotto fresco abbattuto termicamente da noi*
Servizio € 2 a persona. Cestino del pane € 2, gratuito con antipasti e secondi. Secondo cestino, su richiesta, € 2.

Primi

I GRANDI CLASSICI ROMANI

CARBONARA DELL'OSTERIA € 16
Pacchero di Gragnano, guanciale, uova di galline felici, Pecorino Romano DOP "SEPI", sale e pepe. Completata al tavolo con **Pecorino Romano grattugiato al momento**.
Con il TARTUFO è ancora più buona + € 5

AMATRICIANA € 13
Mezza manica, guanciale, polpa di pomodoro Rosso Gargano, Pecorino Romano DOP "SEPI" e pepe.

CACIO E PEPE € 15
Tonnarello di pasta all'uovo, Pecorino Romano DOP "SEPI" e pepe.

GRICIA € 13
Mezza manica, Pecorino Romano DOP "SEPI", guanciale, vino bianco e pepe.

CONSIGLIO DELL'OSTE
PAJATA € 15**
Mezza manica, pajata di vitella, polpa di pomodoro Rosso Gargano e Pecorino Romano DOP "SEPI".

I CLASSICI DELL'ANTICA

FETTUCCINE COL RAGÙ DELLA NONNA € 14**
Preparato secondo la ricetta di famiglia e cotto lentamente per tutta la notte, con una spolverata di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

LA LASAGNA DELLA DOMENICA DELLA NONNA € 13**
Lasagna al ragù con spolverata di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

CONSIGLIO DELL'OSTE
RAVIOLI DI CODA ALLA VACCINARA € 17**
Serviti con il sugo ristretto della coda e Pecorino Romano DOP "SEPI".

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI € 15**
Burro, salvia e Parmigiano Reggiano 24 mesi.



I CLASSICI ITALIANI

FETTUCCINE AL BURRO D'ALPEGGIO E PARMIGIANO 24 MESI € 15

TROFIE AL PESTO ZEFFIRINO € 15**
Trofie condite con il celebre pesto genovese.

SPAGHETTO AL POMODORO ROSSO GARGANO € 10
Servito con spolverata di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

** Prodotto surgelato all'origine ** Prodotto fresco abbattuto termicamente da noi*
Servizio € 2 a persona. Cestino del pane € 2, gratuito con antipasti e secondi. Secondo cestino, su richiesta, € 2.

Secondi



LA TRADIZIONE ROMANA

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 19**
Vitello, prosciutto crudo, burro e salvia.

CONSIGLIO DELL'OSTE
CODA ALLA VACCINARA € 19**
Coda di manzo e polpa di pomodoro Rosso Gargano.

ABBACCHIO ALLA ROMANA CON PATATE AL FORNO € 23**

CONSIGLIO DELL'OSTE
POLPETTE AL SUGO € 13**
Polpette di carne preparate secondo la ricetta di casa, cotte lentamente nel sugo di pomodoro.

BACCALÀ* ALLA TRASTEVERINA € 18**
Pomodori Pachino, cipolla rossa, uvetta e pinoli.

I CLASSICI ITALIANI

GUANCIA DI MANZO AL CESANESE € 19**
Servita con purè di patate.

PARMIGIANA DI MELANZANE € 14**
Melanzane fritte, polpa di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico.

GALLETTO AL MATTONE € 17**
Galletto da 400 grammi cotto a bassa temperatura e finito sulla piastra sotto il peso del mattone.

CONSIGLIO DELL'OSTE
OSSOBUCO* CON IL SUO FONDO € 19**
Servito con patate al forno.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 17**
Cotto lentamente alla cacciatora con pomodoro, olive, aglio, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche.

Contorni

PATATE AL FORNO € 5

CICORIA RIPASSATA € 6**
Aglio, olio e peperoncino.

BROCCOLETTI RIPASSATI € 6
Aglio, olio e peperoncino.

VERDURE DI STAGIONE € 7
Con prezzemolo, aglio e olio extravergine di oliva.

INSALATA DEL CONTADINO € 5
Lattuga, carota, finocchio e ravanello.

PUNTARELLE ROMANE € 8

CARCIOFI ALLA ROMANA € 7**

CARCIOFI ALLA GIUDIA € 8

** Prodotto surgelato all'origine ** Prodotto fresco abbattuto termicamente da noi*
Servizio € 2 a persona. Cestino del pane € 2, gratuito con antipasti e secondi. Secondo cestino, su richiesta, € 2.