Bebidas



Agua Nepi 75 cl **€ 3**
con gas natural

Agua San Bernardo 75 cl **€ 3**
sin gas/con gas

Coca-Cola en vidrio 33 cl **€ 3,5**

Fanta en vidrio 33 cl **€ 3,5**

Sprite en vidrio 33 cl **€ 3,5**

Té ecológico 33 cl **€ 5**

Cerveza rubia de barril 20 cl **€ 4**

Cerveza rubia de barril 50 cl **€ 7**

Tinto de la casa Cesanese 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Tinto de la casa Cesanese 1/2 - 500 ml **€ 7**

Blanco de la casa Bellone 1/4 - 250 ml **€ 4,5**

Blanco de la casa Bellone 1/2 - 500 ml **€ 7**



Aperitivos y cócteles

Americano € 8

Negroni € 8

Spritz € 8

Campari Spritz € 8

Lemon Spritz € 8

Copa de Prosecco € 6

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y el Decreto Legislativo italiano 231/2017, informamos a nuestros clientes de que los alimentos y bebidas preparados y servidos en este establecimiento pueden contener ingredientes o coadyuvantes considerados alérgenos. Para más información, puede consultar el libro de ingredientes o dirigirse al personal.

- **Leche**
- **Gluten**
- **Huevos**
- **Apio**
- **Frutos de cáscara**
- **Soja**
- **Cacahuetes**
- **Altramuces**
- **Sésamo**
- **Mostaza**
- **Moluscos**
- **Crustáceos**
- **Pescado**
- **Dióxido de azufre (SO_2)**
- **Plato vegetariano**
- *** Congelado en origen**
- **** Fresco, abatido por nosotros**



ANTICA OSTERIA DI ROMA
CUCINA TRADIZIONALE

Para empezar

FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA DE ALMAZARA € 6
Aún más rica con PROSCIUTTO CRUDO + € 4

BRUSCHETTA CON TOMATE € 5
Tomates Pachino, ajo, aceite de oliva virgen extra y albahaca.

BRUSCHETTA CON GRELOS SALTEADOS Y SALCHICHA € 5

Entrantes

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS € 18
Prosciutto crudo, lomo curado, panceta enrollada, salame corallina y selección de quesos.

PANZANELLA ROMANA € 6
Picatostes de pan, tomate, albahaca, ajo y lascas de Pecorino Romano DOP “SEPI”.

PAN DORADO € 8
Pan empapado en leche y huevo, luego frito, servido con caciotta romana y salame corallina.

EL CONSEJO DEL MESONERO
ALBÓNDIGAS FRITAS € 13**
Servidas con salsa cacio e pepe, menta y limón.

TORTILLA ROMANA EN SALSA DE TOMATE € 7**
Tortilla de huevos de gallinas felices, cortada en tiras y salteada en salsa de tomate Rosso Gargano, menta y Parmigiano Reggiano 24 meses.

TERNERA CON SALSA DE ATÚN Y FLORES DE ALCAPARRA € 17

ANCHOAS DE ANZIO, MANTEQUILLA BATIDA Y PAN TOSTADO € 14

EL CONSEJO DEL MESONERO
DEGUSTACIÓN DE LA TRADICIÓN ROMANA € 15
Tres pilares de la cocina romana: **coratella**** (asaduras de cordero) con cebolla, **callos** a la romana** y **alubias con piel de cerdo****.

** Producto congelado en origen ** Producto fresco abatido térmicamente por nosotros*
Servicio € 2 por persona. Cesta de pan € 2, gratis con entrantes y segundos. Segunda cesta, a petición, € 2.

Primeros platos

LOS GRANDES CLÁSICOS ROMANOS

CARBONARA DE LA CASA € 16
Paccheri de Gragnano, guanciale, huevos de gallinas felices, Pecorino Romano DOP "SEPI", sal y pimienta. Se termina en la mesa con **Pecorino Romano recién rallado**.
Aún más rica con TRUFA + € 5

AMATRICIANA € 13
Mezze maniche, guanciale, pulpa de tomate Rosso Gargano, Pecorino Romano DOP "SEPI" y pimienta.

CACIO E PEPE € 15
Tonnarelli al huevo, Pecorino Romano DOP "SEPI" y pimienta.

GRICIA € 13
Mezze maniche, Pecorino Romano DOP "SEPI", guanciale, vino blanco y pimienta.

EL CONSEJO DEL MESONERO
PAJATA — TRIPA DE TERNERA LECHAL € 15**
Mezze maniche, pajata (tripas de ternera lechal), pulpa de tomate Rosso Gargano y Pecorino Romano DOP "SEPI".

LOS CLÁSICOS DE ANTICA OSTERIA

FETTUCCINE CON EL RAGÚ DE LA ABUELA € 14**
Ragú preparado según la receta familiar y cocinado a fuego lento toda la noche, con Parmigiano Reggiano 24 meses espolvoreado.

LASAÑA DOMINICAL DE LA ABUELA € 13**
Lasaña de ragú con Parmigiano Reggiano 24 meses espolvoreado.

EL CONSEJO DEL MESONERO
RAVIOLI RELLENOS DE RABO DE VACUNO A LA ROMANA € 17**
Servidos con la salsa reducida del rabo y Pecorino Romano DOP "SEPI".

RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACAS € 15**
Mantequilla, salvia y Parmigiano Reggiano 24 meses.



LOS CLÁSICOS ITALIANOS

FETTUCCINE CON MANTEQUILLA DE MONTAÑA Y PARMIGIANO REGGIANO DE 24 MESES € 15

TROFIE CON PESTO ZEFFIRINO € 15**
Trofie con el célebre pesto genovés.

SPAGHETTO CON TOMATE ROSSO GARGANO € 10
Servido con Parmigiano Reggiano 24 meses espolvoreado.

** Producto congelado en origen ** Producto fresco abatido térmicamente por nosotros*
Servicio € 2 por persona. Cesta de pan € 2, gratis con entrantes y segundos. Segunda cesta, a petición, € 2.

Segundos platos



LA TRADICIÓN ROMANA

SALTIMBOCCA A LA ROMANA € 19**
Ternera, prosciutto crudo, mantequilla y salvia.

EL CONSEJO DEL MESONERO
CODA ALLA VACCINARA — RABO DE VACUNO A LA ROMANA € 19**
Rabo de buey y pulpa de tomate Rosso Gargano.

CORDERO LECHAL A LA ROMANA CON PATATAS AL HORNO € 23**

EL CONSEJO DEL MESONERO
ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE € 13**
Albóndigas de carne según la receta de la casa, cocinadas a fuego lento en salsa de tomate.

BACALAO* AL ESTILO DEL TRASTEVERE € 18**
Bacalao con tomates Pachino, cebolla roja, pasas y piñones.

LOS CLÁSICOS ITALIANOS

CARRILLERA DE VACUNO AL CESANESE € 19**
Carrillera de vacuno al vino tinto Cesanese, servida con puré de patatas.

PARMIGIANA DE BERENJENAS € 14**
Berenjenas fritas, pulpa de tomate Rosso Gargano, mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 meses y albahaca.

POLLO JOVEN AL LADRILLO € 17**
Pollo de 400 g a baja temperatura, terminado a la plancha bajo un ladrillo.

EL CONSEJO DEL MESONERO
OSSOBUCO* CON SU JUGO € 19**
Jarrete de ternera guisado, servido con patatas al horno.

CONEJO A LA CAZADORA € 17**
Conejo guisado a la cazadora con tomate, aceitunas, ajo, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.

Guarniciones

PATATAS AL HORNO € 5

ACHICORIA SALTEADA € 6**
Achicoria, ajo, aceite y guindilla.

GRELOS SALTEADOS € 6
Grelos, ajo, aceite y guindilla.

VERDURAS DE TEMPORADA € 7
Verduras de temporada con perejil, ajo y aceite de oliva virgen extra.

ENSALADA DEL CAMPESINO € 5
Lechuga, zanahoria, hinojo y rábano.

PUNTARELLE ROMANAS € 8
Brotes de achicoria con aliño de anchoas.

ALCACHOFAS A LA ROMANA € 7**

ALCACHOFAS A LA JUDÍA € 8

** Producto congelado en origen ** Producto fresco abatido térmicamente por nosotros*
Servicio € 2 por persona. Cesta de pan € 2, gratis con entrantes y segundos. Segunda cesta, a petición, € 2.