

TRATTORIA

APPETIZERS

DAY'S BRUSCHETTA	6€
	
THE "ROMANA" ARTICHOKE	7€
 	
MIXED VEGETABLES "CAPONATA" IN BITTERSWEET	7€
	
DAY'S MARITONZO	8€
   	
FRIED BOVINE'S GUTS WITH MINT MAYONNAISE	8€
 	
EGGPLANTS PARMIGIANA	9€
 	
HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	12€
	
HAM AND MELON	12€
THE "TRATTO" STARTERS	24€
   	
THE "TRATTO" MIXED APPETIZERS	24€
	

FRIED

RAGÙ' SUPPLÌ	3,5€
   	
COURGETTE'S FLOWER	4€
   	
POTATOE'S CROQUETTE WITH BLACK PEPPER AND PROVOLA CHEESE	4€
  	
COD WITH BASIL AND LIME'S MAYONNAISE	6€
  	
FRIED MEATBALL WITH MIXED BOILED MEAT	14€
  	

FIRST COURSES

TONNARELLI WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	13€
  	
MEZZE MANICHE WITH CHEEK PORK, TOMATO SAUCE, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	14€
 	
MEZZE MANICHE WITH EGGS, CHEEK PORK, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	14€
  	
FETTUCINE WITH CHEEK PORK, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	14€
  	
GNOCCHI WITH DAY' SAUCE(ON THURSDAY)	14€
   	
FETTUCINE WITH VEAL'S RAGÙ AND TOMATO SAUCE	15€
    	
SPAGHETTI WITH CLAMS(ON FRIDAY)	16€
  	
RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE, SPINACH AND FRESH TOMATOES	16€
  	

SECOND COURSES

CHICKEN STEAK	14€
BEEF' ROLLS WITH TOMATO SAUCE	15€
 	
INNARD'S LAMB WITH ARTICHOKE	15€
	
"ROMANA" BOVINE'S GUTS WITH TOMATO SAUCE	15€
	
FRIED VEAL' STEAK	15€
 	
"FORNARA" VEAL'S BREAST	16€
	
VEAL'S MEAT FILLED WITH HAM AND SAGE	16€
 	
GRILLED LAMB RIBS	18€
BEEF THIN STEAK	18€
"ROMANA" COD WITH TOMATO SAUCE AND OLIVES(ON FRIDAY)	20€
 	
BEEF STEAK	22€

SIDES

CHICORY	6€
ROASTED POTATOES	6€
FRIED POTATOES	6€
GRILLED VEGETABLES	6€
MIXED SALAD	6€
ESCAROLE WITH PINE NUTS AND RAISINS	7€
	

DESSERTS

LEMON SORBET	5€
   	
MARITOZZO WITH MASCARPONE CREAM	6€
  	
TIRAMISÙ	7€
  	
TART WITH RICOTTA CHEESE AND CHERRIES	7€
  	
CHEESECAKE (NUTELLA/MIXED RED FRUITS/SALTED CARAMEL)	7€
   	
ICE CREAM (CREAM, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, PISTACCHIO)	7€
   	 torcè
CREME BRULÉE	7€
 	
BROWNIE WITH ICE CREAM	8€
 	

FRUIT

STRAWBERRIES	6€
PINEAPPLE	7€
MELON	7€
STRAWBERRIES WITH ICE CREAM	8€
  	

PIZZERIA

CLASSIC PIZZAS

FOCACCIA 5€
(WHITE BASE, OLIVE OIL, SALT, ROSEMARY)



MARINARA 9€
(TOMATO SAUCE, OLIVE OIL, GARLIC SAUCE, OREGANO)



MARGHERITA 10€
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL)



MARGHERITA CON BUFALA 12€
(TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL)



ORTOLANA 12€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLES)



PATATE E SALSICCIA 12€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, POTATOES, SAUSAGES)



BOSCO 13€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, SAUSAGES, PARSLEY SAUCE)



FIORI DI ZUCCA E ALICI 13€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, COURGETTE'S FLOWERS, ANCHOVIES)



BUFALA E REGGIANO 13€
(TOMATO SAUCE, RAW BUFFALO MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE, BASIL)



CICORIA E SALSICCIA 14€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, CHICORY, SAUSAGES, PECORINO CHEESE SAUCE)



CAPRICCIOSA 15€
(WHITE BASE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, OLIVES, HAM, CONFIT TOMATOES, CRUMBLED EGGS, ARTICHOKE)



SPECIAL PIZZAS

PICCANTE

(TOMATO SAUCE, HOT PEPPER, N'DUJA FROM CALABRIA, STRACCIATELLA CHEESE, PARSLEY SAUCE)

13€



ROSSA, ALICI E STRACCIATELLA

(TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, CRUMBLED OLIVES, BASIL, LEMON PEEL)

14€



ITALIA

(TOMATO SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE, TOMATOES, BASIL)

15€



ZUCCHINA

(COURGETTE, COURGETTE'S FLOWERS, "SCAPECE'S" COURGETTE, STRACCIATELLA CHEESE, LEMON PEEL, MINT)

15€



CONFIT

(TOMATO SAUCE, RAW BUFFALO MOZZARELLA, CONFIT TOMATOES, BASIL SAUCE)

15€



BACIATA

(WHITE BASE, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, PISTACCHIO'S GRAIN)

16€



PORCHETTA

(WHITE BASE, MASHED POTATOES, CHICORY, HOMEMADE "PORCHETTA")

16€



CARCIOFO

(MASHED POTATOES, ARTICHOKE, CHEEK PORK, MOZZARELLA, PECORINO CHEESE)

16€



PARMIGIANA

(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRIED EGGPLANTS, PARMESAN CHEESE, BASIL)

16€



PROSCIUTTO E BUFALA

(PROSCIUTTO E BUFALA)(WHITE BASE, HAM, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL SAUCE, CONFIT TOMATOES)

16€



WINES

WHITE WINES

PAIOLANA MALVASIA PUNTINA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC. 13,5%</i>	18€
VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% BELLONE ALC. 13,0%</i>	18€
PECORINO DOCG BIO (OFFIDA) <i>VITIGNO: 100% PECORINO ALC. 14,0%</i>	20€
NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO KREOS (CASTELLO MONACI) <i>VITIGNO: 100% NEGROAMARO ALC. 13,0%</i>	22€
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC (KALTERN) <i>VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 14,0%</i>	24€
VERMENTINO DI GALLURA DOCG (MONTESPADÀ) <i>VITIGNO: 100% VERMENTINO DI GALLURA ALC. 13,0%</i>	25€
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI (SIRCH) <i>VITIGNO: 100% RIBOLLA GIALLA ALC. 12,5%</i>	28€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE (H. LUN) <i>VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC. 13,5%</i>	28€
SAUVIGNON DOC (ERMACORA) <i>VITIGNO: 100% SOUVIGNON ALC. 13,5%</i>	30€
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC (KALTERN) <i>VITIGNO: 100% GEWURZTRAMINER ALC. 14,5%</i>	30€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE (ELENA WALCH) <i>VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC. 13,0%</i>	35€
GEWURZTRAMINER DOC (SAN MICHELE APPIANO) <i>VITIGNO: 100% GEWURZTRAMINER ALC. 14,0%</i>	35€
SAUVIGNON ISONZO DOC (LIS NERIS) <i>VITIGNO: 100% SOUVIGNON BLANC ALC. 14,5%</i>	40€

WINES

RED WINES

DARDANO LAZIO (CANTINE LULLI) VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT ALC. 13,0%	18€
VALPOLICELLA CLASSICO DOC (CORTE RUGOLIN) VITIGNO: CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, RONDINELLA ALC. 12,5%	20€
MERLOT DOC (BRIGAI) VITIGNO: 100% MERLOT ALC. 13,5%	20€
PRIMITIVO PUGLIA MONTE DEI COCCI (TENUTE GIROLAMO) VITIGNO: 100% PRIMITIVO ALC. 14,0%	20€
NEGROAMARO PUGLIA IGP MONTE DEI COCCI (TENUTE GIROLAMO) VITIGNO: 100% NEGROAMARO ALC. 13,5%	20€
NERO D'AVOLA SICILIA NESOS DOC (ALCESTI) VITIGNO: 100% NERO D'AVOLA ALC. 13,5%	22€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (LUMEGLIO ILLUMINATI) VITIGNO: 100% MONTEPULCIANO ALC. 13,5%	22€
CANNONAU DOC (GIUSEPPE SEDILESU) VITIGNO: 100% CANNONAU ALC. 14,5%	24€
MOLARA LAZIO (CANTINE LULLI) VITIGNO: 100% NERO BUONO ALC. 13,5%	27€
PINOT NERO TRENTINO DOC SANTA LUCIA (ALBINO ARMANI) VITIGNO: 100% PINOT NERO ALC. 13,0%	28€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE (REGOLO SARTORI) VITIGNO: CORVINA, CORVINONE, CROATINA, RONDINELLA ALC. 13,0%	30€
CHIANTI CLASSICO DOCG (CARPINETO) VITIGNO: 100% SANGIOVESE CANNAILOLO ALC. 13,5%	30€
OMNIA MATER SYRAH LAZIO IGP (OMNIA MATER) VITIGNO: 100% SYRAH ALC. 14,5%	45€
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC (MARCHESE ANTINORI) VITIGNO: CABERNET SOUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT ALC. 14,0%	60€
BAROLO DOCG (ASCHERI) VITIGNO: 100% NEBBIOLO ALC. 14,5%	60€
BRUNELLO DI MONTALICINO DOCG (BANFI) VITIGNO: 100% SANGIOVESE ALC. 14,0%	85€

WINES

BUBBS

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY (RIVALUCE) <i>VITIGNO: 100% GLERA ALC. 11,5%</i>	23€
PROSECCO DOC TREVISO BRUT ROSÈ (RIVALUCE) <i>VITIGNO: 90% GLERA, 10% PINOT NERO ALC. 11,5%</i>	23€
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT (MOILLARD GRIVOT) <i>VITIGNO: PINOT NERO, CHARDONNAY, GAMY, ALIGOTE ALC. 12,0%</i>	30€
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG (RIVALUCE) RIVE DI SAN PIETRO DI BORBOZZA <i>VITIGNO: 100% GLERA ALC. 11,5%</i>	40€
FRANCIACORTA BRUT DOCG NITENS (LE MARCHESINE) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	45€
FRANCIACORTA DOCG (UGO VEZZOLI) <i>VITIGNO 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	48€
CHAMPAGNE BRUT ELOQUENTE (JEAN DE LA FONTAINE) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR ALC. 12,0%</i>	50€
CHAMPAGNE PREMIER CRU (DELABAYE) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER ALC. 12,0%</i>	90€
CHAMPAGNE BRUT (DOM PERIGNON) 2013 <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	350€

WINES TO THE MONTH

WHITE WINES

PAIOLANA MALVASIA PUNTINA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC. 13,5%</i>	5€
VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% BELLONE ALC. 13,0%</i>	5€
MCMXX-1920 CHARDONNAY LAZIO IGP (MARCO MERGÈ) <i>VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 13,0%</i>	5€
TREBBIANO AMBRA (RINELLI VIGNETI) <i>VITIGNO: 100% TREBBIANO TOSCANO ALC. 13,0%</i>	5€

RED WINES

DARDANO LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT ALC. 13,0%</i>	5€
CESANESE DI AFFILE DOP BOSCO (RINELLI VIGNETI) <i>VITIGNO: 100% CESANESE DI AFFILE ALC. 13,0%</i>	5€
MOLARA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% NERO BUONO ALC. 13,5%</i>	6€
MCMXX 1920 MERLOT-CABERNET SAUVIGNON (MARCO MERGÈ) <i>VITIGNO: MERLOT E CABERNET SAUVIGNON ALC. 14,0%</i>	6€

BUBBS

RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY <i>VITIGNO: 100% GLERA ALC. 11,5%</i>	6€
RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY ROSÈ <i>VITIGNO: 90% GLERA 10% PINOT NERO ALC. 11,5%</i>	6€

BEERS

BLONDE

BIRRA ALDESBACHER URHELL 5,1% VOL. 0,2CL	3,5€
BIRRA ALDESBACHER URHELL 5,1% VOL. 0,4CL	6€

AMBER

BIRRA WINHLER BRAU KUPFER SPEZIAL 5,4% VOL 0,2CL	3,5€
BIRRA WINHLER BRAU KUPFER SPEZIAL 5,4% VOL 0,4CL	6€

SOFT DRINKS

NATURAL WATER SAN BENEDETTO	3€
SLIGHTLY SPARKLING WATER NEPI	3€
COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33CL	3€
SPRITE 33CL	3€
FANTA 33CL	3€
COFFEE	2€

LIQUEURS - BITTER - DISTILLATES

BITTER

VIPARO	6€
AMARO DEL CAPO	6€
FERNET BRANCA	6€
JAGERMEISTER	6€
ANARO MONTENEGRO	6€
DENTE DI LEONE	7€
FORMIDABILE	7€
BALLOR 100 ERBE	7€

LIQUEURS

MIRTO	6€
LIMONCELLO	6€
GENZIANA	6€

RUM

ZACAPA	10€
DIPLOMATICO	10€
DON PAPA	10€

WHISKY

BALLANTINES	7€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7€
OBAN	14€

GRAPPE

BIANCA MANGILLI	7€
BARRIQUE MANGILLI	8€
BARRIQUE DI AMARONE BONOLLO	9€

ALLERGENS LEGEND



SHELLFISH



LACTOSE



GLUTEN



LUPINE



SESAME SEEDS



NUTS



SOY



EGGS



SULPHITES



PEANUTS



CELERY



FISH



MUSTARD



CLAMS

SERVICE 2€ P.P.

TRATTIO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •