

TRATTORIA

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DEL GIORNO	6€
	
CARCIOFO ALLA ROMANA	7€
	
PUNTARELLE ALLA ROMANA	7€
 	
MARITOZZO DEL GIORNO	8€
   	
PARMIGIANA DI MELANZANE	9€
 	
PROSCIUTTO E BUFALA	12€
	
POLPETTINE AL SUGO	12€
  	
TARTARE DI MANZO	16€
ANTIPASTO "TRATTO" (PER 2 PERSONE)	24€
   	
TAGLIERE "TRATTO" (PER 2 PERSONE)	24€
	

FRITTI

SUPPLÌ AL RAGÙ	4€
   	
FIORE DI ZUCCA	4€
   	
CROCCHETTA DI PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA E PEPE	4€
  	
FILETTO DI BACCALÀ CON MAIONESE BASILICO E LIME	7€
   	
POLPETTE DI BOLLITO CON MAIONESE AL PREZZEMOLO E LIMONE	14€
   	

PRIMI PIATTI

TONNARELLI CACIO E PEPE	13€
  	
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA	14€
 	
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	14€
  	
FETTUCCINE ALLA GRICIA	14€
  	
GNOCCHI AL SUGO DEL GIORNO (SOLO GIOVEDÌ)	15€
  	
FETTUCCINE AL RAGÙ DI VITELLA	15€
   	
MINESTRA DEL GIORNO	15€
  	
LASAGNA (SOLO DOMENICA)	16€
  	
MINESTRA BROCCOLI E ARZILLA (SOLO VENERDÌ)	16€
 	
RAVIOLONI ALLA MAURIZIO	16€
  	
TONNARELLO COZZE E PECORINO (SOLO MARTEDÌ)	17€
    	

SECONDI PIATTI

BISTECCA DI POLLO	15€
FETTINA PANATA  	16€
CORATELLA CON I CARCIOFI 	16€
TRIPPA ALLA ROMANA 	16€
INVOLTINI AL SUGO  	17€
PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA 	17€
CODA ALLA VACCINARA  	17€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA   	18€
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO	18€
POLPO ARROSTO CON PURÈ DI PATATE (SOLO MARTEDÌ)  	24€
BACCALÀ ALLA ROMANA (SOLO VENERDÌ)    	24€
ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE (SOLO DOMENICA)	26€
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CIRCA 300 GR)	28€

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	6€
PATATE AL FORNO	6€
PATATE FRITTE	6€
VERDURE GRIGLIATE	6€
INSALATA MISTA	6€
FINOCCHI, OLIVE E ARANCE	7€
SCAROLA CON PINOLI, UVETTA E OLIVE	7€



DOLCI

SORBETTO AL LIMONE	5€
   	
MARITOLLO ROMANO CON CREMA AL MASCARPONE	6€
   	
TIRAMISÙ	7€
  	
CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE	7€
  	
GELATO (CREMA, CIOCCOLATO, FRAGOLA, PISTACCHIO)	7€
 	
	
CREMA CATALANA	7€
 	
BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA	8€
   	
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA	8€
   	

FRUTTA

ANANAS	7€
--------	----

PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

FOCACCIA

(BASE BIANCA, OLIO EVO, SALE, ROSMARINO)



5€

MARINARA

(POMODORO, PESTO D'AGLIO, ORIGANO, OLIO)



9€

MARGHERITA

(POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO)



10€

NAPOLI

(POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ALICI DI SCIACCA)



12€

MARGHERITA CON BUFALA

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO)



12€

ORTOLANA

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE DI STAGIONE)



12€

PATATE E SALSICCIA

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, PATATE, SALSICCIA)



12€

BOSCO

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI CARDONCELLI, SALSICCIA, RIDUZIONE DI PREZZEMOLO)



13€

FIORI DI ZUCCA E ALICI

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI DI SCIACCA)



13€

BUFALA E REGGIANO

(POMODORO, IN USCITA MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO)



13€

CICORIA E SALSICCIA

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, CICORIA, SALSICCIA, PECORINO ROMANO)



14€

CAPRICCIOSA

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI CARDONCELLI, OLIVE TAGGIASCHE, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, POMODORINI CONFIT, CRUMBLE DI UOVA, CARCIOFO ROMANO)



15€

DIAVOLA

(POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA, SALAME PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, SALSA PICCANTE, FILI DI PEPERONCINO)



15€

PIZZE SPECIALI

PICCANTE

(POMODORO, PEPERONCINO, NDUJA CALABRESE, STRACCIATELLA PUGLIESE, RIDUZIONE DI PREZZEMOLO)



15€

ROSSA, ALICI E STRACCIATELLA

(POMODORO, ALICI DI SCIACCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, SCORZA DI LIMONE)



15€

BROCCOLO

(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BROCCOLI RIPASSATI, SALSICCIA, CREMA DI BROCCOLO)



15€

CONFIT

(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA IN USCITA, POMODORINI CONFIT, PESTO DI BASILICO)



15€

ZUCCA

(BASE CREMA DI ZUCCA, FUNGHI CARDONCELLI, GUANCIALE, PECORINO ROMANO)



15€

PATATE, LARDO E MIELE

(BASE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LARDO DI COLONNATA, PATATE, PEPE E MIELE)



15€

PARMIGIANA

(POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO)



15€

BACIATA

(BASE BIANCA RIPIENA DI MORTADELLA, STRACCIATELLA PUGLIESE, GRANELLA DI PISTACCHIO)



16€

PORCHETTA

(BASE BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, CICORIA RIPASSATA, PORCHETTA FATTA IN CASA)



16€

CARCIOFO

(PUREA DI PATATE AL ROSMARINO, CARCIOFO ALLA ROMANA, GUANCIALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO ROMANO)



16€

PROSCIUTTO E BUFALA

(BASE BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT)



16€

PUNTARELLE

(BASE BIANCA, PUNTARELLE, ALICI DI SCIACCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, PAPRIKA AFFUMICATA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE)



17€

SCAROLA

(BASE BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, SCAROLA RIPASSATA CON OLIVE PINOLI E UVETTA)



17€

LISTA DEI VINI

BIANCHI

PAIOLANA MALVASIA PUNTINATA LAZIO (CANTINE LULLI) VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC. 13,5%	18€
PECORINO DOCG BIO (OFFIDA) VITIGNO: 100% PECORINO ALC. 14,0%	20€
VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) VITIGNO: 100% BELLONE ALC. 13,0%	20€
PECORINO LAZIO IGP PARSIFAL (CASATA MERGÈ) VITIGNO: 100% PECORINO ALC. 13,0%	22€
CHARDONNAY LAZIO IGP CONTE JACOPO (CASATA MERGÈ) VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 13,0%	22€
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC (KALTERN) VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 14,0%	25€
VERMENTINO DI GALLURA DOCG (MONTESPADA) VITIGNO: 100% VERMENTINO DI GALLURA ALC. 13,0%	25€
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI (SIRCH) VITIGNO: 100% RIBOLLA GIALLA ALC. 12,5%	28€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE (H. LUN) VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC. 13,5%	28€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE (ELENA WALCH) VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC. 13,0%	30€
SAUVIGNON DOC (ERMACORA) VITIGNO: 100% SAUVIGNON ALC. 13,5%	30€
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC (KALTERN) VITIGNO: 100% GEWURZTRAMINER ALC. 14,5%	30€
MULLER THURGAU DOC (ST MICHAEL EPPAN) VITIGNO: 100% MULLER THURGAU BLANC ALC. 13,0%	30€
SAUVIGNON LAZIO IGP SESTO 21 (CASATA MERGÈ) VITIGNO: 100% SAUVIGNON BLANC ALC. 13,0%	30€
GEWURZTRAMINER DOC (ST MICHAEL EPPAN) VITIGNO: 100% GEWURZTRAMINER ALC. 14,0%	35€
SAUVIGNON ISONZO DOC (LIS NERIS) VITIGNO: 100% SAUVIGNON BLANC ALC. 14,5%	35€
SAUVIGNON FALLWIND (ST MICHAEL EPPAN) VITIGNO: 100% SAUVIGNON BLANC ALC. 13,5%	35€
CHABLIS SAINT PIERRE ALBERT PIC VITIGNO 100% CHARDONNAY ALC. 12,5%	70€

LISTA DEI VINI

ROSSI

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€
CESANESE LAZIO IGP "1960" (CASATA MERGÈ) VITIGNO: 100% CESANESE ALC. 13,0%	22€
MERLOT CABERNET SAUVIGNON - "PANTA REI" (CASATA MERGÈ) VITIGNO: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ALC. 14,0%	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€
SYRAH LAZIO IGP - SESTO 21 (CASATA MERGÈ) VITIGNO: 100% SYRAH ALC. 14,0%	30€
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC (MARCHESE ANTINORI) VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT ALC. 14,0%	50€
BAROLO DOCG (ASCHERI) VITIGNO: 100% NEBBIOLO ALC. 14,5%	50€
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (BANFI) VITIGNO: 100% SANGIOVESE ALC. 14,0%	70€

LISTA DEI VINI

BOLLICINE

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€
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG (RIVALUCE) RIVE DI SAN PIETRO DI BORBOZZA <i>VITIGNO: 100% GLERA ALC. 11,5%</i>	30€
FRANCIACORTA BRUT DOCG NITENS (LE MARCHESINE) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	45€
CHAMPAGNE BRUT ELOQUENTE (JEAN DE LA FONTAINE) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR ALC. 12,0%</i>	50€
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT (TRENEL) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT NOIR, GAMAY, ALIGOTÉ ALC. 12,0%</i>	50€
FRANCIACORTA CUVEÈ PRESTIGE (CA' DEL BOSCO) <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	60€
CHAMPAGNE (CHASSENAY D'ARCE) PREMIER BRUT <i>VITIGNO: PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT BLANC</i>	75€
CHAMPAGNE BRUT (DOM PERIGNON) 2013 <i>VITIGNO: CHARDONNAY, PINOT NERO ALC. 12,5%</i>	350€

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO KREOS (CASTELLO MONACI) <i>VITIGNO: 100% NEGROAMARO ALC. 13,0%</i>	22€
NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO CALAFURIA (TORMARESCA) <i>VITIGNO: 100% NEGROAMARO ALC. 12,0%</i>	25€

VINI ALLA MESCITA

BIANCHI

PAIOLANA MALVASIA PUNTINATA LAZIO (CANTINE LULLI) 6€
VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC. 13,5%

VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) 6€
VITIGNO: 100% BELLONE ALC. 13,0%

PECORINO LAZIO IGP PARSIFAL (CASATA MERGÈ) 7€
VITIGNO: 100% PECORINO ALC. 13,0%

CHARDONNAY LAZIO IGP CONTE JACOPO (CASATA MERGÈ) 7€
VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 13,0%

ROSSI

DARDANO LAZIO (CANTINE LULLI) 6€
VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT ALC. 13,0%

CESANESE LAZIO IGP "1960" (CASATA MERGÈ) 7€
VITIGNO: 100% CESANESE ALC. 13,0%

MERLOT CABERNET SAUVIGNON - "PANTA REI" (CASATA MERGÈ) 7€
VITIGNO: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ALC. 14,0%

BOLLICINE

RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY 7€
VITIGNO: 100% GLERA ALC. 11,5%

RIVALUCE DOC TREVISO BRUT ROSÈ 7€
VITIGNO: 90% GLERA 10% PINOT NERO ALC. 11,5%

BIRRE

BIONDE

BIRRA CRISTAL 5,0% VOL. 0,2CL	3,5€
BIRRA CRISTAL 5,0% VOL. 0,4CL	6€

AMBRATE

BIRRA NEWCASTLE BROWN ALE 4,7% (BELGIO) VOL 0,2CL	3,5€
BIRRA NEWCASTLE BROWN ALE 4,7% (BELGIO) VOL 0,4CL	6€

DRINK

APEROL SPRITZ	8€
GIN TONIC	8€

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO	3€
ACQUA DI NEPI	3€
COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33CL	3€
SPRITE 33CL	3€
FANTA 33CL	3€
CAFFÈ	2€

LIQUORI - AMARI - DISTILLATI

AMARI

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

LIQUORI

MIRTO DEL CONTADINO	6€
LIMONCELLO DI CAPRI	6€
GENZIANA	6€

RUM

ZACAPA	10€
DIPLOMATICO	10€
DON PAPA BAROKO	10€

WHISKY

BALLANTINES	7€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7€
OBAN 14	8€
NIKKA COFFEY MALT	10€
LAGAVULIN	10€

GRAPPE

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

LEGGENDA ALLERGENI



CROSTACEI



LATTOSIO



GLUTINE



LUPINO



SEMI SESAMO



FRUTTA GUSCIO



SOIA



UOVA



SOLFITI



ARACHIDI



SEDANO



PESCE



SENAPE



MOLLUSCHI

SERVIZO 2€ P.P.

TRATTIO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •