

TRATTORIA

APPETIZERS

DAY'S BRUSCHETTA	6€
	
THE "ROMANA" ARTICHOKE	7€
	
PUNTARELLE	7€
 	
DAY'S MARITONZO	8€
   	
EGGPLANTS PARMIGIANA	9€
 	
HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	12€
	
MEATBALL WITH TOMATO SAUCE	12€
  	
BEEF TARTARE	16€
THE "TRATTO" STARTERS (FOR 2 PEOPLE)	24€
   	
THE "TRATTO" MIXED APPETIZERS (FOR 2 PEOPLE)	24€
	

FRIED

RAGÙ SUPPLÌ	4€
   	
COURGETTE'S FLOWER	4€
   	
POTATOE'S CROQUETTE WITH BLACK PEPPER AND PROVOLA CHEESE	4€
  	
COD WITH BASIL AND LIME'S MAYONNAISE	7€
   	
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)	15€
  	
FETTUCINE WITH VEAL'S RAGÙ AND TOMATO SAUCE	15€
   	
SOUP OF THE DAY	15€
  	
LASAGNA (ON SUNDAY)	16€
  	
SOUP WITH BROCCOLI AND RICE (ON FRIDAY)	16€
 	
RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE, SPINACH AND FRESH TOMATOES	16€
  	
TONNARELLO WITH MUSSELS AND PECORINO CHEESE (ON TUESDAY)	17€
    	

SECOND COURSES

CHICKEN STEAK	15€
BISTECCA DI VITELLO FRITTA  	16€
INNARD'S LAMB WITH ARTICHOKEs 	16€
"ROMANA" BOVINE'S GUTS WITH TOMATO SAUCE 	16€
BEEF' ROLLS WITH TOMATO SAUCE  	17€
"FORNARA" VEAL'S BREAST 	17€
OXTAIL STEW  	17€
VEAL'S MEAT FILLED WITH HAM AND SAGE   	18€
GRILLED LAMB RIBS	18€
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES' PURÈ (ON TUESDAY)  	24€
"ROMANA" COD WITH TOMATO SAUCE AND OLIVES (ON FRIDAY)    	24€
ROASTED LAMB WITH POTATOES (ON SUNDAY)	26€
BEEF STEAK (ABOUT 300 GR)	28€

SIDES

CHICORY	6€
ROASTED POTATOES	6€
FRIED POTATOES	6€
GRILLED VEGETABLES	6€
MIXED SALAD	6€
FENNEL, OLIVES AND ORANGES	7€
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€
  	
ICE CREAM (CREAM, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, PISTACCHIO)	7€
  	torcè
CREME BRULÉE	7€
 	
BROWNIE WITH ICE CREAM	8€
   	
APPLE PIE WITH ICE CREAM	8€
   	

FRUIT

PINEAPPLE	7€
-----------	----

PIZZERIA

CLASSIC PIZZAS

FOCACCIA

(WHITE BASE, OLIVE OIL, SALT, ROSEMARY)



5€

MARINARA

(TOMATO SAUCE, OLIVE OIL, GARLIC SAUCE, OREGANO)



9€

MARGHERITA

(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL)



10€

NAPOLI

(TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOVIES FROM SCIACCA)



12€

MARGHERITA CON BUFALA

(TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL)



12€

ORTOLANA

(WHITE BASE, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLES)



12€

PATATE E SALSICCIA

(WHITE BASE, MOZZARELLA, POTATOES, SAUSAGES)



12€

BOSCO

(WHITE BASE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, SAUSAGES, PARSLEY SAUCE)



13€

FIORI DI ZUCCA E ALICI

(WHITE BASE, MOZZARELLA, COURGETTE'S FLOWERS, ANCHOVIES)



13€

BUFALA E REGGIANO

(TOMATO SAUCE, RAW BUFFALO MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE, BASIL)



13€

CICORIA E SALSICCIA

(WHITE BASE, MOZZARELLA, CHICORY, SAUSAGES, PECORINO CHEESE SAUCE)



14€

CAPRICCIOSA

(WHITE BASE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, OLIVES, HAM, CONFIT TOMATOES, CRUMBLD EGGS, ARTICHOKE)



15€

DIAVOLA

(TOMATO SAUCE, PROVOLA CHEESE, SPICY PEPPERONI, OLIVES, HOT SAUCE, CHILLI THREADS)



15€

SPECIAL PIZZAS

PICCANTE

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



SO₂

15€

ROSSA, ALICI E STRACCIATELLA

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



SO₂

15€

BROCCOLO

(WHITE BASE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUTÉED BROCCOLI, SAUSAGE, BROCCOLI CREAM)



SO₂

15€

CONFIT

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



SO₂

15€

ZUCCA

(PUMPKIN CREAM BASE, CARDONCELLI MUSHROOMS, GUANCIALE, PECORINO ROMANO)



SO₂

15€

PATATE, LARDO E MIELE

(MOZZARELLA CHEESE, LARD, POTATOES, BLACK PEPPER AND HONEY)



SO₂

15€

PARMIGIANA

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



SO₂

15€

BACIATA

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



SO₂

16€

PORCHETTA

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



SO₂

16€

CARCIOFO

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



SO₂

16€

PROSCIUTTO E BUFALA

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



SO₂

16€

PUNTARELLE

(WHITE BASE, PUNTARELLE, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, SMOKED PAPRIKA, BITTERSWEET ONION)



SO₂

17€

SCAROLA

(WHITE BASE, PROVOLA CHEESE, ESCAROLE WITH PINE NUTS AND RAISINS)



SO₂

17€

WINES

WHITE WINES

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

WINES

RED WINES

DARDANO LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT ALC. 13,0%</i>	18€
VALPOLICELLA CLASSICO DOC (CORTE RUGOLIN) <i>VITIGNO: CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, RONDINELLA ALC. 12,5%</i>	20€
MERLOT DOC (BRIGAI) <i>VITIGNO: 100% MERLOT ALC. 13,5%</i>	20€
PRIMITIVO PUGLIA MONTE DEI COCCI (TENUTE GIROLAMO) <i>VITIGNO: 100% PRIMITIVO ALC. 14,0%</i>	20€
NEGROAMARO PUGLIA IGP MONTE DEI COCCI (TENUTE GIROLAMO) <i>VITIGNO: 100% NEGROAMARO ALC. 13,5%</i>	20€
NERO D'AVOLA SICILIA NESOS DOC (ALCESTI) <i>VITIGNO: 100% NERO D'AVOLA ALC. 13,5%</i>	22€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (LUMEGGIO ILLUMINATI) <i>VITIGNO: 100% MONTEPULCIANO ALC. 13,5%</i>	22€
CESANESE LAZIO IGP "1960" (CASATA MERGÈ) <i>VITIGNO: 100% CESANESE ALC. 13,0%</i>	22€
MERLOT CABERNET SAUVIGNON - "PANTA REI" (CASATA MERGÈ) <i>VITIGNO: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ALC. 14,0%</i>	22€
CANNONAU DOC (GIUSEPPE SEDILESU) <i>VITIGNO: 100% CANNONAU ALC. 14,5%</i>	24€
MOLARA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% NERO BUONO ALC. 13,5%</i>	27€
PINOT NERO TRENTO DOC SANTA LUCIA (ALBINO ARMANI) <i>VITIGNO: 100% PINOT NERO ALC. 13,0%</i>	28€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE (REGOLO SARTORI) <i>VITIGNO: CORVINA, CORVINONE, CROATINA, RONDINELLA ALC. 13,0%</i>	30€
CHIANTI CLASSICO DOCG (CARPINETO) <i>VITIGNO: 100% SANGIOVESE CANNAILOLO ALC. 13,5%</i>	30€
SYRAH LAZIO IGP - SESTO 21 (CASATA MERGÈ) <i>VITIGNO: 100% SYRAH ALC. 14,0%</i>	30€
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC (MARCHESE ANTINORI) <i>VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT ALC. 14,0%</i>	50€
BAROLO DOCG (ASCHERI) <i>VITIGNO: 100% NEBBIOLO ALC. 14,5%</i>	50€
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (BANFI) <i>VITIGNO: 100% SANGIOVESE ALC. 14,0%</i>	70€

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€
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€

ROSY

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€

WINES TO THE MONTH

WHITE WINES

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%

RED WINES

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%

BUBBS

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%

BEERS

BLONDE

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

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

AMBER

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€
-----------	----

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

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

LIQUEURS

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€

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 •