TRATTORIA

ANTIPASTI

Bruschetta del giorno	6€
Carciofo alla romana	7€
Puntarelle alla romana	7€
Maritozzo del giorno	8€
Parmigiana di melanzane	10€
Polpettine al sugo	10€
Prosciutto e Bufala	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€
Ravioloni Alla Maurizio	16€
Minestra broccoli e arzilla (solo venerdì)	16€
Lasagna (solo domenica)	17€
Tagliolini con seppie e carciofi (solo martedì)	18€
Risotto di stagione* (solo sabato) *(minimo 2 persone)*	18€

**Per garantire la massima qualità, i nostri risotti vengono mantecanti al momento, richiedendo dunque un tempo di attesa maggiore*

SECONDI PIATTI

Bistecca di pollo	16€
Coratella con i carciofi	16€
Trippa alla romana	16€
Fettina panata	17€
Petto di vitella alla fornara	18€
Involtini al sugo	18€
Saltimbocca alla romana	18€
Coda alla vaccinara	18€
Abbacchio alla scottadito	20€
Baccalà alla romana (solo martedì)	22€
Polpo arrosto con purè di patate (solo venerdì)	24€
Abbacchio al forno con patate (solo domenica)	28€
Bistecca di manzo alla griglia (circa 350 gr)	30€

CONTORNI

Patate al forno	6€
Patate fritte	6€
Verdure grigliate	6€
Insalata mista	6€
Cicoria ripassata	7€
Finocchi, olive e arance	7€
Scarola con pinoli, uvetta e olive	7€

DOLCI

Sorbetto al limone	5€
Maritozzo romano con crema al mascarpone	7€
Crema catalana	7€
Crostata ricotta e visciole	8€
tiramisù	8€
brownie al cioccolato con gelato alla crema	8€
Crumble di mele con gelato alla crema	8€
Gelato (crema, cioccolato, fragola, pistacchio, nocciola, caffe') torcè	8€

FRUTTA

Ananas	7€

PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

Focaccia — 5€
(base bianca, olio evo, sale, rosmarino)

Marinara — 9€
(pomodoro, pesto d'aglio, origano, olio evo)

Margherita — 10€
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo)

Napoli — 12€
(Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Sciacca, olio evo)

Margherita con bufala — 12€
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)

Ortolana — 12€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione, olio evo)

Patate e Salsiccia — 12€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, patate, salsiccia, olio evo)

Bosco — 13€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, salsiccia, riduzione di prezzemolo, olio evo)

Fiori di zucca e alici — 13€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, alici di sciacca, olio evo)

Bufala e Reggiano — 13€
(pomodoro, mozzarella di bufala in uscita, parmigiano reggiano, basilico, olio evo)

Cicoria e salsiccia — 14€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, cicoria, salsiccia, pecorino romano, olio evo)

Capricciosa — 15€
(base bianca, mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, olive taggiasche, prosciutto crudo san daniele, pomodorini confit, crumble di uova, carciofo alla romana, olio evo)

Diavola — 15€
(pomodoro, provola affumicata, salame piccante, olive taggiasche, salsa piccante, fili di peperoncino, olio evo)

PIZZE SPECIALI

ROSSA, ALICI E STRACCIATELLA 15€
(POMODORO, ALICI DI SCIACCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, SCORZA DI LIMONE, OLIO EVO)

CONFIT 15€
(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA IN USCITA, POMODORINI CONFIT, PESTO DI BASILICO, OLIO EVO)

ZUCCA 15€
(BASE CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE, PECORINO, OLIO EVO)

PATATE, LARDO E MIELE 15€
(BASE BIANCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PATATE, LARDO, MIELE, PEPE, OLIO EVO)

PARMIGIANA 15€
(POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EVO)

BACIATA 16€
(BASE BIANCA RIPIENA DI MORTADELLA, STRACCIATELLA PUGLIESE, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO EVO)

PORCHETTA 16€
(BASE BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, CICORIA RIPASSATA, PORCHETTA HOMEMADE, OLIO EVO)

CARCIOFO 16€
(PUREA DI PATATE AL ROSMARINO, CARCIOFO ALLA ROMANA, GUANCIALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO ROMANO, OLIO EVO)

PROSCIUTTO E BUFALA 16€
(BASE BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT, OLIO EVO)

CAPOCOLLO 16€
(POMODORO, CAPOCOLLO, STRACCIATELLA PUGLIESE, AMARETTI, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO EVO)

SCAROLA 17€
(BASE BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, SCAROLA RIPASSATA, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, UVETTA, OLIO EVO))

PUNTARELLE 17€
(BASE BIANCA, PUNTARELLE, ALICI DI SCIACCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, PAPRIKA AFFUMICATA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, OLIO EVO)

**ALCUNE DELLE PIZZE PRESENTI ALL'INTERNO DEL MENÙ SONO STUDIATE PER ESSERE SERVITE AD UNA TEMPERATURA INFERIORE AL FINE DI ESALTARNE LA QUALITA' DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI*

LISTA DEI VINI

BIANCHI

Paiolana Malvasia Puntinata Lazio (Cantine Lulli) *VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC.13,5%*	20€
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€
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€
Riesling Alto Adige DOC (H.Lun) *VITIGNO: 100% RIESLING ALC.13,0%*	30€
Pinot Grigio Alto Adige Doc (St Michael Eppan) *VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO 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€
Pinot Grigio Alto Adige (Jermann) *VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC.13,0%*	35€
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€
Chardonnay Alto Adige DOC Sanct Valentin (St Michael Eppan) VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC.14,0%	50€
Sauvignon Piere (Vie di Romans) *VITIGNO: 100% SAUVIGNON BLANC ALC.14,5%*	50€
Chablis Saint Pierre Albert Pic *VITIGNO 100% CHARDONNAY ALC.12,5%*	60€

LISTA DEI VINI

ROSSI

Dardano Lazio (Cantine Lulli) *VITIGNO: Nero buono, Sangiovese, Merlot Alc.13,0%*	20€
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 di Manduria 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€
Molara Lazio (Cantine Lulli) *VITIGNO: 100% Nero buono Alc.13,5%*	22€
Montepulciano D'Abruzzo DOC (Lumeggio 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€
Cesanese di Affile (Rinelli vigneti) *VITIGNO: 100% Cesanese Alc.13,0%*	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 Cannaiolo Alc.13,5%*	30€
Syrah Lazio IGP - Sesto 21 (Casata Mergè) *VITIGNO: 100% Syrah Alc.14,0%*	30€
Lagrein Alto Adige DOC (Elena Walch) *VITIGNO: 100% Lagrein Alc.13,5%*	30€
Il Bruciato Bolgheri DOC (Marchesi Antinori) *VITIGNO: Cabernet Souvignon, 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%*	60€

LISTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso extra dry (Rivaluce) 23€
Vitigno: 100% Glera Alc. 11,5%

Prosecco doc Treviso brut rosè (Rivaluce) 23€
Vitigno: 90% Glera, 10% Pinot Nero Alc. 11,5%

Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG (Rivaluce) Rive di San Pietro di Borbozza 30€
Vitigno: 100% Glera Alc. 11,5%

Franciacorta Brut DOCG Nitens (Le Marchesine) 45€
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Alc. 12,5%

Champagne Brut Eloquente (Jean De La Fontaine) 50€
Vitigno: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir Alc. 12,0%

Cremant De Bourgogne Brut (Trenel) 50€
Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté Alc. 12.0%

Franciacorta Cuveè Prestige (Ca' del Bosco) 60€
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Alc. 12,5%

Champagne (Chassenay D'Arce) Premier Brut 75€
Vitigno Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Blanc

Champagne Brut (Dom Perignon) 2015 350€
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero Alc. 12,5%

ROSATI

Negroamaro rosato del Salento Kreos (Castello Monaci) 22€
Vitigno: 100% Negroamaro Alc. 13,0%

Negroamaro rosato del Salento Calafuria (Tormaresca) 25€
Vitigno: 100% Negroamaro Alc. 12,0%

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%

Molara Lazio (Cantine Lulli) 6€
VITIGNO: 100% NERO BUONO ALC.13,5%

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	4€
Birra Cristal 5,0% vol. 0,4cl	6€

AMBRATE

Birra Newcastle Brown Ale 4,7% (Belgio) vol 0,2cl	4€
Birra Newcastle Brown Ale 4,7% (Belgio) vol 0,4cl	6€

DRINK

Aperol Spritz	10€
Gin Tonic	10€
Campari Spritz	10€
Negroni	10€
Gin Tonic premium	13€

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€
Amara	7€
Jefferson	7€

LIQUORI

Mirto	6€
Limoncello	6€
Genziana	6€

RUM

Zacapa	10€
Diplomatico	10€
Don Papa Baroko	10€

WHISKY

Ballantines	7€
Bulleit Bourbon	8€
Oban 14	8€
Nikka	10€
Lagavulin	10€

GRAPPE

Bianca	7€
Barrique	8€
Barrique di Amarone	9€

LEGGENDA ALLERGENI

- Crostacei
- Lattosio
- Glutine
- Lupino
- Semi sesamo
- Frutta guscio
- Soia
- Uova
- Solfiti
- Arachidi
- Sedano
- Pesce
- Senape
- Molluschi

Servizio 3€ p.p.

TRATTO
CUCINA ROMANA & PIZZA
• EUR •