




















TRATTORIA

APPETIZERS

DAY'S BRUSCHETTA	6€
	
"ROMANA" ARTICHOKE	7€
	
SWEET AND SOUR VEGETABLE CAPONATA	7€
	
DAY'S MARITOZZO	8€
   SO.	
PANZANELLA CON BURRATINA PUGLIESE	9€
  	
EGGPLANTS PARMIGIANA	10€
 	
MEATBALL WITH TOMATO SAUCE	10€
  	
HAM AND MELON	12€
HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	12€
	
BEEF TARTARE	16€
THE "TRATTO" STARTERS (FOR 2 PEOPLE)	24€
  	
THE "TRATTO" MIXED APPETIZERS (FOR 2 PEOPLE)	24€
	

FRITTI

RAGÙ SUPPLÌ	4€
  	
COURGETTE'S FLOWER	4€
  SO. 	
POTATOE'S CROUQUETTE WITH BLACK PEPPER AND PROVOLA CHEESE	4€
  	
COD WITH BASIL AND LIME'S MAYONNAISE	7€
 SO.  	
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 3 TOMATOES (ON THURSDAY)	15€
 	
FETTUCINE WITH VEAL'S RAGÙ AND TOMATO SAUCE	15€
  	
RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE, SPINACH AND FRESH TOMATOES	16€
  	
SPAGHETTI WITH CLAMS (ON FRIDAY)	17€
 	
TAGLIOLINI CACIO E PEPE WITH RED PRAWN TARTARE AND LIME (ON TUESDAY)	18€
   	
























SECOND COURSES

CHICKEN STEAK	16€
INNARD'S LAMB WITH ARTICHOKE	16€
"ROMANA" BOVINE'S GUTS WITH TOMATO SAUCE	16€
FRIED VEAL STEAK  	17€
"FORNARA" VEAL'S BREAST	18€
SLICE OF BEEF	18€
VEAL'S MEAT FILLED WITH HAM AND SAGE  	18€
GRILLED LAMB RIBS	20€
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES' PURÈ (ON TUESDAY AND ON FRIDAY)  	24€
BEEF STEAK (ABOUT 350 GR)	30€

SIDES

ROASTED POTATOES	6€
FRIED POTATOES	6€
GRILLED VEGETABLES	6€
MIXED SALAD	6€
CHICORY	7€
FENNEL, OLIVES AND ORANGES	7€

DESSERTS

LEMON SORBET	5€
   	
MARITOZZO WITH MASCARPONE CREAM	7€
  	
TIRAMISÙ	7€
  	
TART WITH RICOTTA CHEESE AND CHERRIES	7€
  	
SICILIAN CANNOLO	7€
   	
BROWNIE WITH ICE CREAM	8€
   	
CHEESECAKE (NUTELLA/BERRIES)	8€
 	
ICE CREAM (CREAM, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, PISTACCHIO)	8€



FRUIT

STRAWBERRIES	6€
PINEAPPLE	7€
MELON	7€
STRAWBERRIES WITH ICE CREAM	9€

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)



NAPOLI 12€
(TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOVIES FROM SCIACCA)



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, CRUMBLER EGGS, ARTICHOKE)



DIAVOLA 15€
(POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA, SALAME PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, SALSA PICCANTE, FILI DI PEPPERONCINO)



SPECIAL PIZZAS

ROSSA, ALICI E STRACCIATELLA

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

15€



CONFIT

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

15€



ESTIVA

(WHITE BASE, RICOTTA, DATTERINO TOMATOES RED AND YELLOW, BASIL, LEMON ZEST)

15€



ITALIA

(P(TOMATO SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE, DATTERINO TOMATOES, BASIL)

15€



PARMIGIANA

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

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€



PROSCIUTTO E BUFALA

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

16€



ZUCCHINA

(CREAMY ZUCCHINI BASE, SCAPECE-STYLE ZUCCHINI, STRACCIATELLA, LEMON ZEST, MINT)

17€



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

WINES

WHITE WINES

PAIOLANA MALVASIA PUNTINATA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA ALC. 13,5%</i>	20€
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€
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€
RIESLING ALTO ADIGE DOC (H. LUN) <i>VITIGNO: 100% RIESLING ALC. 13,0%</i>	30€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC (ST MICHAEL EPPAN) <i>VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO 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€
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE (JERMANN) <i>VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO ALC. 13,0%</i>	35€
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€
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC SANCT VALENTIN (ST MICHAEL EPPAN) <i>VITIGNO: 100% CHARDONNAY ALC. 14,0%</i>	50€
SAUVIGNON PIERE (VIE DI ROMANS) <i>VITIGNO: 100% SAUVIGNON BLANC ALC. 14,5%</i>	50€
CHABLIS SAINT PIERRE ALBERT PIC <i>VITIGNO 100% CHARDONNAY ALC. 12,5%</i>	60€

WINES

RED WINES

DARDANO LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT ALC. 13,0%</i>	20€
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 DI MANDURIA 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€
MOLARA LAZIO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% NERO BUONO 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€
CESANESE DI AFFILE (RINELLI VIGNETTI) <i>VITIGNO: 100% CESANESE ALC. 13,0%</i>	27€
PINOT NERO TRENTINO 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€
LAGREIN ALTO ADIGE DOC (ELENA WALCH) <i>VITIGNO: 100% LAGREIN ALC. 13,5%</i>	30€
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC (MARCHESI 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>	60€

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 CUVÈE 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%

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%

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	4€
BIRRA CRISTAL 5,0% VOL. 0,4CL	6€

AMBER

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€

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO	3€
ACQUA DI 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€
AMARO MONTENEGRO	6€
UNICUM	6€
DENTE DI LEONE	7€
FORMIDABILE	7€
AMARA	7€
JEFFERSON	7€

LIQUEURS

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 COFFEY MALT	10€
LAGAVULIN	10€

GRAPPE

BIANCA	7€
BARRIQUE	8€
BARRIQUE DI AMARONE	9€

ALLERGENS LEGEND



SHELLFISH



LACTOSE



GLUTEN



LUPINE



SESAME SEEDS



NUTS



SOY



EGGS



SULPHITES



PEANUTS



CELERY



FISH



MUSTARD



CLAMS

SERVICE 3€ P.P.

TRATTI

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •