



Proponiamo una cucina del territorio, fatta di ricette e cotture tradizionali, ma soprattutto fatta di prodotti molto speciali, di stagione e in sintonia con la filosofia Slow Food.

Collaboriamo e supportiamo tante piccole realtà locali: produttori, allevatori, contadini, presidi e condotte Slow Food, eccellenze del nostro territorio. Ogni giorno siamo impegnati nella selezione di questi prodotti, sempre migliori in termini di qualità, gusto e provenienza e all'interno della nostra cucina, li lavoriamo con passione. Il risultato sono piatti classici, stagionali, fortemente legati al territorio, e crediamo sempre più buoni.

Cestino di pane (150gr)

''Antico Forno Roscioli''

Bread - Pain

3Euro

Tutti i prezzi sono da intendersi Iva inclusa. La mancia per il buon servizio è a vostra getile discrezione.
All prices are VAT included at the current rate. Gratuities for good service are at your own discretion

Ita: Ci sentiamo in obbligo di segnalare che tutti i piatti presenti nel menù e i piatti del giorno elencati sulle lavagne, possono contenere tracce di tutti gli allergeni.

La manipolazione e la produzione avvengono in un unico ambiente. Per tanto, al netto della lista degli allergeni presenti in ogni singola pietanza che riportiamo qui di seguito, è impossibile escludere la loro contaminazione.

Eng: We feel obliged to specify that all the dishes in the menu and the specials of the day may contain all the allergens. The manipulation and preparation happen in the kitchen room and it's impossible for us to exclude the contamination.

ALLERTA ALLERGENI - ALLERGEN ALERT

LISTA SURGELATI E ABBATTUTI - LIST OF FROZEN AND FAST FROZEN PRODUCT

	Glutine Gluten	Crostacei Crustaceans	Uova Eggs	Pesce Fish	Arachidi Peanuts	Soia Soybeans	Latte Milk	Frutta a guscio Nuts	Sedano Celery	Senape Mustard	Sesamo Sesame	Solfiti SO2	Lupini Lupin	Molluschi Mollscs
Panzanella	X													
Millefoglie di Burrata e Alici	X			X			X							
Polpetta di Melanzane	X		X				X							
Polpette di Bollito (A)	X		X	X			X	X	X	X				
Parmigiana di zucchine (A)							X							
Baccalà mant. (A)	X			X										
Misto (A)	X		X	X			X	X	X	X				
Carbonara	X		X				X	X						
Amatriciana	X						X	X						
Cacio e Pepe	X		X				X							
Ravioli	X		X				X		X					
Cordoni	X		X				X		X					
Fusilli	X													X
Guancia (A)									X					
Agnello alla romana (A)							X							
Roastbeef (A)														
Polpette al sugo (A)	X		X			X	X		X					
Baccalà (A)	X			X				X						
Orata (A)				X										
Cicoria														
Scarola														
Zucchine														
Patate al f.	X													
Insalata										X				
Tiramisù (A)	X		X				X							
Salame(A)	X		X				X	X						
Torta di mele (A)	X		X				X							
Zabaione			X				X	X						
Crostata (A)	X		X				X							
Sorbetto	X		X				X	X						

(S): Prodotto surgelato all'origine - Frozen product

(A): Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04. - Locally fast frozen product to ensure the products thwart this danger very quickly so as to guarantee maximum safety and quality

Menù degustazione

Ita : Itinerario gastronomico composto da quattro portate, alla scoperta dei piatti tradizionali e messo a punto per offrire agli ospiti un'esperienza completa e bilanciata. La degustazione ci permette di raccontare una storia attraverso i piatti che rappresentano di più noi e la nostra tradizione, svelando la filosofia dell'osteria.

Eng : A gastronomic journey consisting of four courses to discover the traditional roman dishes, developed to offer the guests a complete and balanced experience. The tasting menu allows us to tell a story through the dishes that best represent Rome, the region and us, revealing the philosophy of the osteria.

Il menù è valido nel caso in cui sia scelto da tutti i commensali a tavola (bambini esclusi)

The tasting menu only applies if ordered by everyone at the table (except for kids)

Percorso Romano

Tris di antipasti tradizionali:

Tris of traditional starters:

Panzanella (*Bread, tomatoes, extra virgin olive oil and garlic mixture*)

Polpetta di bollito con salsa verde (*Boiled beef meatball*)

Baccalà mantecato con zucchine romanesche (*Cod Fish mousse with sliced roman zucchini*)

Primo piatto a scelta:

Choice of typical Roman pasta

Spaghetti alla Carbonara (*Egg sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese*)

o

Rigatoni all'Amatriciana (*Tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese*)

o

Tonnarelli Cacio e Pepe (*Black pepper and pecorino cheese*)

Secondo piatto a scelta con contorno di stagione:

Choice of main course with seasonal side dish

Agnello alla romana (*Oven roasted lamb*)

o

Guancia di manzo brasata al Cesanese (*Red wine braised beef cheek*)

o

Baccalà alla romana (*Cod fish in tomato sauce, raisins, olives and pine nuts*)

Dolce fatto in casa

Home-made dessert

Mousse di Ricotta e scorzette di limone caramellate

(*Ricotta cheese mousse with candied lemon*)

36€ a persona

36€ per person

Antipasti

Starters

Panzanella

Bread and tomatoes mixture, with Extra Virgin Olive Oil, garlic and basil

8.00

Millefoglie di burrata e alici

Millefeuille, "burrata" cheese and anchovies

13.00

Polpette di ricotta e melanzane con salsa di pomodoro e basilico

Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil

13.00

Polpette di bollito con salsa verde

Boiled beef meatballs with green sauce

14.50

Parmigiana di zucchine, mozzarella di bufala e pomodorini

Zucchini, bufala mozzarella and cherry tomatoes parmigiana

14.50

Baccala' mantecato con zucchine romanesche

Cod fish mousse with sliced roman zucchini

15.50

Antipasto misto - Mixed appetizers

Panzanella - Frittatina di verdure - Polpetta di bollito -
Millefoglie di burrata e alici - Baccala' mantecato con asparagi

20.00

Primi Piatti

First course

Spaghetti alla carbonara

(Pastificio artigiano Cavalier Cocco)

Spaghetti with egg sauce, pork cheek "guanciale" and Pecorino cheese

15.00

Rigatoni all'amatriciana

(Pastificio artigiano Cavalier Cocco)

Rigatoni with tomato sauce, pork cheek "guanciale" and Pecorino cheese

15.00

Tonnarelli cacio e pepe

Homemade tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper

15.00

Ravioli del giorno fatti in casa

Homemade ravioli of the day

17.00

Cordoni di frate con ragù bianco di salsiccia, asparagi e ricotta affumicata

Fresh thick fettuccini with white pork ragù, asparagus
and smoked ricotta cheese

16.50

Fusilli 'al ferretto' al sugo di cozze, pomodori freschi e alloro

Fresh pasta with mussels, fresh tomatoes and laurel

16.50

Secondi di Carne

Meat Main Course

Guancia di manzo brasata al Cesanese

Red wine braised beef cheek

20.00

Agnello alla romana

''La porta dei Parchi'' di Nunzio Marcelli - Anversa degli Abruzzi

Roman style oven roasted lamb

20.00

Roastbeef di manzo con olio alle erbe aromatiche

Roastbeef dressed with aromatic extra virgin olive oil

19.50

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce

17.00

Secondi di Pesce

Fish Main Course

Baccalà alla romana

(pomodoro, olive, uvetta e pinoli)

Cod fish in a tomato sauce flavoured with olives, raisins and pine nuts

20.00

Filetto di orata in crosta di patate

Potato-crusted sea bream fillet

20.00

Piatti di mezzo e insalate

Side dishes

Cicorietta di campo ripassata con peperone crusco

Sauteed chicory greens with garlic, chili and cruschi peppers

9.00

Scarola brasata con olive di Gaeta e capperi

Wild lettuce braised with wine, Gaeta olives and capers

8.50

Zucchine alla scapece

Fried roman zucchini with mint and vinegar

8.00

Patate al forno

Oven roasted potatoes

7.00

Insalata di misticanza fresca e datterini misti

Mixed baby-leaf salad with cherry tomatoes

8.00

Dessert

(Fatti in casa - Homemade)

Tiramisù

8.50

Salame di cioccolato con panna montata

Chocolate salami with whipped cream

8.00

Torta di mele

servita con crema alla cannella

Apple cake served with a cinnamon egg and sugar cream

8.00

Coppa di zabaione al Marsala Vecchio Florio con croccante di frutta secca

*Sweet Marsala Wine Zabaglione (egg yolk and sugar mixture)
topped with nut brittle*

8.50

Crostata del giorno

Tart of the day

8.50

Sorbetto 100% massa di cioccolato*

(Madagascar Domori)

**su crumble di biscotto ed olio extravergine
aromatizzato all'arancia**

*100% Madagascar chocolate sorbet, on cruble cookies, topped with orange-
flavoured extra virgin olive*

9.00

***In collaborazione col maestro gelatiere Eugenio Morrone**