Osteria aRoma

CUCINA TIPICA ROMANA

Antipasti

Starters

Antipasto aRoma (per 2 persone) ..... **€ 22,00**

Focaccia, mozzarella di bufala (250 gr), affettati vari
Focaccia, buffalo cheese, mixed sliced (for two)

Fritto misto alla Romana ..... **€ 15,00**

Supplì, fiori di zucca, filetto di baccalà, salvia, polpettina alla carbonara
Supplì rice, gourd flower and filet fish (baccalà), sage

Tagliere Romano (per 2 persone) ..... **€ 20,00**

Salumi di Ariccia DOP e pecorino

Tagliere di affettati misti con bufala o burrata x2 ..... **€ 18,00**

Cold cuts for two with buffalo cheese or smoked burrata cheese

Prosciutto crudo di Parma, bufala campana e ciliegino ..... **€ 15,00**

Raw ham, buffalo cheese and cherry tomatoes

Bresaola, punta d'Anca con rucola e burrata affumicata ..... **€ 16,00**

Bresaola with rocket salad and smoked burrata

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Pinse
Starters

Pinsa Romana ..... **€ 11,00**
Pomodoro ciliegino, basilico, bufala
Cherry tomatoes, basil, buffalo cheese

Pinsa Tricolore ..... **€ 11,00**
Pomodoro ciliegino, rucola, grana
Cherry tomatoes, rocked salad, grana cheese

Pinsa Rustica ..... **€ 13,00**
Sopressa o capocollo e burrata
Focaccia, coldcuts, burrata cheese

Pinsa Aricciarola ..... **€ 15,00**
Porcini, tartufo, porchetta di Ariccia
Porcini mushrooms, truffle, Ariccia roastpig

Pinsa Laziale ..... **€ 14,00**
Porchetta e broccoletti
Pork, broccolo

Pinsa Romanista ..... **€ 14,00**
Porchetta e puntarelle
Pork, chicory asparagus

Pinsa dei Castelli ..... **€ 15,00**
Guanciale, carciofi romani, pecorino
Artichokes, pecorino cheese, bacon

Pinsa alla Carbonara ..... **€ 13,00**

Pinsa Trippa alla Romana ..... **€ 13,00**

Pinsa Amatriciana ..... **€ 13,00**

Pinsa Li' Morte' ..... **€ 15,00**
Mortadella, burrata, granella di pistacchio
Mortadella, burrata, pistachio grains

Pinsa Tacci tu ..... **€ 15,00**
Mortadella di cinghiale al tartufo, burrata, granella di pistacchio
Boar Mortadella Truffle, burrata, pistachio grains

Pinsa Royale ..... **€ 18,00**
Salmone, burrata, granella di pistacchio
Salmon fish, burrata, pistachio grains

Pinsa Bastarda ..... **€ 16,00**
Lardo, salsiccia e broccoletti

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Primi piatti

First courses

Bucatini all'Amatriciana ..... **€ 14,00**
Bucatini with tomatoes, pecorino cheese and guanciale

Spaghetti/Mezze maniche alla carbonara ..... **€ 14,00**
Spaghetti carbonara

Mezzemaniche alla vaccinara ..... **€ 14,00**
Pasta with vaccinara sauce

Arrabbiata ..... **€ 10,00**
Arrabbiata sauce

Puttanesca ..... **€ 11,00**
Tomato, olives, anchovies and capers

Tonnarelli cacio e pepe ..... **€ 12,00**
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

Tonnarelli alla gricia ..... **€ 13,00**
Tonnarelli with pecorino cheese, guanciale and black pepper

Gnocchi alla romana ..... **€ 12,00**
Gnocchi, pomodoro, basilico, pecorino, bufala
Semolinadumplings

Tonnarelli alla Gricia con carciofi ..... **€ 15,00**
Tonnarelli with pecorino cheese, guanciale, artichokes and black pepper

Tonnarelli cacio e pepe al tartufo ..... **€ 16,00**
Tonnarelli with pecorino cheese and truffle

Mezzemaniche alla Zozzona ..... **€ 15,00**
Uova, guanciale, salsiccia, pomodoro
Mezzemaniche with eggs, bacon, sausage, tomato

Mezzemaniche Pajata (secondo disponibilità)..... **€ 14,00**

Tonnarelli alla pecorina ..... **€ 14,00**
Guanciale, ricotta di pecora, pecorino

Tonnarelli alla buzzicata ..... **€ 16,00**
Pecorino, pepe, puntarelle

Tortelloni con cuore di carciofo alla gricia..... **€ 18,00**

Pappardelle ai funghi porcini ..... **€ 16,00**

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Secondi piatti tipici romani

Second courses of romancuisine

Coda alla vaccinara ..... **€ 16,00**
Coda alla vaccinara

Trippa alla romana ..... **€ 12,00**
Tripe

Abbacchio alla scottadito con patate ..... **€ 18,00**
Lamb on grill with potatoes

Abbacchio alla cacciatora con patate ..... **€ 18,00**
Lamb with garlic, rosemary, red wine and potatoes

Abbacchio al forno con patate ..... **€ 18,00**
Lamb with potatoes

Saltimbocca alla romana ..... **€ 16,00**
Saltimbocca alla romana

Fagioli con le cotiche / all'uccelletto ..... **€ 11,00**
Beans with sausage

Vitello alla fornara con patate ..... **€ 17,00**
Vitello with potatoes

Coratella di agnello con Carciofo Giudia ..... **€ 13,00**
(secondo disponibilità)
Lamb pluck

Picchiapò bollito Trasteverino ..... **€ 16,00**
Boiled beef

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Secondi piatti e grill

Second courses

Filetto di Manzo alla griglia con polenta e patate ..... € 22,00
Filet on grill with polenta and potatoes

Filetto di Manzo al pepe rosa o verde con patate ..... € 24,00
Filet with pink or green pepper and potatoes

Filetto di Manzo ai porcini e gorgonzola con patate ..... € 24,00
Filet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese

Tagliata di Manzo Scottona ..... € 20,00
Australia - Irlanda - Uruguay - Argentina
Cut of beef (without bone)

Tagliata Porcini e Gorgonzola ..... € 22,00
Cut of beef with porcini mushrooms, gorgonzola cheese /
rocket salad, grana cheese, cherry tomato

Tagliata Fantasia ..... € 22,00
Tagliata con rucola, grana e ciliegino
Cut of beef with porcini mushrooms, gorgonzola cheese /
rocket salad, grana cheese, cherry tomato

Tagliata Traiano ..... € 25,00
Tagliata con porcini e tartufo nero di Norda
Cut of beef with porcini and black truffle

Grigliata Romana x2 ..... € 55,00
Costine agnello - salsiccia - tagliata agnello o tagliata cuberoll
Lamb ribs, sausages, cut of lamb or beel

Grigliata Romana Imperiale x2 ..... € 60,00
Costine agnello - salsiccia - tagliata agnello e costata
Lamb ribs, sausages, cut of lamb, rib of black angus

Tartare di Fassona - Chianina ..... € 18,00

Tartare di Fassona - Chianina con tartufo iberico ..... € 23,00

Tomahawk ..... 6,50€/etto

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Menù bimbi

Hamburger di chianina con patate fritte ..... **€ 14,00**
Hamburger of chianina with french fries

Würstel con patatine fritte ..... **€ 13,00**
Würstel with french fries

Ragù alla bolognese ..... **€ 10,00**
Pasta with ragù sauce

Pomodoro e basilico ..... **€ 8,00**
Pasta with basil and tomato sauce

QUESTO MENÙ VIENE SERVITO ESCLUSIVAMENTE AI BAMBINI

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Contorni

Side dishes

Patate fritte ..... **€ 4,50**
French fries

Patate al forno ..... **€ 4,50**
Baked potatoes

Cicoria ripassata con pomodorini ..... **€ 5,00**
Chicory with cherry tomatoes

Broccoletti romani saltati ..... **€ 5,00**
Broccoli sauteed

Carciofi alla romana (2 pz.) ..... **€ 5,00**
Artichokes

Carciofi alla Giudia ..... **€ 6,00**

Carciofi alla Giudia (mamme - 1 pz. stagionali) ..... **€ 7,50**

Verdure grigliate ..... **€ 5,50**
Grilled vegetables

Insalate miste ..... **€ 5,00**
Mixed salad

Puntarelle romanesche (in stagione) ..... **€ 7,00**

Zucchine alla concia ..... **€ 5,00**
(marinate con prezzemolo e mentuccia)

Fritti

Supplì al telefono ..... **€ 3,00/pz**
Filetti di baccalà alla romana ..... **€ 3,50/pz**
Fiori di zucca ..... **€ 3,50/pz**

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Vini alla spina

Glera frizzante
Bianco fermo
Cabernet
Rabosello

1L €12,00
500ml €6,00
375ml €4,00

Roma Castelli bianco
Roma Frascati rosso

1L €14,00
500ml €7,00
375ml €5,00

Vini in calice

Rosso ..... **€ 4,00**

Bianco ..... **€ 4,00**

Casanese ..... **€ 4,50**

Bibite

Acqua 0,75cl naturale / frizzante ..... **€ 3,00**

Acqua 0,50cl naturale / frizzante ..... **€ 2,00**

Bibite in bottiglietta 0,33 cl ..... **€ 4,00**

Spritz Aperol ..... **€ 4,50**

Spritz Campari ..... **€ 4,50**

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Caffetteria e liquori

Caffè	**€ 1,50**
Caffè macchiato	**€ 2,00**
Caffè americano	**€ 2,00**
Caffè d'orzo o Ginseng	**€ 2,00**
Caffè shakerato	**€ 3,00**
Cappuccino	**€ 2,50**
Thè e infusi	**€ 3,00**

Grappe	**da € 4,50 a € 7,00**
Amari	**€ 4,00**
Whisky	**da € 6,00 a € 9,00**
Rum Zacapa	**€ 7,00**
Rum	**€ 5,00**

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00

Dessert

Croccante al pistacchio o amarena	€ 5,00
Coppa mascarpone P.P.	€ 5,00
Coppa tiramisù P.P.	€ 5,00
Crema catalana in coccio P.P.	€ 5,00
Tartufo classico	€ 4,00
Tartufo bianco	€ 4,00
Maritozzo con la panna	€ 6,00
Chocolate Temptation	€ 5,00
Pistacchio e cioccolato	€ 5,00
Cheesecake alle fragole	€ 5,00
Pastiera P.P.	€ 5,00
Cannolo alla Siciliana	€ 5,00
Babà	€ 5,00
Panna cotta al caramello P.P.	€ 5,00
Soufflè al cioccolato P.P.	€ 5,00
Pinsa con Nutella e pistacchio (X2)	€ 13,00

Consultare il personale per conoscere i prodotti che possono essere allergizzanti.
*Prodotto congelato all'occorrenza se non stagionale

Coperto/Cover charge €3,00