

INSALATE DI MARE

SALMON *J, H, K* 15

Salmone norvegese fresco scottato, riso venere, guacamole, cavolo viola, mandorle, pomodorini, baby corn, edamame

TUNA *K, H, F* 15

Tonno fresco scottato, riso rosso thai, piselli, cipolla rossa, datterini rossi, sesamo, salsa teriyaki

INSALATE GOURMET

STREGA *J, K, H, G* 13

Pollo croccante con sesamo, mela verde, sfoglie di mandorle, scaglie di grana, senape dolce

NEW YORK *C, E* 13

Bacon croccante, uovo sodo, insalatina verde, datterini, avocado, maionese alla paprika

PARIGI *G, E* 13

Misticanza, patate lesse, camembert, cipolla rossa caramellata, fagiolini, citronette alle erbe

VEGGIE *H* 13

Valerianella, funghi prataioli, pomodorini, tofu, olive taggiasche, semi di zucca, citronette alle erbe

DOLCI

Tiramisù <i>C, G</i>	7
Cheesecake ai frutti di bosco (gluteen free) <i>C, G, E, F, H</i>	7
Frittelle di mele <i>A, E, C</i>	7
Brownies con gelato alla vaniglia <i>A, G, H, E</i>	7
Crema catalana <i>C, H, E</i>	7
Tortino al cioccolato <i>G, F, H, A, C</i>	7
Ananas	7
Tiramisù senza lattosio <i>C</i>	7
Sorbetto al limone <i>E, H, F, C, M</i>	4

FRITTI

Zucchine e melanzane in pastella	<i>A, E</i>	8
Pizzottelle Mediterranee (2pz)	<i>A, G, E</i> <i>con pomodoro, basilico e parmigiano</i>	8
Filetti di baccalà (2pz)	<i>A, E, D</i>	7
Mozzarella in carrozza (2pz)	<i>A, E, D</i>	6
Mini supplì di riso, pomodoro e mozzarella (3pz)	<i>A, G, C, I, E</i>	6
Stick di petto di pollo croccanti (3pz)	<i>A, E</i>	8
Cipolle fritte croccanti	<i>A</i>	6
Sfoglie di patate fritte con cacio e pepe	<i>A</i>	6

FOCACCE DAL FORNO A LEGNA

AMALFI	<i>A, G</i>	12
pomodorini, bufala crudo e basilico		
CAPRESE	<i>A, G</i>	12
datterini gialli e rossi, bufala a crudo		
TONIC	<i>A, G</i>	14
bresaola, rucola e stracchino		

Pizza gluten free 3

Ingrediente aggiunto 2

Pane fatto in casa 2

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo al rosmarino	24
Polpette al sugo della tradizione <i>A, C, G, I</i>	16
Saltimbocca alla romana <i>A, H</i>	16
Petto di pollo con limone e timo <i>A, H</i>	16
Cheeseburger alla messicana gr.180 <i>A, C, E, F, H, J, K</i>	16
Salmone al forno in crosta di pastacchi <i>D, H</i>	16

CONTORNI

Finocchi saltati con la curcuma <i>D, H</i>	7
Patate fritte fatte in casa <i>(da patate fresche, non surgelate)</i> <i>A, E</i>	7
Scarola ripassata con uvetta, pinoli e olive <i>H</i>	7
Verdura di stagione <i>(chiedere al personale di sala)</i>	7

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala campana da 125gr. <i>G</i>	8
Burrata pugliese da 125gr. <i>G</i>	10
Prosciutto di Parma 24 mesi 60gr. <i>G</i>	10
Insalata di polpo e patate <i>B, D, I, N</i>	12

PRIMI PIATTI

per la cottura della pasta circa 14 minuti

Spaghetti cacio e pepe <i>A, G</i>	13
Rigatoni alla carbonara <i>A, C, G</i>	13
Spaghetto quadrato alla gricia <i>A, G</i>	13
Bombardoni all'amatriciana <i>A, G, I</i>	13
Spaghetti pomodoro e basilico <i>A, I, F</i>	13
Lasagna al forno <i>A, C, G, I</i>	14
Riso rosso saltato al wok con verdure fresche <i>I, F, J</i>	14
Spaghetti con pomodoro, basilico e polpette di carne <i>A, C, G, I</i>	18
Risotto alla pescatora <i>A, B, D, I, N</i>	18

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

ROSSE *base pomodoro*

Marinara con aglio rosso e origano fresco <i>A, G</i>	8
Napoli con mozzarella di bufala e alici <i>A, G, D</i>	10
Margherita con mozzarella di bufala e basilico <i>A, G</i>	10
Bosco con salsiccia, funghi e fior di latte <i>A, G</i>	14
Piccante con n'duja, salame e fior di latte <i>A, G</i>	14

BIANCHE *base fior di latte*

Tonno, cipolla di Tropea e olive di Gaeta <i>A, G, D</i>	10
Fiori di zucca e guanciale <i>A, G,</i>	12
Mele, gorgonzola e cannella <i>A, G</i>	12
Orto, zucchine, melanzane e pomodorini <i>A, G</i>	12
Broccoli, stracchino e alici di Cetara <i>A, G, D</i>	12
Scarola, bufala, olive taggiasche, pinoli e capperi <i>A, G, D</i>	14
Stracchino, patate lesse, n'duja e stracciatella <i>A, G</i>	14
Lardo di Patanegra, bufala, pecorino di Fossa e rosmarino <i>A, G,</i>	14
Funghi e Serrano Iberico <i>A, G</i>	14

Egregio Cliente,

La informiamo che, qualora avesse allergie o intolleranze alimentari, è possibile richiedere informazioni sui nostri cibi e bevande. Siamo a sua disposizione per offrirle la consulenza più adeguata. Desideriamo inoltre ricordarle che, in conformità con il Regolamento UE n. 1169/2011, dal 13 dicembre 2014 è obbligatorio fornire informazioni riguardo alla presenza di allergeni nei prodotti venduti o somministrati. Tutti i nostri piatti potrebbero contenere allergeni, che sono evidenziati secondo le disposizioni del Regolamento. Le preparazioni contenenti allergeni sono contrassegnate con una lettera che rimanda a una specifica legenda. Per ulteriori dettagli sulla presenza di sostanze o prodotti che possano provocare allergie, la invitiamo a consultare la documentazione dedicata, disponibile su richiesta. La ringraziamo per la sua attenzione e rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione

A - CEREALI E CONTENENTI GLUTINE

B - CROSTACEI E DERIVATI

C - UOVA E DERIVATI

D - PESCE E DERIVATI

E - ARACHIDI E DERIVATI

F - SOIA E DERIVATI

G - LATTE LATTOSIO E DERIVATI

H - FRUTTA CON GUSCIO I - SEDANO E DERIVATI

J - SENAPE E DERIVATI

K - SEMI DI SESAMO

L - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUP. A 10
MG/KG O MG/L ESPRESSI COME SO_2

M - LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO

N - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Menù

Strega non è solo un ristorante: è un'esperienza che nasce dalla passione per la cucina e dal rispetto per la tradizione. Ogni piatto prende forma da ingredienti scelti con cura e da ricette che raccontano una storia autentica, profondamente legata alla cultura romana e amatriciana. Da sempre accogliamo una clientela internazionale alla ricerca di sapori veri, in un ambiente informale ma ricco di carattere. Vi invitiamo a vivere la cucina come un momento di piacere, dividerne l'essenza e sentirvi a casa, ogni volta.