

Trattoria San Lorenzo

Antipasti

Vitello Tonnato – 10

Pane Frattau – 8

(Ricetta sarda: Uovo in camicia in cbt, pane carasau, salsa pomodoro, pecorino)

Parmigiana – 8

Vrasciole con salsa verde – 8

(Ricetta calabrese: polpette di carne fritte servite con una salsa al prezzemolo)

Bruschetta stracciatella D'Andria e alici – 8

Primi

Cacio e pepe – 11

Carbonara – 11

Amatriciana – 11

Tagliatelle al ragù bianco di vitella – 12

Spaghetto con crema di broccolo romanesco, pomodori secchi e croccante di pane alla paprika – 10

Paccheri infornati con ripieno di baccalà e patate, pomodoro e crosticina di parmigiano – 12

Secondi tutti serviti con contorno

Petto di vitella alla fornara in cbt – 16

Saltimbocca alla romana in cbt – 15

Polpette al sugo – 13

Purceddu in cbt con crema di patate aromatizzate – 16

(maialino da latte sardo in cbt)

Cotoletta d'agnello – 18

Baccalà aghiotta in cbt – 15

(Ricetta siciliana: baccalà in cbt, salsa di pomodoro, patate, olive e capperi)

Contorni in base alla disponibilità del giorno – 5

Dolci – 5

(Tiramisù, crostate e semifreddi)

cbt: cottura
sottovuoto a
bassa
temperatura

Trattoria San Lorenzo

Acqua San Pellegrino 75cl – 2,5

Acqua Panna 75cl – 2,5

Calice di vino – 4,5

Prosecco – 100% Glera – 15

Rosato

A Mano Primitivo – 100% Primitivo - 22

Bianchi

Tratturo – 100% Pecorino – 15

“Gaffino Sospiro” Igt - 50% Malvasia Puntinata – 50% Trebbiano Verde – 18

“Capodarco Philein” 50% Malvasia Candia – 50% Trebbiano Verde Frascati Sup Ris. – 24

“Dorigati” Trentino - 100% Pinot Grigio – 28

“Grasso Mari Ripiddu” – 100% Carricante Etna Bianco Superiore Doc – 32

Rossi

“Tratturo” - 100% Montepulciano- 15

“Gaffino Tubbo” Igt – 100% Merlot Lazio Igt – 22

“Gaffino Il Buon Bastardo” Igt

100% Cabernet Sauvignon- 24

“Terre dei Re Lerà” Igp 100% Aglianico - 24

Piani Rossi “Montecucco doc” Sidus

60% Sangiovese 40% Montepulciano – 28

Caffè – 2

Amari – da 3,5

Grappa barricata – da 4,5

Coca-cola – 3

Birra alla spina 0.3cl – 3,5

Cestino di pane fatto in casa da Chef Ninja- 2

Trattoria San Lorenzo

Aperto tutte le sere

19:30 - 23:00

Domenica Pranzo

12:00 – 15:00

Per prenotazioni

06.97.08.78.49

I lavoratori più bravi li vedi subito, hanno una mancia in più. Manciaci anche tu.