

Gnocco



OSTERIA ALLA SCROFA

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO ^{7, 10}	16
INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI, STRACCIATELLA E PESTO DI BASILICO	
FOCACCIA CALDA CON LINGUA IN SALSA VERDE ^{1, 7, 10}	14
MISTICANZA, VISCIOLE E SENAPE	
PANZANELLA DI CONIGLIO ¹	14
PANE RAFFERMO, CIPOLLA DI TROPEA PEPERONI ARROSTITI, CON SALSA TONNATA	
IL SUPPLÌ ^{1, 3, 7, 9}	3.5
RAGÙ E REGAJE DI POLLO	
BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA ^{1, 3, 4, 7, 10}	6.5
SALSA TARTARA	
GNOCCHETTI DAL BANCO ^{1, 3, 7}	DA 3.5/PZ
SELEZIONE DI CICCHETTI	
FOCACCIA CALDA ¹	6
GNOCCO FRITTO ¹	5
PANE ¹	2.5
SERVIZIO	2 P.P.

GNOCCO FRITTO CON...

FIOCCO DI PARMA ¹	18
MORTADELLA ARTIGIANALE ¹	16
FATTA A MANO	
MOZZARELLA DI BUFALA ⁷	14
150GR, CON POMODORINI SEMISECCHI	
SELEZIONE DI VERDURE ^{1, 8}	16
SOTT'OLIO, ORTAGGI A RESIDUO 0	
JAMON BELLOTA BLAZQUEZ ¹	24
50GR, TAGLIATO A MANO	

PRIMI

AMATRICIANA ESTIVA ^{1, 7}	14
SPAGHETTONI FRESCHI, SALSA DI DATTERINO, GUANCIALE E PECORINO ROMANO	
CARBONARA ^{1, 3, 7}	14
TONNARELLI FATTI IN CASA	
PASTA AL FORNO ^{1, 3, 7, 9}	14
CON RAGÙ AI TRE ARROSTI E PARMIGIANO REGGIANO	
GNOCCHI DI PATATE ^{1, 3, 7, 9}	15
ALLA CHECCA, CON CRUDAIOLA DI POMODORI, OLIVE, BASILICO, OLIO ALL'AGLIO E SFILACCI DI BURRATA	
TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO FATTI IN CASA ^{1, 3, 7}	14
ALLA NORCINA DI VERDURE, CON PISELLI, ZUCCHINE, FUNGHI E CACIOCAVALLO	
RAVIOLI FATTI A MANO ^{1, 3, 4, 7, 9}	16
RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO, CON CONCIA DI ZUCCHINE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE INFORNATE	

SECONDI

TEGAME DI BACCALÀ ALLA ROMANA 1, 4, 7, 8, 9	24
FILETTO DI BACCALÀ CON SALSA DI POMODORO, UVETTA E PINOLI	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 1, 7, 10	28
CON TACCOLE E PATATE AL VAPORE	
LA FETTINA PANATA XXL 1, 3, 7, 9	24
CLASSICA ALLA ROMANA CON INSALATA DI MISTICANZA, POMODORINI E OLIVE INFORNATE	
POLLO DI FERRAGOSTO 8	20
IN UMIDO CON PATATE NOVELLE E PEPERONI ARROSTITI	
POLPETTE DELLA NONNA 1, 3, 7, 9	18
CON MAGRO DI VITELLO E MORTADELLA, AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO	
MAIALINO IN PORCHETTA 1, 7, 9, 10	26
CON INSALATA DI FINOCCHI, OLIVE E ARANCE, SALSA ALLA SENAPE	

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI MISTI	7
CON BASILICO E ORIGANO	
INSALATA DI STAGIONE MISTA	6
PATATINE FRITTE 1	7
TAGLIATE A MANO	
VERDURE DI STAGIONE	7
RIPASSATE O ALL'AGRO	

DOLCI

CROSTATA 1, 3, 7	8
CON RICOTTA MONTATA E VISCIOLE	
TIRAMISÙ DI UNA VOLTA 1, 3, 7	8
MOUSSE AL MASCARPONE, SAVOIARDO AL CAFFÈ E POLVERE DI CACAO	
CIAMBELLE FRITTE 1, 3, 7	9
CON ZUCCHERO E CANNELLA, SERVITE CON LE CREME	
LA ZUPPA INGLESE 1, 3, 7	9
PAN DI SPAGNA BAGNATO ALL'ALCHERMES, CREMA E CIOCCOLATO	
ER MARITONZO 1, 3, 7	9
SOFFICE MARITONZO CON PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA E SALSA AL CIOCCOLATO	

ACQUA E BEVANDE

ACQUA 0,5L / 0,75L	2/3
SOFT DRINKS	4
CAFFÈ	2.5
ALTRA CAFFETTERIA	3.5

PER AMARI E DISTILLATI CHIEDERE ALLO STAFF.



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI. PERTANTO, SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA. 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI.

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE (REG. CE 1169/2011, D.LGS. 231/2017, REG. CE 853).

RO
MA

G