

SPIZZICAMO

pizza & cucina

🇮🇹 menù 🇬🇧



Spizzicamo lo scoprirai solo mangiando
#Spizzicamo – You'll only know once you taste it



VIA MARIANNA DIONIGI 34
00193 ROMA



spizzicamo.com



Antipasti / Aperitizer

- **SUPPLÌ CLASSICO+SUPPLÌ TONNARELLO CARBONARA+CROCCHETTA di PATATE al PARMIGIANO** € 7
Rice, tomato, basil, mozzarella cheese, + tonnarello pasta, crispy aged pork cheek, pecorino cheese+ potatoes, Parmesan cheese
(Allergeni: 1-3-6-7)
- **CRUDO e FIOR di LATTE di VACCINA** € 12
Prosciutto, mozzarella cheese
(Allergeni: 7)
- **TAGLIERE FORMAGGI e LATTICINI** € 10
(Fior di Latte di Vaccina, Pecorino di Amatrice Stagionato e Semi Stagionato)
Cheese and dairy board
(Allergeni: 7)
- **TAGLIERE di SALUMI e FORMAGGI** € 15
(Pecorino di Amatrice Stagionato e Semi Stagionato, Finocchiona IGP Toscana, Mortadella IGP Bologna, Prosciutto Crudo "Lo Squisito" Modena)
Charcuterie and cheese board
(Allergeni: 7)

Primi della Tradizione Romana / First Courses

- **CARBONARA** € 13
Pasta, eggs, crispy aged pork cheek, pecorino cheese
(Allergeni: 1-3-7)
- **GRICIA** € 13
Pasta, crispy aged pork cheek, pecorino cheese, black pepper
(Allergeni: 1-7)
- **CACIO e PEPE** € 13
Pasta, pecorino cheese, black pepper
(Allergeni: 1-7)
- **AMATRICIANA** € 13
Pasta, tomato sauce, aged pork cheek, pecorino cheese
(Allergeni: 1,7)
- **PENNE al POMODORO e BASILICO** € 11
Pasta, tomato, basil
(Allergeni: 1)
- **TONNARELLO SPIZZICAMO (Broccoli, Salsiccia, Pecorino)** € 15
Tonnarello pasta, broccoli, sausage, pecorino cheese
(Allergeni: 7-3 -1)

Secondi Piatti / Main Courses

- **SALTIMBOCCA alla ROMANA** € 14
Beef, sage, prosciutto, mozzarella cheese, white wine
(Allergeni: 1-7-12)
- **POLPETTE di CARNE alla ROMANA con POMODORO e PECORINO** € 13
Roman-style meatballs with pecorino cheese, tomato sauce
(Allergeni: 7-3 -1)
- **SCALOPPINE di POLLO alla CACCIATORA** € 12
Chicken scaloppine with rosemary, olives, aromas, white wine
(Allergeni: 1-7-12)
- **CONTROFILETTO di MANZO NAZIONALE (280 / 300 gr)** € 25
Beef sirloin stake
(Allergeni: chiedere allo Staff)
- **CONTORNI del GIORNO** € 6
Sides of the day - Chef's selection
(Allergeni: chiedere allo Staff)



TRADIZIONALI

- **MARGHERITA** (Allergeni: 1-6-7)
Tomato sauce, mozzarella cheese
- **NAPOLI** (Allergeni: 1-4-6-7)
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies
- **LA NOSTRA MARINARA** (Allergeni: 1-4-6)
Tomato sauce, pesto of parsley, garlic and anchovies
- **CROSTINO** (Allergeni: 1-6-7)
Ham and mozzarella cheese
- **BOSCAIOLA** (Allergeni: 1-6-7)
Mushrooms, sausage, mozzarella cheese
- **PATATE SALSICCIA e MOZZARELLA** (Allergeni: 1-6-7)
Potatoes, sausages, mozzarella cheese
- **PATATE RIPASSATE e MOZZARELLA** (Allergeni: 1-6-7)
Crushed sautéed potatoes mozzarella
- **CARBONARA** (Allergeni: 1-3-6-7)
Crispy aged pork cheek, egg, pecorino cheese, black pepper
- **CACIO e 3 PEPI** (Allergeni: 1-6-7)
Pecorino cheese, 3 pepper
- **GRICIA con CIPOLLA ROSSA CAMELLATA** (Allergeni: 1-6-7)
Gricia: Pasta, crispy aged pork cheek, pecorino cheese, black pepper with caramelized red onion
- **ROSSA con FUNGHI** (Allergeni: 1-6-7)
Tomato sauce, mushrooms
- **AMATRICIANA**: Pomodoro, Guanciale, pecorino (Allergeni: 1-7)
Tomato sauce, aged pork cheek, pecorino cheese
- **BROCCOLI SALSICCIA e PROVOLA** (Allergeni: 1-7)
Broccoli, sausage, and provola cheese
- **FUNGHI, MOZZARELLA, PANCETTA e RIDUZIONE di VINO ROSSO** (Allergeni: 1-7-12)
Mushrooms, mozzarella, pancetta, and red wine reduction
- **DIAVOLA / VENTRICINA** (Allergeni: 1-6-7)
Tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami
- **POMODORINI al FORNO, BUFALA CAMPANA e BASILICO** (Allergeni: 1-6-7)
Baked cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil
- **SALMONE, BURRATA e PEPE ROSA** (Allergeni: 1-4-6-7)
Smoked Salmon, burrata cheese, pink pepper
- **4 FORMAGGI con CIPOLLA CAMELLATA** (Allergeni: 1-6-7)
4 Cheeses, caramelized onion

RIPIENE

- **INSALATA di POLLO** (Allergeni: 1-6)
Chicken, lettuce, mayonnaise
- **MORTADELLA e STRACCHINO** (Allergeni: 1-6-7)
Mortadella, Stracchino cheese
- **PROSCIUTTO COTTO, RUCOLA, CERTOSA** (Allergeni: 1-6-7)
Ham, rocket, certosa cheese

TEGLIA INTERA*
PER DUE PERSONE
2 GUSTI A SCELTA
2 FLAVORS OF YOUR CHOICE
€ 18,90

*60x20 cm



Teglia intera

½ TEGLIA
PER UNA PERSONA
1 GUSTO A SCELTA
1 FLAVOR OF YOUR CHOICE
€ 9,90



½ Teglia

LA NOSTRA PIZZA NASCE da un
IMPASTO ad ALTA IDRATAZIONE
E LUNGA MATURAZIONE:
LEGGERA, FRAGRANTE
e
ALTAMENTE DIGERIBILE!

OUR DOUGH IS EXTREMELY LIGHT THANKS TO
HIGH HYDRATION AND LONG NATURAL FERMENTATION



● Fritti Artigianali /Homemade Deep Fried Starters

•CALZONE FRITTO alla ROMANA

Prosciutto cotto, mortadella, mozzarella (Allergeni: 1-6-7)

Ham, mozzarella cheese, mortadella

€ 8

•CALZONE FRITTO POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO (Allergeni: 1-6-7)

Tomatoes, mozzarella cheese, basil

€ 7

•CALZONE FRITTO PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI e PROVOLA (Allergeni: 1-7)

Ham, mushrooms, and provola cheese

€ 8

•SUPPLÌ CLASSICO (Allergeni: 1-2-6-9)

Classic rice suppli with tomato sauce, mozzarella and basil

€ 2

•SUPPLÌ TONNARELLO CARBONARA (Allergeni: 1-3-6-7)

Tonnarello pasta, crispy aged pork cheek, pecorino cheese, eggs

€ 3

•CROCCHETTE di PATATE al PARMIGIANO (Allergeni: 1-6-7)

Potato croquettes, Parmesan cheese

€ 2

•PATATINE FRITTE* (Allergeni: 1)

French fries

€ 6

Dolci



● Dolci / Dessert

•TIRAMISÙ CLASSICO (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)

Classic Tiramisù

€ 7

•TIRAMISÙ NUTELLA® (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)

Nutella® Tiramisù

€ 9

•PANNA COTTA con NUTELLA® o FRUTTI di BOSCO (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)

Panna cotta with nutella® or wild berries

€ 8

Allergeni: (1) Cereali contenenti glutine; (2) Crostacei; (3) Uova; (4) Pesce; (5) Arachidi; (6) Soia; (7) Latte; (8) Frutti a guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Sesamo; (12) solfiti; (13) Lupini; (14) Molluschi (*) = prodotto congelato all'origine. Potete richiedere la lista allergeni alimentari al nostro personale di sala. Grazie

Allergens: (1) Cereals containing gluten; (2) Crustaceans; (3) Eggs; (4) Fish; (5) Peanuts; (6) Soy; (7) Milk; (8) Nuts; (9) Celery; (10) Mustard; (11) Sesame; (12) Sulfites; (13) Lupins; (14) Shellfish • (*) = product frozen at origin You can request the food allergen list from our wait staff. Thank you



in Bottiglia



BOTTIGLIA: Bollicine / Bianchi / Rossi

•PROSECCO DOC "SUTTO" (Vitigno: Glera 100%) Veneto	0,750 Lt	€ 20
•PROSECCO DOC ROSÈ (Vitigno: Abbazia di Busco 100%) Veneto	0,750 Lt	€ 35
•Vino Bianco RECIT "Roero Arneis DOCG" (Vitigno: Arneis 100%) Piemonte	0,750 Lt	€ 25
•Vino Bianco "CAPOFITTO" (Biologico, Greco Bianco 100%) Lazio	0,750 Lt	€ 35
•Vino Rosso "PIEDEFERMO" (Biologico, Romano, Cesanese) Lazio	0,750 Lt	€ 35
•Vino Rosso "SPIZZICAMO" SYRAH (Cantina Belardi) Lazio	0,750 Lt	€ 15
•Vino Bianco "SPIZZICAMO" CHARDONNAY (Cantina Belardi) Lazio	0,750 Lt	€ 15
•Vino Bianco "SPIZZICAMO" VERMENTINO (Cantina Belardi) Lazio	0,750 Lt	€ 15

alla Mescita



CALICE : Bollicine / Bianchi / Rossi

•PROSECCO DOC "SUTTO" (Vitigno: Glera 100%) Veneto	150 ml	€ 6
•PROSECCO DOC ROSÈ (Vitigno: Abbazia di Busco 100%) Veneto	150 ml	€ 7
•Vino Bianco RECIT "Roero Arneis DOCG" (Vitigno: Arneis 100%) Piemonte	125 ml	€ 6
•Vino Bianco "CAPOFITTO" (Biologico, Greco Bianco 100%) Lazio	125 ml	€ 6
•Vino Rosso "PIEDEFERMO" (Biologico, Romano, Cesanese) Lazio	125 ml	€ 6
•Vino Rosso "SPIZZICAMO" SYRAH (Cantina Belardi) Lazio	125 ml	€ 5
•Vino Bianco "SPIZZICAMO" CHARDONNAY (Cantina Belardi) Lazio	125 ml	€ 5
•Vino Bianco "SPIZZICAMO" VERMENTINO (Cantina Belardi) Lazio	125 ml	€ 5



● **Bevande / Beverage**

Acqua naturale / gassata	0,5 Lt	€ 1,50
Acqua naturale / gassata	1 Lt	€ 2,50
Thé pesca	33 cl	€ 3
Thé limone	33 cl	€ 3
Coca-Cola	33 cl	€ 3
Coca-Cola	45 cl	€ 3,50
Coca-Cola	1 Lt	€ 5
Coca-Cola Zero	33 cl	€ 3
Coca-Cola Zero	45 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero	1 Lt	€ 5
Fanta	33 cl	€ 3
Sprite	33 cl	€ 3
Lemonsoda	33 cl	€ 3
Chinotto	33 cl	€ 3

Messina	33 cl	€ 5
Ichnusa	33 cl	€ 5
Heineken	33 cl	€ 4
Moretti	33 cl	€ 4
IPA	33 cl	€ 5
Moretti Rossa	33 cl	€ 5
Heineken 0,0	33 cl	€ 4

BIRRA alla SPINA

Messina Vivace	20 cl	€ 4	40 cl	€ 6
Ichnusa Ambra Limpida	20 cl	€ 4	40 cl	€ 6

Drink



Spritz Aperol / Campari
Gin Tonic

€ 8
€ 8

Liquori



● **Amari**

Jefferson	€ 5
Formidable	€ 5
Fernet Branca	€ 5
Branca Menta	€ 5

● **Distillati**

Limoncello	€ 5
Grappa Bianca	€ 5
Grappa Barricata	€ 5
Diplomatico Rum	€ 6
Bourbon	€ 6

TUTTI i GIORNI! dalle 16:00 alle 19:00

**1 DRINK a vostra Scelta + 1 Degustazione di PIZZA e
1 SUPPLÌ di Nostra Produzione Selezionati dallo Chef** € 15

1 Drink of your choice + Pizza Tasting and 1 Homemade Supplì selected by our Chef.

(Allergeni: chiedere allo Staff / Allergens: please ask the staff)

FORMULA APERITIVO
ALL INCLUSIVE

