

# 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](http://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)
- **CAPRESE** € 10  
(Fior di Latte di Vaccina, Pomodoro, Basilico, Origano)  
Mozzarella cheese, tomato, basil, oregano  
(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 (Pomodorini, Fiori di Zucca, Ricotta Salata )** € 15  
Tonnarello pasta, cherry tomatoes, zucchini flowers, salted ricotta  
(Allergeni: 1-3 -7)

## 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)  
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
- **PARMIGIANA di MELANZANA** (Allergeni: 1-6-7)  
Aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese
- **SPIZZICAMO PIZZA: Fiori di Zucca, Pomodorini, Ricotta Salata, Mozzarella** (Allergeni: 1-6-7)  
Cherry tomatoes, zucchini flowers, salted ricotta, mozzarella cheese
- **FIORI e ALICI** (Allergeni: 1- 4- 6-7)  
Zucchini flowers and anchovies
- **ZUCCHINE PANCETTA e PROVOLA** (Allergeni: 1-6-7)  
Zucchini, pork belly, and provola cheese
- **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

- **RIPIENA CROCCANTE INSALATA di POLLO** (Allergeni: 1-6)  
Crispy stuffed pizza, chicken, lettuce, mayonnaise
- **RIPIENA CROCCANTE MORTADELLA e STRACCHINO** (Allergeni: 1-6-7)  
Crispy stuffed pizza, mortadella, stracchino cheese
- **RIPIENA CROCCANTE PROSCIUTTO COTTO, RUCOLA, CERTOSA** (Allergeni: 1-6-7)  
Crispy stuffed pizza, ham, rocket, certosa cheese
- **RIPIENA CROCCANTE PARMIGIANA di MELANZANA** (Allergeni: 1-6-7)  
Crispy stuffed pizza, aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan 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  
&  
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)

€ 8

Ham, mozzarella cheese, mortadella

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

€ 7

Tomatoes, mozzarella cheese, basil

• **CALZONE FRITTO alla PARMIGIANA** (Allergeni: 1-6-7)

€ 8

Aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese ,parmesan

• **SUPPLÌ CLASSICO** (Allergeni: 1-2-6-8-9)

€ 2

Classic rice suppli with tomato sauce, mozzarella and basil

• **SUPPLÌ TONNARELLO CARBONARA** (Allergeni: 1-3-6-7-8)

€ 3

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

• **CROCCHETTE di PATATE al PARMIGIANO** (Allergeni: 1-6-7-8)

€ 2

Potato croquettes, Parmesan cheese

• **PATATINE FRITTE\*** (Allergeni: 1)

€ 6

French fries\*

## Dolci

● **Dolci / Dessert**

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

€ 7

Classic Tiramisù

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

€ 9

Nutella® Tiramisù or pistachio

• **PANNA COTTA con NUTELLA® o FRUTTI di BOSCO** (Allergeni: 1- 3- 4- 6-7-8-10-11)

€ 8

Panna cotta with Nutella® or wild berries

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. (\*\*)= Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido a -18°C

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 (\*\*)= Fresh product subjected to rapid blast freezing at -18°C

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
Succo d'Arancia	20 cl	€ 3

Messina	33 cl	5% Vol	€ 5
Ichnusa Metodo Lento	33 cl	4,3% Vol	€ 5
Heineken	33 cl	5% Vol	€ 4
Moretti	33 cl	4,6% Vol	€ 4
IPA	33 cl	5,6% Vol	€ 5
Moretti Rossa	33 cl	7,2% Vol	€ 5
Heineken 0,0	33 cl	0% Vol	€ 4
Bulldog	33 cl	8,7% Vol	€ 5

**BIRRA alla SPINA**

Messina Vivace	5% Vol	20 cl	€ 4	40 cl	€ 6
Moretti Baffo d'Oro	4,6% Vol	20 cl	€ 4	40 cl	€ 6

**Drink**



Spritz	Aperol / Campari	€ 8
Gin Tonic		€ 8
Limoncello Spritz		€ 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

