

SPIZZICAMO

pizza & cucina

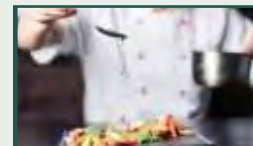
🇮🇹 menù 🇬🇧



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 BUFALA** € 10
Raw ham, bufala mozzarella cheese
(Allergeni: 7)
- **PARMIGIANA di MELANZANE** € 9,50
Aubergine parmigiana
(Allergeni: 7)
- **CAPRESE** € 8,50
Tomato, mozzarella
(Allergeni: 7)

Primi della Tradizione Romana / First Courses

- **CARBONARA** € 12
Pasta, eggs, crispy aged pork cheek, pecorino cheese
(Allergeni: 1-3-7)
- **GRICIA** € 12
Pasta, crispy aged pork cheek, pecorino cheese, black pepper
(Allergeni: 1-7)
- **CACIO e PEPE** € 12
Pasta, pecorino cheese, black pepper
(Allergeni: 1-7)
- **AMATRICIANA** € 12
Pasta, tomato sauce, aged pork cheek, pecorino cheese
(Allergeni: 1,7)
- **PENNE al POMODORO e BASILICO** € 10
Pasta, tomato, basil
(Allergeni: 1)
- **TONNARELLO SPIZZICAMO (Salsiccia, Zucchine Romanesche, Pomodorini, Ricotta Salata)** € 12
Tonnarello pasta, sausage, roman-style courgettes, tomatoes, salted ricotta cheese
(Allergeni: 7-3 -1)

Secondi Piatti / Main Courses

- **SALTIMBOCCA alla ROMANA** € 12
Beef, sage, raw ham, mozzarella cheese, white wine
(Allergeni: 1-7-12)
- **STRACCETTI di MANZO , RUCOLA, GRANA e POMODORINI** € 12
Slices of meat, rucola, grain and tomatoes
(Allergeni: 7)
- **SCALOPPINE di POLLO alla CACCIATORA** € 10
Chicken scaloppine with rosemary, olives, aromas, white wine
(Allergeni: 1-7-12)
- **CONTROFILETTO di MANZO NAZIONALE (280 / 300 gr)** € 25
National beef counterfillet
(Allergeni: chiedere allo Staff)
- **CONTORNI del GIORNO** € 6
Chef's choices
(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 CARAMELLATA** (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
- **ZUCCHINE e STRACCHINO** (Allergeni: 1-6-7)
Zucchini and stracchino cheese
- **DIAVOLA / 'NDUJA o VENTRICINA** (Allergeni: 1-6-7)
Tomato sauce, mozzarella cheese, 'nduja or vetricina salami
- **CIAUSCOLO e STRACCHINO** (Allergeni: 1-6-7)
Ciauscolo salami, stracchino cheese
- **FIORI di ZUCCA, ALICI e MOZZARELLA** (Allergeni: 1-4-6-7)
Zucchini flowers, anchovies and mozzarella
- **PARMIGIANA CLASSICA** (Allergeni: 1-6-7)
Aubergines, tomato, mozzarella
- **ZUCCHINE, PANCETTA E PROVOLA** (Allergeni: 1-6-7)
Zucchini, bacon, provola cheese
- **CAPRESE** (base rossa, pomodorini, basilico, fior di latte) (Allergeni: 1-6-7)
Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, mozzarella cheese

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
- **RIPIENA PARMIGIANA** (Allergeni: 1-6-7)
Aubergines, tomato, mozzarella

SPECIALI

- **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 mozzarella cheese, pink pepper
- **4 FORMAGGI con CIPOLLA CARAMELLATA** (Allergeni: 1-6-7)
4 Cheeses, caramelized onion
- **PARMIGIANA ESTIVA** (Allergeni: 1-6-7)
Aubergines, tomato, mozzarella
- **FIORI di ZUCCA, BUFALA e SALMONE** (Allergeni: 1-4-6-7)
Zucchini flowers, buffalo and salmon

TEGLIA INTERA*

PER DUE PERSONE

2 GUSTI A SCELTA

2 FLAVORS OF YOUR CHOICE

€ 17,90

*60x20 cm

PIZZE SPECIALI OGNI MEZZA TEGLIA +2 €



Teglia intera

½ TEGLIA

PER UNA PERSONA

1 GUSTO A SCELTA

1 FLAVOR OF YOUR CHOICE

€ 9,50

PIZZE SPECIALI +2 €



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)	€ 5
Ham, mozzarella cheese, mortadella	
● Pomodoro, mozzarella, basilico (Allergeni: 1-6-7)	€ 5
Tomatoes, mozzarella cheese, basil	
● CALZONE FRITTO alla PARMIGIANA (Allergeni: 1-6-7)	€ 5
Aubergines, tomato, mozzarella	
● SUPPLÌ CLASSICO (Allergeni: 1-2-6-9)	€ 2
Classic rice suppli with tomato sauce and mozzarella	
● SUPPLÌ TONNARELLO CARBONARA (Allergeni: 1-3-6-7)	€ 3
Tonnarello pasta, crispy aged pork cheek	
● CROCCHETTE di PATATE al PARMIGIANO (Allergeni: 1-6-7)	€ 3
Potato croquettes	
● PATATINE FRITTE* (Allergeni: 1)	€ 6
French fries	

Dolci



● Dolci / Dessert

● TIRAMISÙ CLASSICO (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)	€ 6
Classic Tiramisù	
● TIRAMISÙ NUTELLA® (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)	€ 8
Nutella® Tiramisù	
● CREMA, MASCARPONE, FRUTTI di BOSCO e CRUMBLE (Allergeni: 1-3-6-7-8-10-11)	€ 8
Mascarpone Cream with Wild Berries and Crunchy Crumble	

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 Bianco "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 Bianco "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
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

TUTTO il GIORNO per TUTTI i GIORNI!

**1 DRINK a SCELTA + 1 TAGLIERE di PIZZA
+ 1 PORZIONE FRITTI di NOSTRA PRODUZIONE**

(Allergeni: chiedere allo Staff)

€ 10

**FORMULA APERITIVO
ALL INCLUSIVE**

