

Ristorante Pace - Piazza Roma

Italian

Mese del fungo porcino fresco

Carpaccio di Porcini con scaglie di grana e citronette - 18.00 €

Crostini ai funghi Porcini - 14.00 €

Tagliatelle fresche con funghi Porcini - 20.00 €

Risotto ai funghi Porcini - 20.00 €

Tagliata ai funghi Porcini - 28.00 €

Filetto ai funghi Porcini - 30.00 €

Funghi Porcini fritti - 14.00 €

Funghi Porcini alla Genovese - 16.00 €

Menù di Mare

Branzino al forno con patate - 24.00 €

- branzino
- patate

Spaghetti “De Cecco” allo scoglio - 22.00 €

(cozze, polpo, calamari e crostacei)

- cozze
- crostacei
- polpo
- calamari

Allergeni: Cereali, Crostacei , Molluschi ,

Grigliata di pesce (Spada, Gamberoni, Polpo e Calamari) - 24.00 €

grigliata di pesce del giorno

Allergeni: Crostacei , Molluschi ,

Frittura Piazza Roma (Calamari ,Gamberoni ,Gamberetti e verdure fritte) - 24.00 €

- Misto pesce secondo disponibilità del giorno

Allergeni: Crostacei , Pesce , Molluschi ,

Baccalà alla romana - 18.00 €

Allergeni: Pesce ,

Antipasti de Roma

Puntarelle - 7.00 €

(olio, limone, acciughe pepe e puntarelle)

Allergeni: Pesce ,

Quaterna di Supplí fatto in casa - 15.00 €

Supplí al ragú, carbonara, amatriciana e cacio e pepe

Allergeni: Latte ,

Fritto de Roma - 12.00 €

Il fritto è composto da : 1 fiore di zucca, 1 supplì, 2 olive ascolane, 2 polpette di melanzane e due crocchette di patate.

- supplì fatto in casa
- fiore di zucca pastellato con mozzarella e alice
- crocchette di patate
- olive all'ascolana
- polpettine di melanzane

Allergeni: Pesce , Latte ,

arrosticini abruzzesi di pecora (minimo 3 pezzi) - 6.00 €

Supplì fatto in casa - 4.00 €

(fritto con riso carnaroli, mozzarella e salsa di pomodoro)

- riso carnaroli
- mozzarella fior di latte
- Pomodoro
- ragù di carne

Allergeni: Latte ,

Vignarola - 7.00 €

Ingredienti: Fave, piselli, lattuga romana, guanciale

Fiore di Zucca fatto in casa - 4.00 €

(pastellato con mozzarella e alice)

- mozzarella fior di latte
- fiore di zucca
- alice

Allergeni: Pesce , Latte ,

Salvia pastellata* - 7.00 €

- salvia

Bruschetta con porchetta (4 pz.) - 7.00 €

- bruschetta
- porchetta
- mozzarella fior di latte

Allergeni: Cereali,

Bruschette acciughe del Cantabrico e mozzarella - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Pesce , Latte ,

Bruschette al pomodoro - 6.00 €

Allergeni: Cereali,

Antipasti eccellenze italiane

Alici fritte con maionese al limone - 12.00 €

Allergeni: Glutine , Pesce , Uova ,

Tagliere di Salumi Gourmet x 2 persone con Focaccia - 22.00 €

Allergeni: Cereali,

Caprese con Crudo - 15.00 €

Allergeni: Latticini ,

Carpaccio di bresaola rucola e grana - 15.00 €

- bresaola
- rucola
- grana

Allergeni: Latte ,

Mozzarella di bufala campana - 12.00 €

- mozzarella di bufala

Allergeni: Latte ,

Caprese - 13.00 €

(pomodoro e mozzarella di bufala)

Allergeni: Latte ,

Prosciutto crudo con bufala - 15.00 €

- prosciutto crudo
- bufala

Allergeni: Latte ,

*** prodotto di stagione**

Primi de Roma

Tonnarelli con le polpette - 16.00 €

(uova, sedano, noce moscata, parmigiano, pepe, latte, pane, carne)

Allergeni: Cereali, Sedano , Glutine , Uova , Latte ,

Tonnarelli cacio e pepe - 15.00 €

- tonnarello (pasta fresca)
- Pecorino
- Parmigiano
- Pepe

Allergeni: Cereali, Latte ,

Tonnarelli cacio e cicoria - 16.00 €

Allergeni: Cereali, Latte ,

Spaghetti “De Cecco” alla carbonara - 15.00 €

(pancetta, guanciale, uovo, parmigiano, pecorino e pepe)

- pancetta
- guanciale
- uovo
- parmigiano
- pecorino
- pepe

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Bucatini “De Cecco” all’amatriciana - 15.00 €

(guanciale, salsa di pomodoro e pecorino)

- guanciale
- salsa di pomodoro
- pecorino

Allergeni: Cereali, Latte ,

Mezze maniche “De Cecco” alla gricia - 14.00 €

(pancetta, guanciale, pecorino e pepe)

- pancetta
- guanciale
- pecorino
- pepe

Allergeni: Cereali, Latte ,

Spaghetti “De Cecco” aglio olio e peperoncino - 13.00 €

- aglio
- olio
- peperoncino
- prezzemolo

Allergeni: Cereali,

Penne “De Cecco” all’arrabbiata - 13.00 €

(salsa di pomodoro, peperoncino, aglio e prezzemolo)

- salsa di pomodoro
- peperoncino
- aglio
- prezzemolo

Allergeni: Cereali,

Risotto cacio e pepe con fiori di zucca - 16.00 €

Allergeni: Cereali, Latte ,

Primi eccellenze italiane

Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco - 24.00 €

- riso carnaroli
- osso buco

Allergeni: Latte ,

spaghetti alla chitarra (pasta fresca) pomodorino fresco e basilico - 13.00 €

Allergeni: Cereali,

Risotto carnaroli alla milanese - 16.00 €

Allergeni: Latte ,

Tagliatelle " De Cecco " al ragù di carne - 13.00 €

Allergeni: Cereali,

Secondi de Roma

Coda alla Vaccinara - 18.00 €

- salsa di pomodoro

Abbacchio al forno con patate - 22.00 €

- abbacchio
- patate
- rosmarino

Trippa alla Romana - 16.00 €

Baccalà alla romana - 18.00 €

Allergeni: Pesce ,

Polpette alla romana al sugo - 16.00 €

(salsa di pomodoro e carne scelta)

- salsa di pomodoro
- carne scelta

Porchetta di Ariccia - 16.00 €

- porchetta

Saltimbocca alla romana - 17.00 €

- saltimbocca

Allergeni: Cereali,

Secondi eccellenze italiane

Cotoletta di vitello alla milanese - 25.00 €

- carne di vitello

Allergeni: Cereali,

Bistecca alla fiorentina (circa 1000 gr. per 2 persone) - 70.00 €

- Bistecca di manzo

Filetto al pepe verde - 24.00 €

- Filetto
- pepe verde

Allergeni: Latte ,

Costata di manzo alla griglia - 24.00 €

- costata di manzo

Filetto alla Voronoff - 24.00 €

- filetto
- voronoff

Allergeni: Latte ,

Tagliata al rosmarino - 23.00 €

- tagliata di manzo
- rosmarino

Tagliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana - 23.00 €

- tagliata di manzo
- rucola
- pomodorini
- scaglie di grana

Allergeni: Latte ,

Contorni

Concia di zucchine - 7.00 €

Allergeni: Glutine , Crostacei ,

Cicoria ripassata - 6.00 €

- cicoria ripassata

Cavolo cappuccio con acciughe del cantabrico - 7.00 €

Allergeni: Pesce ,

Misto di verdure alla griglia - 9.00 €

- zucchine
- melanzane
- radicchio
- peperoni

Patate al forno - 6.00 €

- patate

Patate fritte - 6.00 €

- patate

Pinse

Amatriciana - 13.00 €

- mozzarella fior di latte
- sugo all'amatriciana
- pecorino

Allergeni: Senape , Cereali, Latte ,

Gricia - 13.00 €

- mozzarella fior di latte
- pecorino
- guanciale
- pepe

Allergeni: Senape , Cereali, Latte ,

Bresaola e rughetta - 12.00 €

- mozzarella fior di latte
- bresaola
- rughetta
- grana

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Bufala e pachino - 13.00 €

- mozzarella di bufala
- pomodori pachino

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Capricciosa - 13.00 €

- pomodoro
- mozzarella fior di latte
- carciofini
- olive nere
- funghi freschi
- prosciutto cotto

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Diavola - 10.00 €

pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

- pomodoro
- mozzarella fior di latte
- salamino piccante

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Fiori di zucca - 13.00 €

- mozzarella fior di latte
- fiori di zucca

- alici

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Marinara - 9.00 €

- pomodoro
- aglio
- origano
- pecorino

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Margherita - 10.00 €

- pomodoro
- mozzarella fior di latte

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Napoli - 10.00 €

- pomodoro
- mozzarella fior di latte
- acciughe

Allergeni: Senape , Cereali, Pesce , Latte , Soia ,

Norcina - 12.00 €

- pomodoro
- mozzarella fior di latte
- salsiccia
- funghi

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Ortolana - 12.00 €

- mozzarella fior di latte
- zucchine
- melanzane
- peperoni

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Prosciutto e funghi - 12.00 €

- pomodoro
- mozzarella fior di latte
- funghi
- prosciutto cotto

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Quattro formaggi - 12.00 €

- mozzarella fior di latte
- scamorza
- gorgonzola
- parmigiano

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Pinse gourmet

Piazza Roma - 14.00 €

- cicoria ripassata
- acciughe del Cantabrico
- stracciatella
- pomodorino giallo mid-dry

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

De li Castelli - 14.00 €

Porchetta, provola affumicata, patate al forno, pepe

Allergeni: Senape , Cereali, Latte ,

Carbonara - 14.00 €

Fiordilatte, guanciale, uovo, pecorino, grana e pepe

Allergeni: Senape , Cereali, Uova , Latte ,

Demetra - 14.00 €

Crema di zucca ,fiordilatte, coppa, scaglie ricotta salata

Allergeni: Senape , Cereali, Latte ,

Cleopatra - 14.00 €

- mozzarella di bufala
- pesto di pistacchio
- mortadella
- granella di pistacchio
- pepe

Allergeni: Senape , Cereali,

Roma in bellavista - 14.00 €

- pomodoro fresco
- mozzarella di bufala
- puntarelle
- prosciutto crudo

Allergeni: Senape , Cereali, Latte ,

La dolce vita - 14.00 €

- pomodorini pachino
- stracciatella
- prosciutto crudo
- Pepe nero

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Lungotevere - 14.00 €

- porchetta
- pomodorini pachino
- stracciatella
- pepe

Allergeni: Senape , Cereali, Latte , Soia ,

Dolci Gourmet e frutta

Maritozzo - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Latte ,

Ananas Fresco - 7.00 €

Cheesecake - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Sorbetto al limone e vodka - 7.00 €

Allergeni: Latte ,

Tiramisù - 7.00 €

- uova
- mascarpone
- savoiardi
- caffè
- cacao

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Millefoglie alla crema e frutta - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Sorbetto al limone - 6.00 €

Allergeni: Latte ,

Tortino al cioccolato con gelato alla nocciola - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Torta di mele - 7.00 €

Allergeni: Cereali, Uova , Latte ,

Insalate

Caprese con prosciutto crudo - 15.00 €

(pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico)

Insalata mista verde - 5.00 €

Insalata mista verde + pomodorini - 6.00 €

Insalata primavera - 9.00 €

(rughetta, pomodorini e mozzarella)

Insalata rughetta e pomodori - 7.00 €

*** prodotto di stagione**

Rosso della casa

1/4 litro - 6.00 €

Rubicone 11 gradi

1/2 litro - 8.00 €

Rubicone 11 gradi

1litro - 14.00 €

Calice rosso - 4.00 €

Vini

Vini Rossi

Primitivo - 23.00 €

Negroamaro - 23.00 €

Aglianico - 26.00 €

Amarone della Valpolicella - 42.00 €

Cesanese - 26.00 €

Barbera - 26.00 €

Brunello Ventolaio - 70.00 €

Barolo Il Pozzo - 42.00 €

Bonarda - 23.00 €

Brunello di Montalcino Terre delle grazie - 45.00 €

Cabernet - 23.00 €

Chianti Santa Cristina - 25.00 €

Chianti 0,375 lt - 13.00 €

Dolcetto - 24.00 €

Nebbiolo - 28.00 €

Merlot - 24.00 €

Amarone Carugate - 70.00 €

Morellino - 28.00 €

Barolo Fragonese - 70.00 €

Nero d'Avola - 24.00 €

Montepulciano - 23.00 €

Rosso di Montalcino Banfi - 28.00 €

Valpolicella ripasso - 38.00 €

Sangiovese - 24.00 €

Tellus Syrah - 25.00 €

Valpolicella Superiore - 27.00 €

Sirah 0,375 - 13.00 €

Bevande

Acqua minerale grande in vetro - 3.00 €

Acqua minerale piccola in vetro - 2.00 €

Coca Cola, Fanta, Sprite - 4.00 €

Cappuccino - 3.00 €

Amari (selezione della casa) - 5.00 €

Caffè - 2.00 €

Grappe e distillati - 6.00 €

Grappe e distillati speciali e barricate - 6.00 €

Limoncello, Mirto, Amaro di Roma - 5.00 €

Liquori pregiati - 8.00 €

caffè dec - 3.00 €

caffè d'orzo - 3.00 €

Vini bianchi e rosati

Passerina - 23.00 €

Pecorino - 23.00 €

Arneis - 28.00 €

Falanghina - 23.00 €

Falanghina 0,375t - 13.00 €

Trebbiano - 23.00 €

Greco di Tufo - 26.00 €

Greco di Tufo 0,375lt - 13.00 €

Syrah Rosè - 25.00 €

Tellous oro Chardonnay - 25.00 €

Vermentino - 27.00 €

Frascati - 26.00 €

Birre

MORETTI BAFFO D'ORO PICCOLA - 5.00 €

Lager non pastorizzata prodotta a bassa temperatura dal colore giallo paglierino. Gusto piacevolmente amarognolo di luppoli. Gradazione alcolica 4,7% vol. Temperatura di servizio consigliata tra 4° e 6°

MORETTI BIANCA PICCOLA - 5.00 €

Birra Doppio Malto chiara a bassa fermentazione dal colore oro intenso. Gusto articolato, pieno, aroma speziato con prevalenza di note di malto e corpo ben strutturato. Gradazione alcolica 6,6% vol. Temperatura di servizio

MORETTI ROSSA PICCOLA - 5.00 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE - 5.00 €

Premium Lager chiara prodotta a bassa fermentazione dal colore giallo paglierino brillante. Gusto secco, aroma delicato di luppolo. Gradazione alcolica 5,1% vol. Temperatura di servizio

ICHNUSA NON FILTRATA - 5.00 €

Colore dorato brillante, sormontato da una schiuma abbondante e densa, aroma del malto, accompagnato da note floreali, ma soprattutto profumo erbaceo del luppolo Saaz.

Spumanti e Champagne

Spumante Brut Starlight - 24.00 €

Prosecco classico rosé Vulcano - 38.00 €

Prosecco Itinera - 28.00 €

Altalanga Colombo - 42.00 €

Cá del Bosco Prestige - 50.00 €

Prosecco spumante rosé - 28.00 €

Bianco della casa

1/4 litro - 6.00 €

Trebbiano 11 gradi

1/2 litro - 8.00 €

Trebbiano 11 gradi

1 litro - 14.00 €

Trebbiano 11 Gradi

Calice bianco - 4.00 €

Trebbiano 11 Gradi

Calice prosecco - 6.00 €

Selezione Bollicine della casa

1/4 bianco frizzante - 7.00 €

1/2 bianco frizzante - 10.00 €

1 lt bianco frizzante - 14.00 €

Vini della casa

English

Red Wines (Vini Rossi)

Primitive - 23.00 € (Primitivo)

Negroamaro - 23.00 € (Negroamaro)

Aglianico - 26.00 € (Aglianico)

Amarone of Valpolicella - 42.00 € (Amarone della Valpolicella)

Cesanese - 26.00 € (Cesanese)

Barbera - 26.00 € (Barbera)

Brunello Fan Maker - 70.00 € (Brunello Ventolaio)

Barolo The Well - 42.00 € (Barolo Il Pozzo)

Goodard - 23.00 € (Bonarda)

Brunello di Montalcino Lands of Graces - 45.00 € (Brunello di Montalcino Terre delle grazie)

Cabernet - 23.00 € (Cabernet)

Chianti Santa Cristina - 25.00 € (Chianti Santa Cristina)

Chianti 0.375 lt - 13.00 € (Chianti 0,375 lt)

Sweet treat - 24.00 € (Dolcetto)

Nebbiolo - 28.00 € (Nebbiolo)

Merlot - 24.00 € (Merlot)

Amarone Carugate - 70.00 € (Amarone Carugate)

Morellino - 28.00 € (Morellino)

Barolo Fragonese - 70.00 € (Barolo Fragonese)

Black d'Avola - 24.00 € (Nero d'Avola)

Montepulciano - 23.00 € (Montepulciano)

Banfi Montalcino Red - 28.00 € (Rosso di Montalcino Banfi)

Valpolicella review - 38.00 € (Valpolicella ripasso)

Sangiovese - 24.00 € (Sangiovese)

Tellus Syrah - 25.00 € (Tellus Syrah)

Valpolicella Superiore - 27.00 € (Valpolicella Superiore)

Syrah 0.375 - 13.00 € (Sirah 0,375)

House Red (Rosso della casa)

1/4 liter - 6.00 € (1/4 litro)

Rubicon 11 degrees

1/2 liter - 8.00 € (1/2 litro)

Rubicon 11 degrees

1 liter - 14.00 € (1litro)

Red chalice - 4.00 € (Calice rosso)

Drinks (Bevande)

Large mineral water in glass - 3.00 € (Acqua minerale grande in vetro)

Small mineral water in glass - 2.00 € (Acqua minerale piccola in vetro)

Coca Cola, Fanta, Sprite - 4.00 € (Coca Cola, Fanta, Sprite)

Cappuccino - 3.00 € (Cappuccino)

Amari (house selection) - 5.00 € (Amari (selezione della casa))

Coffee - 2.00 € (Caffè)

Grappa and spirits - 6.00 € (Grappe e distillati)

Grappa and special spirits and barricades - 6.00 € (Grappe e distillati speciali e barricate)

Limoncello, Myrtle, Amaro di Roma - 5.00 € (Limoncello, Mirto, Amaro di Roma)

Fine liqueurs - 8.00 € (Liquori pregiati)

coffee dec - 3.00 € (caffè dec)

barley coffee - 3.00 € (caffè d'orzo)

Wines (Vini)

White and rosé wines (Vini bianchi e rosati)

Passerina - 23.00 € (Passerina)

Pecorino - 23.00 € (Pecorino)

Arneis - 28.00 € (Arneis)

Falanghina - 23.00 € (Falanghina)

Falanghina 0.375t - 13.00 € (Falanghina 0,375t)

Trebbiano - 23.00 € (Trebbiano)

Greek of Tufo - 26.00 € (Greco di Tufo)

Greco di Tufo 0.375lt - 13.00 € (Greco di Tufo 0,375lt)

Syrah Rose - 25.00 € (Syrah Rosè)

Tellous Gold Chardonnay - 25.00 € (Tellous oro Chardonnay)

Vermentino - 27.00 € (Vermentino)

Frascati - 26.00 € (Frascati)

Beers (Birre)

MORETTI GOLDEN MUSTACHE SMALL - 5.00 € (MORETTI BAFFO D'ORO PICCOLA)

Unpasteurized lager produced at low temperature with a straw yellow color. Pleasantly bitter taste of hops. Alcohol content 4.7% vol. Recommended serving temperature between 4° and 6°

MORETTI WHITE SMALL - 5.00 € (MORETTI BIANCA PICCOLA)

Pale low-fermented Double Malt beer with an intense gold color. Complex, full flavor, spicy aroma with a prevalence of malt notes and well-structured body. Alcohol content 6.6% vol. Serving temperature

MORETTI RED SMALL - 5.00 € (MORETTI ROSSA PICCOLA)

MESSINA SALT CRYSTALS - 5.00 € (MESSINA CRISTALLI DI SALE)

Premium Lager light produced by low fermentation with a bright straw yellow color. Dry taste, delicate aroma of hops. Alcohol content 5.1% vol. Serving temperature

UNFILTERED ICHNUSA - 5.00 € (ICHNUSA NON FILTRATA)

Bright golden color, topped by a thick and abundant foam, malty aroma, accompanied by floral notes, but above all the herbaceous scent of Saaz hops.

Pinsa Lunch Menu (Mese del fungo porcino fresco)

Pinsa Margherita lunch menu - 18.00 € (Carpaccio di Porcini con scaglie di grana e citronette)

Porcini mushroom crostini - 14.00 € (Crostini ai funghi Porcini)

Fresh tagliatelle with porcini mushrooms - 20.00 € (Tagliatelle fresche con funghi Porcini)

Porcini Mushroom Risotto - 20.00 € (Risotto ai funghi Porcini)

Sliced beef with porcini mushrooms - 28.00 € (Tagliata ai funghi Porcini)

Beef fillet with porcini mushrooms - 30.00 € (Filetto ai funghi Porcini)

Fried porcini mushrooms - 14.00 € (Funghi Porcini fritti)

Porcini Mushrooms Genovese Style - 16.00 € (Funghi Porcini alla Genovese)

Seafood Menu (Menù di Mare)

Baked sea bass with potatoes - 24.00 € (Branzino al forno con patate)

- Sea bass (branzino)
- potatoes (patate)

Spaghetti “De Cecco” with seafood - 22.00 € (Spaghetti “De Cecco” allo scoglio)

(mussels, octopus, squid and shellfish)

- mussels (cozze)
- crustaceans (crostacei)
- octopus (polpo)
- squid (calamari)

Allergeni: Grain , Crustaceans , Molluscs ,

Grilled fish (swordfish, prawns, octopus and squid) - 24.00 € (Grigliata di pesce (Spada, Gamberoni, Polpo e Calamari))

grilled fish of the day

Allergeni: Crustaceans , Molluscs ,

Fried Piazza Roma (Calamari, Prawns, Shrimps and fried vegetables) - 24.00 € (Frittura Piazza Roma (Calamari ,Gamberoni ,Gamberetti e verdure fritte))

- Mixed fish according to availability of the day (Misto pesce secondo disponibilità del giorno)

Allergeni: Crustaceans , Fish , Molluscs ,

Roman-style cod - 18.00 € (Baccalà alla romana)

Allergeni: Fish ,

Sparkling Wines and Champagne (Spumanti e Champagne)

Sparkling Brut Starlight - 24.00 € (Spumante Brut Starlight)

Prosecco Classic Rosé Vulcano - 38.00 € (Prosecco classico rosé Vulcano)

Prosecco Itinera - 28.00 € (Prosecco Itinera)

Altalanga Colombo - 42.00 € (Altalanga Colombo)

House of the Woods Prestige - 50.00 € (Cá del Bosco Prestige)

Prosecco sparkling rosé - 28.00 € (Prosecco spumante rosé)

Appetizers from Rome (Antipasti de Roma)

Puntarelle - 7.00 € (Puntarelle)

(oil, lemon, anchovies, pepper and chicory)

Allergeni: Fish ,

Homemade Supplí Quatern - 15.00 € (Quaterna di Supplí fatto in casa)

Supplí with ragù, carbonara, amatriciana and cheese and pepper

Allergeni: Milk ,

Fried from Rome - 12.00 € (Fritto de Roma)

The fried food is made up of: 1 courgette flower, 1 supplì, 2 Ascoli olives, 2 aubergine meatballs and two potato croquettes.

- homemade supplì (supplì fatto in casa)
- Battered courgette flower with mozzarella and anchovy (fiore di zucca pastellato con mozzarella e alicie)
- potato croquettes (crocchette di patate)
- Ascoli style olives (olive all'ascolana)
- eggplant meatballs (polpettine di melanzane)

Allergeni: Fish , Milk ,

Abruzzo sheep arrosticini (minimum 3 pieces) - 6.00 € (arrosticini abruzzesi di pecora (minimo 3 pezzi))

Homemade Supplì - 4.00 € (Supplì fatto in casa)

(fried with carnaroli rice, mozzarella and tomato sauce)

- Carnaroli rice (riso carnaroli)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- Tomato (Pomodoro)
- meat ragù (ragù di carne)

Allergeni: Milk ,

Vignarola - 7.00 € (Vignarola)

Ingredients: Broad beans, peas, romaine lettuce, bacon

Homemade Zucchini Flower - 4.00 € (Fiore di Zucca fatto in casa)

(battered with mozzarella and anchovy)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- courgette flower (fiore di zucca)
- Alice (alice)

Allergeni: Fish , Milk ,

Battered sage* - 7.00 € (Salvia pastellata*)

- sage (salvia)

Bruschetta with porchetta (4 pcs.) - 7.00 € (Bruschetta con porchetta (4 pz.))

- bruschetta (bruschetta)
- pork (porchetta)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)

Allergeni: Grain ,

Bruschetta with Cantabrian anchovies and mozzarella - 7.00 € (Bruschette acciughe del Cantabrico e mozzarella)

Allergeni: Grain , Fish , Milk ,

Tomato Bruschetta - 6.00 € (Bruschette al pomodoro)

Allergeni: Grain ,

White of the house (Bianco della casa)

1/4 liter - 6.00 € (1/4 litro)

Trebbiano 11 degrees

1/2 liter - 8.00 € (1/2 litro)

Trebbiano 11 degrees

1 liter - 14.00 € (1 litro)

Trebbiano 11 degrees

White chalice - 4.00 € (Calice bianco)

Trebbiano 11 degrees

Glass of prosecco - 6.00 € (Calice prosecco)

Selection of house bubbles

1/4 sparkling white - 7.00 € (1/4 bianco frizzante)

1/2 sparkling white - 10.00 € (1/2 bianco frizzante)

1 litre sparkling white wine - 14.00 € (1 lt bianco frizzante)

Appetizers Italian excellence (Antipasti eccellenze italiane)

Fried anchovies with lemon mayonnaise - 12.00 € (Alici fritte con maionese al limone)

Allergeni: Gluten , Fish , Eggs ,

Gourmet Cold Cuts Platter for 2 with Focaccia - 22.00 € (Tagliere di Salumi Gourmet x 2 persone con Focaccia)

Allergeni: Grain ,

Caprese with Raw Ham - 15.00 € (Caprese con Crudo)

Allergeni: Dairy ,

Carpaccio of bresaola, rocket salad and parmesan - 15.00 € (Carpaccio di bresaola rucola e grana)

- bresaola (bresaola)
- rocket (rucola)
- grain (grana)

Allergeni: Milk ,

Buffalo mozzarella from Campania - 12.00 € (Mozzarella di bufala campana)

- buffalo mozzarella (mozzarella di bufala)

Allergeni: Milk ,

Caprese - 13.00 € (Caprese)

(tomato and buffalo mozzarella)

Allergeni: Milk ,

Raw ham with buffalo mozzarella - 15.00 € (Prosciutto crudo con bufala)

- raw ham (prosciutto crudo)
- hoax (bufala)

Allergeni: Milk ,

*** seasonal product (* prodotto di stagione)**

House wines (Vini della casa)

First of Rome (Primi de Roma)

Tonnarelli with meatballs - 16.00 € (Tonnarelli con le polpette)

(eggs, celery, nutmeg, Parmesan cheese, pepper, milk, bread, meat)

Allergeni: Grain , Celery , Gluten , Eggs , Milk ,

Tonnarelli cheese and pepper - 15.00 € (Tonnarelli cacio e pepe)

- tonnarello (fresh pasta) (tonnarello (pasta fresca))
- Pecorino (Pecorino)
- Parmesan cheese (Parmigiano)
- Pepper (Pepe)

Allergeni: Grain , Milk ,

Tonnarelli pecorino cheese and chicoria - 16.00 € (Tonnarelli cacio e cicoria)

Allergeni: Grain , Milk ,

Spaghetti “De Cecco” with carbonara - 15.00 € (Spaghetti “De Cecco” alla carbonara)

(bacon, egg, parmesan, pecorino and pepper)

- bacon (pancetta)
- bacon (guanciale)
- egg (uovo)
- parmesan cheese (parmigiano)
- pecorino (pecorino)
- pepper (pepe)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Bucatini “De Cecco” with Amatriciana sauce - 15.00 € (Bucatini “De Cecco” all’amatriciana)

(bacon, tomato sauce and pecorino)

- bacon (guanciale)
- tomato sauce (salsa di pomodoro)
- pecorino (pecorino)

Allergeni: Grain , Milk ,

“De Cecco” half sleeves with gricia sauce - 14.00 € (Mezze maniche “De Cecco” alla gricia)

(bacon, pecorino and pepper)

- bacon (pancetta)
- bacon (guanciale)
- pecorino (pecorino)
- pepper (pepe)

Allergeni: Grain , Milk ,

Spaghetti “De Cecco” with garlic, oil and hot pepper - 13.00 € (Spaghetti “De Cecco” aglio olio e peperoncino)

- garlic (aglio)
- oil (olio)
- chili (peperoncino)
- parsley (prezzemolo)

Allergeni: Grain ,

Penne “De Cecco” with arrabiata sauce - 13.00 € (Penne “De Cecco” all’arrabbiata)

(tomato sauce, hot pepper, garlic and parsley)

- tomato sauce (salsa di pomodoro)
- chili (peperoncino)
- garlic (aglio)
- parsley (prezzemolo)

Allergeni: Grain ,

Cacio e pepe risotto with courgette flowers - 16.00 € (Risotto cacio e pepe con fiori di zucca)

Allergeni: Grain , Milk ,

First Italian excellences (Primi eccellenze italiane)

Carnaroli risotto Milanese style with ossobuco - 24.00 € (Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco)

- Carnaroli rice (riso carnaroli)
- braised veal (osso buco)

Allergeni: Milk ,

spaghetti alla chitarra (fresh pasta) fresh cherry tomato and basil - 13.00 € (spaghetti alla chitarra (pasta fresca) pomodorino fresco e basilico)

Allergeni: Grain ,

Carnaroli risotto Milanese style - 16.00 € (Risotto carnaroli alla milanese)

Allergeni: Milk ,

"De Cecco" tagliatelle with meat sauce - 13.00 € (Tagliatelle " De Cecco " al ragù di carne)

Allergeni: Grain ,

Seconds from Rome (Secondi de Roma)

Vaccinara's Oxtail - 18.00 € (Coda alla Vaccinara)

- tomato sauce (salsa di pomodoro)

Baked lamb with potatoes - 22.00 € (Abbacchio al forno con patate)

- lamb (abbacchio)
- potatoes (patate)
- rosemary (rosmarino)

Roman-style tripe - 16.00 € (Trippa alla Romana)

Roman-style cod - 18.00 € (Baccalà alla romana)

Allergeni: Fish ,

Roman-style meatballs with sauce - 16.00 € (Polpette alla romana al sugo)

(tomato sauce and meat of choice)

- tomato sauce (salsa di pomodoro)
- selected meat (carne scelta)

Porchetta from Ariccia - 16.00 € (Porchetta di Ariccia)

- pork (porchetta)

Saltimbocca Roman Style - 17.00 € (Saltimbocca alla romana)

- veal rolls (saltimbocca)

Allergeni: Grain ,

Second Italian excellences (Secondi eccellenze italiane)

Milanese veal cutlet - 25.00 € (Cotoletta di vitello alla milanese)

- veal (carne di vitello)

Allergeni: Grain ,

Florentine steak (about 1000 gr. for 2 people) - 70.00 € (Bistecca alla fiorentina (circa 1000 gr. per 2 persone))

- Beef steak (Bistecca di manzo)

Green pepper fillet - 24.00 € (Filetto al pepe verde)

- Thread (Filetto)
- green pepper (pepe verde)

Allergeni: Milk ,

Grilled Beef Ribeye - 24.00 € (Costata di manzo alla griglia)

- beef rib (costata di manzo)

Filet Voronoff style - 24.00 € (Filetto alla Voronoff)

- thread (filetto)

- vornoff (voronoff)

Allergeni: Milk ,

Sliced beef with rosemary - 23.00 € (Tagliata al rosmarino)

- sliced beef (tagliata di manzo)
- rosemary (rosmarino)

Sliced beef with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan shavings - 23.00 € (Tagliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana)

- sliced beef (tagliata di manzo)
- rocket (rucola)
- cherry tomatoes (pomodorini)
- Parmesan flakes (scaglie di grana)

Allergeni: Milk ,

Side dishes (Contorni)

marinated fried zucchini - 7.00 € (Concia di zucchine)

Allergeni: Gluten , Crustaceans ,

Sautéed chicory - 6.00 € (Cicoria ripassata)

- sautéed chicory (cicoria ripassata)

Cabbage with Cantabrian anchovies - 7.00 € (Cavolo cappuccio con acciughe del cantabrico)

Allergeni: Fish ,

Grilled vegetable mix - 9.00 € (Misto di verdure alla griglia)

- zucchinis (zucchine)
- eggplant (melanzane)
- radish (radicchio)
- peppers (peperoni)

Baked potatoes - 6.00 € (Patate al forno)

- potatoes (patate)

French fries - 6.00 € (Patate fritte)

- potatoes (patate)

Pinsas (Pinse)

Amatriciana - 13.00 € (Amatriciana)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- amatriciana sauce (sugo all'amatriciana)

- pecorino (pecorino)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk ,

Gricia - 13.00 € (Gricia)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- pecorino (pecorino)
- bacon (guanciale)
- pepper (pepe)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk ,

Bresaola and rocket salad - 12.00 € (Bresaola e rughetta)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- bresaola (bresaola)
- rocket (rughetta)
- grain (grana)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Buffalo mozzarella and cherry tomatoes - 13.00 € (Bufala e pachino)

- buffalo mozzarella (mozzarella di bufala)
- cherry tomatoes (pomodori pachino)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Capricciosa - 13.00 € (Capricciosa)

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- artichokes (carciofini)
- black olives (olive nere)
- fresh mushrooms (funghi freschi)
- cooked ham (prosciutto cotto)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Diavola - 10.00 € (Diavola)

tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- spicy salami (salamino piccante)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Zucchini flowers - 13.00 € (Fiori di zucca)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- courgette flowers (fiori di zucca)
- anchovies (alici)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Marinara - 9.00 € (Marinara)

- tomato (pomodoro)
- garlic (aglio)
- oregano (origano)
- pecorino (pecorino)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Margherita - 10.00 € (Margherita)

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Naples - 10.00 € (Napoli)

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- anchovies (acciughe)

Allergeni: Mustard , Grain , Fish , Milk , Soya ,

Norcina - 12.00 € (Norcina)

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- sausage (salsiccia)
- mushrooms (funghi)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Vegetable gardener - 12.00 € (Ortolana)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- zucchinis (zucchine)
- eggplant (melanzane)
- peppers (peperoni)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Ham and mushrooms - 12.00 € (Prosciutto e funghi)

- tomato (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- mushrooms (funghi)
- cooked ham (prosciutto cotto)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Four cheeses - 12.00 € (Quattro formaggi)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- scamorza (scamorza)
- Gorgonzola (gorgonzola)

- parmesan cheese (parmigiano)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Gourmet Pinse (Pinse gourmet)

Piazza Roma - 14.00 € (Piazza Roma)

- sautéed chicory (cicoria ripassata)
- Cantabrian anchovies (acciughe del Cantabrico)
- chocolate chip (stracciatella)
- yellow cherry tomato mid-dry (pomodorino giallo mid-dry)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

De li Castelli - 14.00 € (De li Castelli)

Porchetta, smoked provola, baked potatoes, pepper

Allergeni: Mustard , Grain , Milk ,

Carbonara - 14.00 € (Carbonara)

Fiordilatte, bacon, egg, pecorino, parmesan and pepper

Allergeni: Mustard , Grain , Eggs , Milk ,

Demetra - 14.00 € (Demetra)

Cream of pumpkin, fiordilatte, coppa, flakes of salted ricotta

Allergeni: Mustard , Grain , Milk ,

Cleopatra - 14.00 € (Cleopatra)

- buffalo mozzarella (mozzarella di bufala)
- pistachio pesto (pesto di pistacchio)
- mortadella (mortadella)
- pistachio grains (granella di pistacchio)
- pepper (pepe)

Allergeni: Mustard , Grain ,

Rome in full view - 14.00 € (Roma in bellavista)

- fresh tomato (pomodoro fresco)
- buffalo mozzarella (mozzarella di bufala)
- chicory (puntarelle)
- raw ham (prosciutto crudo)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk ,

La Dolce Vita - 14.00 € (La dolce vita)

- cherry tomatoes (pomodorini pachino)
- chocolate chip (stracciatella)
- raw ham (prosciutto crudo)

- Black pepper (Pepe nero)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Lungotevere - 14.00 € (Lungotevere)

- pork (porchetta)
- cherry tomatoes (pomodorini pachino)
- chocolate chip (stracciatella)
- pepper (pepe)

Allergeni: Mustard , Grain , Milk , Soya ,

Gourmet Desserts and Fruit (Dolci Gourmet e frutta)

Maritozzo - 7.00 € (Maritozzo)

Allergeni: Grain , Milk ,

Fresh Pineapple - 7.00 € (Ananas Fresco)

Cheesecake - 7.00 € (Cheesecake)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Lemon and vodka sorbet - 7.00 € (Sorbetto al limone e vodka)

Allergeni: Milk ,

Tiramisu - 7.00 € (Tiramisù)

- egg (uova)
- mascarpone (mascarpone)
- ladyfingers (savoardi)
- coffee (caffè)
- cocoa (cacao)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Cream and fruit millefeuille - 7.00 € (Millefoglie alla crema e frutta)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Lemon sorbet - 6.00 € (Sorbetto al limone)

Allergeni: Milk ,

Chocolate cake with hazelnut ice cream - 7.00 € (Tortino al cioccolato con gelato alla nocciola)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Apple pie - 7.00 € (Torta di mele)

Allergeni: Grain , Eggs , Milk ,

Salads (Insalate)

Caprese with raw ham - 15.00 € (Caprese con prosciutto crudo)

(tomato, buffalo mozzarella, raw ham, basil)

Mixed green salad - 5.00 € (Insalata mista verde)

Mixed green salad + cherry tomatoes - 6.00 € (Insalata mista verde + pomodorini)

Spring Salad - 9.00 € (Insalata primavera)

(rocket, cherry tomatoes and mozzarella)

Rocket and tomato salad - 7.00 € (Insalata rughetta e pomodori)

*** seasonal product (* prodotto di stagione)**

Español

Vinos tintos (Vini Rossi)

Primitivo - 23.00 € (Primitivo)

Negroamaro - 23.00 € (Negroamaro)

Aglianico - 26.00 € (Aglianico)

Amarone de Valpolicella - 42.00 € (Amarone della Valpolicella)

Cesanese - 26.00 € (Cesanese)

Barberá - 26.00 € (Barbera)

Fabricante de abanicos Brunello - 70.00 € (Brunello Ventolaio)

Barolo El Pozo - 42.00 € (Barolo Il Pozzo)

Goodard - 23.00 € (Bonarda)

Brunello di Montalcino Tierras de Gracias - 45.00 € (Brunello di Montalcino Terre delle grazie)

Cabernet - 23.00 € (Cabernet)

Chianti Santa Cristina - 25.00 € (Chianti Santa Cristina)

Chianti 0,375 lt - 13.00 € (Chianti 0,375 lt)

Dulce capricho - 24.00 € (Dolcetto)

Nebbiolo - 28.00 € (Nebbiolo)

Merlot - 24.00 € (Merlot)

Amarone Carugate - 70.00 € (Amarone Carugate)

Morellino - 28.00 € (Morellino)

Barolo Fragonese - 70.00 € (Barolo Fragonese)

Negro de Avola - 24.00 € (Nero d'Avola)

Montepulciano - 23.00 € (Montepulciano)

Banfi Montalcino Rojo - 28.00 € (Rosso di Montalcino Banfi)

Reseña de Valpolicella - 38.00 € (Valpolicella ripasso)

Sangiovese - 24.00 € (Sangiovese)

Tellus Syrah - 25.00 € (Tellus Syrah)

Valpolicella Superiore - 27.00 € (Valpolicella Superiore)

Syrah 0.375 - 13.00 € (Sirah 0,375)

Casa Roja (Rosso della casa)

1/4 litro - 6.00 € (1/4 litro)

Rubicón 11 grados

1/2 litro - 8.00 € (1/2 litro)

Rubicón 11 grados

1 litro - 14.00 € (1litro)

Cáliz rojo - 4.00 € (Calice rosso)

Bebidas (Bevande)

Agua mineral grande en vaso - 3.00 € (Acqua minerale grande in vetro)

Agua mineral pequeña en vaso - 2.00 € (Acqua minerale piccola in vetro)

Coca Cola, Fanta, Sprite - 4.00 € (Coca Cola, Fanta, Sprite)

Capuchino - 3.00 € (Cappuccino)

Amari (selección de la casa) - 5.00 € (Amari (selezione della casa))

Café - 2.00 € (Caffè)

Grappa y licores - 6.00 € (Grappe e distillati)

Grappa y licores especiales y barricadas - 6.00 € (Grappe e distillati speciali e barricate)

Limoncello, mirto, Amaro di Roma - 5.00 € (Limoncello, Mirto, Amaro di Roma)

Licores finos - 8.00 € (Liquori pregiati)

decoración de café - 3.00 € (caffè dec)

café de cebada - 3.00 € (caffè d'orzo)

Vinos (Vini)

Vinos blancos y rosados (Vini bianchi e rosati)

Paseriformes - 23.00 € (Passerina)

Pecorino - 23.00 € (Pecorino)

Arneis - 28.00 € (Arneis)

Falanghina - 23.00 € (Falanghina)

Falanghina 0,375t - 13.00 € (Falanghina 0,375t)

Trebbiano - 23.00 € (Trebbiano)

Griego de Tufo - 26.00 € (Greco di Tufo)

Greco di Tufo 0,375 l - 13.00 € (Greco di Tufo 0,375lt)

Syrah Rosado - 25.00 € (Syrah Rosè)

Chardonnay Tellous Gold - 25.00 € (Tellous oro Chardonnay)

Vermentino - 27.00 € (Vermentino)

Frascati - 26.00 € (Frascati)

Cervezas (Birre)

MORETTI BIGOTE DORADO PEQUEÑO - 5.00 € (MORETTI BAFFO D'ORO PICCOLA)

Cerveza lager sin pasteurizar, elaborada a baja temperatura, de color amarillo pajizo. Sabor a lúpulo agradablemente amargo. Graduación alcohólica: 4,7 % vol. Temperatura de consumo recomendada: entre 4 °C y 6 °C.

MORETTI BLANCO PEQUEÑO - 5.00 € (MORETTI BIANCA PICCOLA)

Cerveza Doble Malta pálida de baja fermentación con un intenso color dorado. Sabor complejo y pleno, aroma especiado con predominio de notas de malta y cuerpo bien estructurado. Graduación alcohólica: 6,6 % vol. Temperatura de servicio:

MORETTI PEQUEÑO ROJO - 5.00 € (MORETTI ROSSA PICCOLA)

CRISTALES DE SAL DE MESSINA - 5.00 € (MESSINA CRISTALLI DI SALE)

Cerveza Lager Premium Light, de baja fermentación, con un brillante color amarillo pajizo. Sabor seco y delicado aroma a lúpulo. Graduación alcohólica: 5,1 % vol. Temperatura de servicio:

ICHNUSA SIN FILTRAR - 5.00 € (ICHNUSA NON FILTRATA)

Color dorado brillante, coronado por una espuma espesa y abundante, aroma maltoso, acompañado de notas florales, pero sobre todo el aroma herbáceo del lúpulo de Saaz.

Menú del almuerzo de Pinsa (Mese del fungo porcino fresco)

Menú del día de Pinsa Margherita - 18.00 € (Carpaccio di Porcini con scaglie di grana e citronette)

Crostino de setas porcini - 14.00 € (Crostini ai funghi Porcini)

Tagliatelle frescas con setas porcini - 20.00 € (Tagliatelle fresche con funghi Porcini)

Risotto de setas porcini - 20.00 € (Risotto ai funghi Porcini)

Tagliata con setas porcini - 28.00 € (Tagliata ai funghi Porcini)

Filete con setas porcini - 30.00 € (Filetto ai funghi Porcini)

Setas porcini fritas - 14.00 € (Funghi Porcini fritti)

Porcini a la genovesa - 16.00 € (Funghi Porcini alla Genovese)

Menú de mariscos (Menù di Mare)

Lubina al horno con patatas - 24.00 € (Branzino al forno con patate)

- Bajo europeo (branzino)
- papas (patate)

Espaguetis “De Cecco” con mariscos - 22.00 € (Spaghetti “De Cecco” allo scoglio)

(mejillones, pulpos, calamares y mariscos)

- mejillones (cozze)
- crustáceos (crostacei)
- pulpo (polpo)
- calamar (calamari)

Allergeni: Cereales , Crostacei, Molluschi,

Pescado a la plancha (pez espada, gambas, pulpo y calamares) - 24.00 € (Grigliata di pesce (Spada, Gamberoni, Polpo e Calamari))

pescado del día a la parrilla

Allergeni: Crostacei, Molluschi,

Pescados fritos (Calamares, Gambas, Camarones y Verduras Fritas) - 24.00 € (Frittura Piazza Roma (Calamari ,Gamberoni ,Gamberetti e verdure fritte))

- Pescado mixto según disponibilidad del día. (Misto pesce secondo disponibilità del giorno)

Allergeni: Crostacei, Pesce, Molluschi,

Bacalao a la romana - 18.00 € (Baccalà alla romana)

Allergeni: Pesce,

Vinos espumosos y champán (Spumanti e Champagne)

Brut Starlight espumoso - 24.00 € (Spumante Brut Starlight)

Prosecco Clásico Rosado Vulcano - 38.00 € (Prosecco classico rosé Vulcano)

Prosecco Itinera - 28.00 € (Prosecco Itinera)

Altalanga Colombo - 42.00 € (Altalanga Colombo)

Casa de los Bosques Prestige - 50.00 € (Cá del Bosco Prestige)

Prosecco rosado espumoso - 28.00 € (Prosecco spumante rosé)

Aperitivos de Roma (Antipasti de Roma)

Puntarelle - 7.00 € (Puntarelle)

(aceite, limón, anchoas, pimienta y achicoria)

Allergeni: Pesce,

Suplemento casero cuaternario - 15.00 € (Quaterna di Supplí fatto in casa)

Servir con ragú, carbonara, amatriciana y queso y pimienta.

Allergeni: Latte e derivati,

Frito de Roma - 12.00 € (Fritto de Roma)

La fritura se compone de: 1 flor de calabacín, 1 supplì, 2 aceitunas de Ascoli, 2 albóndigas de berenjena y dos croquetas de patata.

- suministros caseros (supplì fatto in casa)
- Flor de calabacín rebozada con mozzarella y anchoa (fiore di zucca pastellato con mozzarella e alice)
- croquetas de patata (crocchette di patate)
- Aceitunas al estilo Ascoli (olive all'ascolana)
- albóndigas de berenjena (polpettine di melanzane)

Allergeni: Pesce, Latte e derivati,

Arrostitini de oveja de Abruzzo (mínimo 3 piezas) - 6.00 € (arrostitini abruzzesi di pecora (minimo 3 pezzi))

Suministros caseros - 4.00 € (Suppli fatto in casa)

(frito con arroz carnaroli, mozzarella y salsa de tomate)

- Arroz carnaroli (riso carnaroli)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- Tomate (Pomodoro)
- ragú de carne (ragù di carne)

Allergeni: Latte e derivati,

Vignarola - 7.00 € (Vignarola)

Ingredientes: Habas, guisantes, lechuga romana, tocino.

Flor de calabacín casera - 4.00 € (Fiore di Zucca fatto in casa)

(rebozado con mozzarella y anchoa)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- flor de calabacín (fiore di zucca)
- Alicia (alice)

Allergeni: Pese, Latte e derivati,

Salvia rebozada* - 7.00 € (Salvia pastellata*)

- sabio (salvia)

Bruschetta con porchetta (4 uds.) - 7.00 € (Bruschetta con porchetta (4 pz.))

- bruschetta (bruschetta)
- cerdo (porchetta)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)

Allergeni: Cereales ,

Bruschetta con anchoas del Cantábrico y mozzarella - 7.00 € (Bruschette acciughe del Cantabrico e mozzarella)

Allergeni: Cereales , Pese, Latte e derivati,

Bruschetta de tomate - 6.00 € (Bruschette al pomodoro)

Allergeni: Cereales ,

Blanco de la casa (Bianco della casa)

1/4 litro - 6.00 € (1/4 litro)

Trebbiano 11 grados

1/2 litro - 8.00 € (1/2 litro)

Trebbiano 11 grados

1 litro - 14.00 € (1 litro)

Trebbiano 11 grados

Cáliz blanco - 4.00 € (Calice bianco)

Trebbiano 11 grados

Copa de prosecco - 6.00 € (Calice prosecco)

Selección de burbujas de la casa

1/4 de blanco espumoso - 7.00 € (1/4 bianco frizzante)

1/2 blanco espumoso - 10.00 € (1/2 bianco frizzante)

1 litro de vino blanco espumoso - 14.00 € (1 lt bianco frizzante)

Aperitivos Excelencia italiana (Antipasti eccellenze italiane)

Boquerones fritos con mayonesa de limón - 12.00 € (Alici fritte con maionese al limone)

Allergeni: Glutine, Pesce, Uova e derivati,

Plato de Embutidos Gourmet para 2 con Focaccia - 22.00 € (Tagliere di Salumi Gourmet x 2 persone con Focaccia)

Allergeni: Cereales ,

Caprese con jamón crudo - 15.00 € (Caprese con Crudo)

Allergeni: Latticini,

Carpaccio de bresaola, rúcula y parmesano - 15.00 € (Carpaccio di bresaola rucola e grana)

- bresaola (bresaola)
- cohete (rucola)
- grano (grana)

Allergeni: Latte e derivati,

Mozzarella de búfala de Campania - 12.00 € (Mozzarella di bufala campana)

- mozzarella de búfala (mozzarella di bufala)

Allergeni: Latte e derivati,

Caprese - 13.00 € (Caprese)

(tomate y mozzarella de búfala)

Allergeni: Latte e derivati,

Jamón crudo con mozzarella de búfala - 15.00 € (Prosciutto crudo con bufala)

- jamón crudo (prosciutto crudo)
- broma (bufala)

Allergeni: Latte e derivati,

*** producto de temporada (* prodotto di stagione)**

vinos de la casa (Vini della casa)

Primero de Roma (Primi de Roma)

Tonnarelli con albóndigas - 16.00 € (Tonnarelli con le polpette)

(huevos, apio, nuez moscada, parmesano, pimienta, leche, pan, carne)

Allergeni: Cereales , Sedano, Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati,

Queso Tonnarelli y pimienta - 15.00 € (Tonnarelli cacio e pepe)

- tonnarello (pasta fresca) (tonnarello (pasta fresca))
- Pecorino (Pecorino)
- queso parmesano (Parmigiano)
- Pimienta (Pepe)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Queso Tonnarelli y achicoria - 16.00 € (Tonnarelli cacio e cicoria)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Espaguetis “De Cecco” con carbonara - 15.00 € (Spaghetti “De Cecco” alla carbonara)

(tocino, tocino, huevo, parmesano, pecorino y pimienta)

- tocino (pancetta)
- papada (guanciale)
- huevo (uovo)
- queso parmesano (parmigiano)
- pecorino (pecorino)
- pimienta (pepe)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Bucatini “De Cecco” con salsa Amatriciana - 15.00 € (Bucatini “De Cecco” all’amatriciana)

(tocino, salsa de tomate y pecorino)

- papada (guanciale)
- salsa de tomate (salsa di pomodoro)
- pecorino (pecorino)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Medias mangas “De Cecco” con salsa gricia - 14.00 € (Mezze maniche “De Cecco” alla gricia)

(tocino, tocino, pecorino y pimienta)

- tocino (pancetta)
- papada (guanciale)
- pecorino (pecorino)
- pimienta (pepe)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Espaguetis “De Cecco” con ajo, aceite y guindilla - 13.00 € (Spaghetti “De Cecco” aglio olio e peperoncino)

- ajo (aglio)
- aceite (olio)
- chile (peperoncino)
- perejil (prezzemolo)

Allergeni: Cereales ,

Penne “De Cecco” con salsa arrabiata - 13.00 € (Penne “De Cecco” all’arrabbiata)

(salsa de tomate, chile, ajo y perejil)

- salsa de tomate (salsa di pomodoro)
- chile (peperoncino)
- ajo (aglio)
- perejil (prezzemolo)

Allergeni: Cereales ,

Risotto de cacio e pepe con flores de calabacín - 16.00 € (Risotto cacio e pepe con fiori di zucca)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Primeras excelencias italianas (Primi eccellenze italiane)

Risotto de carnaroli a la milanese con ossobuco - 24.00 € (Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco)

- Arroz carnaroli (riso carnaroli)
- ternera estofada (osso buco)

Allergeni: Latte e derivati,

espaguetis alla chitarra (pasta fresca) tomate cherry fresco y albahaca - 13.00 € (spaghetti alla chitarra (pasta fresca) pomodorino fresco e basilico)

Allergeni: Cereales ,

Risotto de carnaroli a la milanese - 16.00 € (Risotto carnaroli alla milanese)

Allergeni: Latte e derivati,

Tagliatelle "De Cecco" con salsa de carne - 13.00 € (Tagliatelle " De Cecco " al ragù di carne)

Allergeni: Cereales ,

Segundos de Roma (Secondi de Roma)

Rabo de buey con vaccinara - 18.00 € (Coda alla Vaccinara)

- salsa de tomate (salsa di pomodoro)

Cordero al horno con patatas - 22.00 € (Abbacchio al forno con patate)

- cordero (abbacchio)
- papas (patate)
- romero (rosmarino)

callos a la romana - 16.00 € (Trippa alla Romana)

Bacalao a la romana - 18.00 € (Baccalà alla romana)

Allergeni: Pesce,

Albóndigas a la romana con salsa - 16.00 € (Polpette alla romana al sugo)

(salsa de tomate y carne a elegir)

- salsa de tomate (salsa di pomodoro)
- carne seleccionada (carne scelta)

Porchetta de Ariccia - 16.00 € (Porchetta di Ariccia)

- cerdo (porchetta)

Saltimbocca estilo romano - 17.00 € (Saltimbocca alla romana)

- rollos de ternera (saltimbocca)

Allergeni: Cereales ,

Segundas excelencias italianas (Secondi eccellenze italiane)

chuleta de ternera a la milanese - 25.00 € (Cotoletta di vitello alla milanese)

- ternera (carne di vitello)

Allergeni: Cereales ,

Filete florentino (unos 1000 gr. para 2 personas) - 70.00 € (Bistecca alla fiorentina (circa 1000 gr. per 2 persone))

- Filete de res (Bistecca di manzo)

Filete de pimienta verde - 24.00 € (Filetto al pepe verde)

- Hilo (Filetto)
- pimienta verde (pepe verde)

Allergeni: Latte e derivati,

Costilla de res a la parrilla - 24.00 € (Costata di manzo alla griglia)

- costilla de res (costata di manzo)

Filete estilo Voronoff - 24.00 € (Filetto alla Voronoff)

- hilo (filetto)
- Voronoff (voronoff)

Allergeni: Latte e derivati,

Rebanado con romero - 23.00 € (Tagliata al rosmarino)

- carne de res en rodajas (tagliata di manzo)
- romero (rosmarino)

Rebanado con rúcula, tomates cherry y virutas de parmesano. - 23.00 € (Tagliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana)

- carne de res en rodajas (tagliata di manzo)
- cohete (rucola)
- tomates cherry (pomodorini)
- hojuelas de parmesano (scaglie di grana)

Allergeni: Latte e derivati,

Guarniciones (Contorni)

Aderezo de calabacín - 7.00 € (Concia di zucchine)

Allergeni: Glutine, Crostacei,

Achicoria salteada - 6.00 € (Cicoria ripassata)

- achicoria salteada (cicoria ripassata)

Col con anchoas del Cantábrico - 7.00 € (Cavolo cappuccio con acciughe del cantabrico)

Allergeni: Pesce,

Mezcla de verduras a la parrilla - 9.00 € (Misto di verdure alla griglia)

- calabacines (zucchini)
- berenjena (melanzane)
- rábano (radicchio)
- pimientos (peperoni)

Papas al horno - 6.00 € (Patate al forno)

- papas (patate)

papas fritas - 6.00 € (Patate fritte)

- papas (patate)

Pinsas (Pinse)

Tomate y tocino - 13.00 € (Amatriciana)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- salsa amatriciana (sugo all'amatriciana)
- pecorino (pecorino)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati,

Gris - 13.00 € (Gricia)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- pecorino (pecorino)
- papada (guanciale)
- pimienta (pepe)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati,

Bresaola y rúcula - 12.00 € (Bresaola e rughetta)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- bresaola (bresaola)
- cohete (rughetta)
- grano (grana)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Mozzarella de búfala y tomates cherry - 13.00 € (Bufala e pachino)

- mozzarella de búfala (mozzarella di bufala)
- tomates cherry (pomodori pachino)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Caprichoso - 13.00 € (Capricciosa)

- tomate (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- alcachofas (carciofini)
- Aceitunas negras (olive nere)
- champiñones frescos (funghi freschi)
- jamón cocido (prosciutto cotto)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Demonio - 10.00 € (Diavola)

tomate, mozzarella fior di latte, salami picante

- tomate (pomodoro)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- salami picante (salamino piccante)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

flores de calabacín - 13.00 € (Fiori di zucca)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- flores de calabacín (fiori di zucca)
- boquerones (alici)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Marinero - 9.00 € (Marinara)

- tomate (pomodoro)
- ajo (aglio)
- orégano (origano)
- pecorino (pecorino)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Pizza margarita - 10.00 € (Margherita)

- tomate (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Nápoles - 10.00 € (Napoli)

- tomate (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- boquerones (acciughe)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Pesce, Latte e derivati, Soia,

Norcina - 12.00 € (Norcina)

- tomate (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- embutido (salsiccia)
- hongos (funghi)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Vegetariana - 12.00 € (Ortolana)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- calabacines (zucchini)
- berenjena (melanzane)
- pimientos (peperoni)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Jamón y champiñones - 12.00 € (Prosciutto e funghi)

- tomate (pomodoro)
- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- hongos (funghi)
- jamón cocido (prosciutto cotto)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Cuatro quesos - 12.00 € (Quattro formaggi)

- mozzarella fior di latte (mozzarella fior di latte)
- scamorza (scamorza)
- Gorgonzola (gorgonzola)
- queso parmesano (parmigiano)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Pinzas gourmet (Pinse gourmet)

Plaza de Roma - 14.00 € (Piazza Roma)

- achicoria salteada (cicoria ripassata)
- Anchoas del Cantábrico (acciughe del Cantabrico)
- chispas de chocolate (stracciatella)
- tomate cherry amarillo semiseco (pomodorino giallo mid-dry)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

De los Castillos - 14.00 € (De li Castelli)

Porchetta, provola ahumada, patatas al horno, pimienta

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati,

Tocino y huevo - 14.00 € (Carbonara)

Fiordilatte, bacon, huevo, pecorino, parmesano y pimienta

Allergeni: Mostaza , Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Deméter - 14.00 € (Demetra)

Crema de calabaza, fiordilatte, coppa, copos de ricotta salada

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati,

Cleopatra - 14.00 € (Cleopatra)

- mozzarella de búfala (mozzarella di bufala)
- pesto de pistachos (pesto di pistacchio)
- mortadela (mortadella)
- granos de pistacho (granella di pistacchio)
- pimienta (pepe)

Allergeni: Mostaza , Cereales ,

Roma a la vista de todos - 14.00 € (Roma in bellavista)

- tomate fresco (pomodoro fresco)
- mozzarella de búfala (mozzarella di bufala)
- achicoria (puntarelle)
- jamón crudo (prosciutto crudo)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati,

La dulce vida - 14.00 € (La dolce vita)

- tomates cherry (pomodorini pachino)
- chispas de chocolate (stracciatella)
- jamón crudo (prosciutto crudo)
- Pimienta negra (Pepe nero)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Lungotevere - 14.00 € (Lungotevere)

- cerdo (porchetta)
- tomates cherry (pomodorini pachino)
- chispas de chocolate (stracciatella)
- pimienta (pepe)

Allergeni: Mostaza , Cereales , Latte e derivati, Soia,

Dulces y frutas gourmet (Dolci Gourmet e frutta)

Maritozzo - 7.00 € (Maritozzo)

Allergeni: Cereales , Latte e derivati,

Piña fresca - 7.00 € (Ananas Fresco)

Tarta de queso - 7.00 € (Cheesecake)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Sorbete de limón y vodka - 7.00 € (Sorbetto al limone e vodka)

Allergeni: Latte e derivati,

Tiramisú - 7.00 € (Tiramisù)

- huevo (uova)
- mascarpone (mascarpone)
- lengua de gato (savoardi)
- café (caffè)
- cacao (cacao)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Milhojas de crema y frutas - 7.00 € (Millefoglie alla crema e frutta)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Sorbete de limón - 6.00 € (Sorbetto al limone)

Allergeni: Latte e derivati,

Pastel de chocolate con helado de avellanas - 7.00 € (Tortino al cioccolato con gelato alla nocciola)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Tarta de manzana - 7.00 € (Torta di mele)

Allergeni: Cereales , Uova e derivati, Latte e derivati,

Ensaladas (Insalate)

Caprese con jamón crudo - 15.00 € (Caprese con prosciutto crudo)

(tomate, mozzarella de búfala, jamón crudo, albahaca)

Ensalada verde mixta - 5.00 € (Insalata mista verde)

Ensalada verde mixta + tomates cherry - 6.00 € (Insalata mista verde + pomodorini)

Ensalada de primavera - 9.00 € (Insalata primavera)

(rúcula, tomates cherry y mozzarella)

Ensalada de rúcula y tomate - 7.00 € (Insalata rughetta e pomodori)

*** producto de temporada (* prodotto di stagione)**