

EVO HOSTERIA

ANTIPASTI DI TERRA STARTERS

<i>Polpette di bollito, crema cacio e pepe e salsa verde* (1-3-7-9)</i> <i>Boiled meatballs, cream of cheese and pepper and green sauce</i>	13
<i>Parmigiana di melanzane* (1-7)</i> <i>Eggplant parmigiana</i>	13
<i>Fiori di zucca gratinati, cacio, pepe e noci (1-7-8)</i> <i>Zucchini flowers au gratin with pecorino cheese, pepper and nuts</i>	12
<i>Uovo croccante, schiacciata di patate al tartufo e fonduta di Parmigiano (1-3-7)</i> <i>Crispy egg, truffle flavored mashed potatoes, and Parmesan fondue</i>	13
<i>Carpaccio di Fassona, caprino, cachi e nocciole (7-8)</i> <i>Fassona carpaccio, goat cheese, persimmons and hazelnuts</i>	16
<i>Culatello di Zibello e burrata (7-12)</i> <i>Culatello ham from Zibello and burrata</i>	18
<i>Burrata di Andria, puntarelle e alici (4-7)</i> <i>Andria burrata, puntarelle, and anchovies</i>	14
<i>Moscardini alla Luciana con polenta grigliata* (4)</i> <i>Baby Octopus Luciana-style and grilled polenta</i>	15
<i>Cannolo di baccalà mantecato, topinambur e rapa rossa* (1-4-7)</i> <i>Creamed cod cannolo, Jerusalem artichoke and beetroot mayo</i>	13
<i>Alici marinate in carpione, finocchi e crumble di olive* (4-7)</i> <i>Marinated anchovies, carpione, fennel and olive crumble</i>	15

TRADIZIONE ROMANA

ROMAN TRADITION

- Spaghettone alla carbonara con guanciale croccante (1-3-7-12)* 14
Spaghetti whit egg, pecorino cheese, pepper and pork cheeks
- Píci alla amatriciana con guanciale croccante (1-3-7-12)* 14
Homemade pasta with pork cheeks, tomato sauce and pecorino cheese
- Píci cacio e pepe (1-3-7)* 14
Homemade pasta with pecorino cheese and black pepper

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Pappardella ripiena di stracotto di manzo, burro (1-3-7-9-12)* 18
*pioppini, salsa di grana e riduzione di primitivo**
Homemade pasta stuffed with beef, mushrooms and primitivo wine
- Fettuccine al ragù di cinghiale e pecorino* (1-3-7-9)* 17
Fettuccine with wild boar ragù and pecorino
- Risotto "Carnaroli", zucca, gorgonzola e crumble di amaretti (1-7)* 15
Carnaroli risotto, pumpkin, gorgonzola and amaretti crumble
- Spaghettone ajo, ojo, alici e cavolo nero* (1-4)* 18
Spaghetti with garlic, oil, anchovies, black cabbage
- Gnocchetti di patate, triglia, melanzane e datterino arrosto* (1-3-4)* 18
Potato gnocchi, red mullet, aubergines and roast datterino tomatoes

SECONDI PIATTI DI TERRA

SECOND COURSES

<i>Filetto di cinta senese, purè di patate al tartufo e funghi di stagione grigliati* (7-8-9)</i>	<i>22</i>
<i>Cinta Senese fillet, truffle mashed potatoes and grilled seasonal mushrooms</i>	
<i>Petto d'anatra, cachi, salsa ai fichi e mandorle* (7-8-10)</i>	<i>21</i>
<i>Duck breast, persimmons, fig sauce and almond</i>	
<i>Guancia di manzo brasata al cabernet, polenta grigliata e cavolo nero* (9)</i>	<i>22</i>
<i>Beef cheek braised in Cabernet, polenta and black cabbage</i>	
<i>Polpo rostito, topinambur e puntarelle* (4)</i>	<i>21</i>
<i>Roasted octopus, Jerusalem artichoke and puntarelle</i>	
<i>Salmone al sesamo nero, zucca e rapa rossa* (4-11)</i>	<i>18</i>
<i>Salmon with black sesame, pumpkin and red turnip</i>	

CONTORNI DI STAGIONE

SEASONAL SIDE DISHES

<i>Patate al forno</i>	<i>6</i>
<i>Baked potatoes</i>	
<i>Cicoria ripassata*</i>	<i>7</i>
<i>Salted chicory</i>	
<i>Puntarelle alla romana (4)</i>	<i>10</i>
<i>crunchy chicory with olive oil, garlic, anchovies, vinegar</i>	
<i>Caponata di melanzane</i>	<i>12</i>
<i>Stewed eggplant, onion, celery, tomato, olives, raisins</i>	

Dolci *DESSERT*

<i>Tiramisù (1-3-7-8)</i>	<i>8</i>
<i>Cheesecake caramello salato e arachidi* (1-3-7-8)</i> <i>Salted Caramel and Peanut Cheesecake</i>	<i>9</i>
<i>Cremoso al fondente, crumble alle nocciole e cachi (1-3-7-8)</i> <i>Creamy dark chocolate, hazelnut crumble and persimmons</i>	<i>9</i>
<i>Crème brûlée alla vaniglia (3-7)</i> <i>Vanilla crème brûlée</i>	<i>8</i>
<i>Zabaione al marsala con crumble al cioccolato (1-3-7)</i> <i>Marsala zabaglione with chocolate crumble</i>	<i>8</i>
<i>Ricotta e pere (1-7)</i> <i>Ricotta and pears</i>	<i>9</i>

**I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine*

-Per qualsiasi intolleranza o allergia rivolgersi al personale di sala

Il nostro ristorante

Evo Hosteria nasce nel 2019 dalla passione per la ristorazione e dal desiderio di offrire, nel cuore di Trastevere, una cucina genuina e raffinata in un'atmosfera calda e accogliente.

Proponiamo il meglio della cucina romana e mediterranea, piatti di carne, di pesce e vegetariani per soddisfare ogni tipo di palato. La ricerca sulle materie prime, la cura per i dettagli e l'attenzione alla stagionalità sono la nostra cifra stilistica, frutto di studio e costante aggiornamento, con uno sguardo sempre attento alla tradizione.

Evo Hosteria was founded in 2019 out of a passion for catering and a desire to offer authentic, refined cuisine in a warm and welcoming atmosphere in the heart of Trastevere. We offer the best of Roman and Mediterranean cuisine, with meat, fish, and vegetarian dishes to satisfy every palate. Our focus on ingredients, attention to detail, and emphasis on seasonality are our hallmarks, the result of research and constant updating, with a keen eye on tradition.