

TESTACCIO

# Osteria San Giorgio

CUCINA ROMANA

*Da secoli il rione Testaccio è il cuore  
della passione gastronomica di Roma.*

*Osteria San Giorgio guarda alla tradizione  
proponendo le ricette della cucina romana.*

*Sfoglia il nostro menù online*



[www.osteriasangiorgio.it](http://www.osteriasangiorgio.it)

Facebook-Instagram  
[@osteriasangiorgiotestaccio](#)

Le nostre materie prime  
sono selezionate ogni giorno  
tra i migliori del territorio.

*Per noi “Chilometro zero” è un impegno quotidiano:  
meno passaggi, più freschezza e una sostenibilità concreta.  
Con cura e rispetto accompagniamo la materia prima,  
esaltandone il carattere.*



## Norcineria Viola

Formaggi, salumi e affettati li scegliamo alla **Norcineria Viola**, dal 1890 a Campo de' Fiori: lavorazioni lente, spezie misurate, stagionature che permettono alle delizie della nostra tradizione di esprimere il loro gusto più vero. Li serviamo al naturale, con taglio al momento e temperature controllate, per preservarne profumi e consistenze. In abbinamento, pane caldo e un calice scelto per accompagnarli senza coprirli.

## Pasta Artigianale

Abbiamo scelto un'eccellente **bottega storica di Testaccio**. La pasta all'uovo è impastata a mano, stesa al mattarello e tagliata al coltello, garante di una consistenza perfetta che esalta i condimenti. La pasta di semola proviene da aziende esperte nella trafilazione al bronzo ed essiccazione lenta. Arriva ogni mattina a pochi passi dalla cucina: filiera cortissima, profumo di grano e taglio al momento. La serviamo al dente con condimenti di stagione, perché la sfoglia resti protagonista e il sugo la abbracci

## Macelleria Angelo Feroci

La carne arriva dalla storica macelleria di **Angelo Feroci**, attiva dai primi del '900: la stessa premiata nel 1924 a Londra e a Roma per la “finissima qualità” delle sue carni, ci garantisce ancora oggi tagli di prima scelta. In cucina lavoriamo con taglio preciso e tempi/temperature controllate, per portare al tavolo tenerezza, succosità e gusto pulito.

## Pescheria Mastroianni

Il pesce è quello della **Pescheria Mastroianni** al Mercato di Testaccio: una tradizione di famiglia che nasce negli anni '20, quando la bisnonna attraversava il Tevere in barca; sul banco, ogni giorno, frutti di mare, crostacei e paranza freschissimi. Arrivi quotidiani, catena del freddo controllata e lavorazioni espresse: pulizia e sfilettatura in cucina, cotture delicate che rispettano la materia.

## Dolci

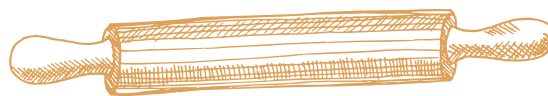
Dolci di **produzione propria**, ogni giorno in laboratorio, con ingredienti di prima scelta. Frolle friabili, creme vellutate e lievitati profumati: artigianalità sincera, gusto pulito. Sforiamo ogni giorno e rispettiamo tempi di riposo e cotture delicate.







## PRIMI PIATTI



<b>Spaghettone Aglio Olio e Peperoncino</b> <sup>(1)</sup>	12€
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro ciliegino, peperoncino, aglio, prezzemolo, olio, cipolla	12€
<b>Mezze Maniche alla Gricia</b> <sup>(1-7-10)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero	14€
<b>Mezze Maniche alla Gricia al Tartufo Nero</b> <sup>(1-7)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero, tartufo nero*	20€
<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> <sup>(1)</sup> cipolla, pomodoro, basilico, olio	13€
<b>Spaghettone alla Carbonara</b> <sup>(1-3-7)</sup> Guanciale, peperoncino, uovo, pecorino, parmigiano, pepe nero	15€
<b>Spaghettone alla Carbonara con Tartufo Nero</b> <sup>(1-3-7)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero, tartufo nero*	22€
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci con Pomodoro e Basilico</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, ricotta, spinaci, cipolla, pomodoro, olio	15€
<b>Gnocchetti ai 4 Formaggi/Gnocchetti Fiori di Zucca e Guanciale</b> <sup>(1-7)</sup> Patate, gorgonzola, panna, parmigiano, pecorino/ Fiori di zucca, guanciale, pecorino	15€
<b>Lasagna al Ragù</b> <sup>(1-3-7-9)**</sup> Pasta all'uovo, pomodoro, carne di manzo, besciamella (latte, farina), parmigiano, carota, sedano, cipolla	14€
<b>Lasagna al Ragù di Cinghiale</b> <sup>(1-3-7-9)</sup> Pasta all'uovo, pomodoro, carne di cinghiale, besciamella, parmigiano, carota, sedano, cipolla	18€
<b>Rigatoni al Sugo di Coda</b> <sup>(1-7-9)</sup> Pomodoro, coda di bovino, parmigiano, sedano, cipolla, carota	16€
<b>Fettuccine Casarecce ai Funghi Porcini</b> <sup>(1-3)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, aglio, olio, prezzemolo	20€
<b>Fettuccine Casarecce con Funghi Porcini e Tartufo Nero</b> <sup>(1-3)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, tartufo nero*, aglio, olio	24€
<b>Fettuccine alla Boscaiola</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, salsiccia, parmigiano, aglio, panna	20€
<b>Fettuccine Casarecce con Ragù Bianco di Vitello</b> <sup>(1-3-7-9)**</sup> Pasta all'uovo, carne di vitello, parmigiano, carote, cipolla, sedano, vino bianco	16€
<b>Tonnarelli Cacio e Pepe</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, pecorino, pepe nero	14€
<b>Rigatoni alla Amatriciana</b> <sup>(1-7)</sup> Pomodoro, guanciale, peperoncino, pecorino, cipolla	14€
<b>Pappardelle al Ragù di Cinghiale</b> <sup>(1-3-7-9-12)**</sup> Pasta all'uovo, carne di cinghiale, pancetta, lardo, pomodoro, verdure, spezie, vino barolo, cipolla	20€
<b>Pappardelle al Ragù di Cervo</b> <sup>(1-3-12)</sup> Pasta all'uovo, carne di cervo, cipolla, vino rosso, pancetta, lardo, pomodoro, spezie	20€
<b>Pappardelle al Ragù di Capriolo al Barolo DOCG</b> <sup>(1-3-7-12)</sup> Pasta all'uovo, carne di capriolo, vino Barolo DOCG, carota, cipolla, pancetta, latte, spezie	20€

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





24€

24€

24€

28€

28€

39€

39€

# PROPOSTE DI PESCE

## 14€

12€

12€

16€

16€

16€

16€

16€

# PRIMI

14€

20€

20€

22€

22€

## SECONDI PIATTI

20€

22€

22€

20€

20€

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala







# PINSA ROMANA



<b>Focaccia</b> <sup>(1)</sup>	6€
Rosmarino, sale, olio EVO	
<b>Marinara</b> <sup>(1)</sup>	10€
Pomodoro, origano, aglio, olio EVO	
<b>Margherita</b> <sup>(1-7)</sup>	12€
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO	
<b>Napoletana</b> <sup>(1-4-7)</sup>	12€
Pomodoro, mozzarella, alici, olio EVO	
<b>4 Formaggi</b> <sup>(1-7)</sup>	13€
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, provola	
<b>Diavola</b> <sup>(1-7)</sup>	13€
Pomodoro, salame piccante	
<b>Fiori di Zucca e Alici</b> <sup>(1-4-7)</sup>	13€
Mozzarella, fiori di zucca, filetti di alici	
<b>Bufala Prosciutto Crudo Pachino Basilico</b> <sup>(1-7)</sup>	15€
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro pachino, basilico	
<b>Capricciosa</b> <sup>(1-3)</sup>	15€
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, uovo sodo, carciofini, olive nere, prosciutto crudo	
<b>Salsiccia e Funghi Porcini</b> <sup>(1-3)</sup>	15€
Mozzarella, salsiccia, funghi porcini*	
<b>Salsiccia, Funghi Porcini e Tartufo</b> <sup>(1-7)</sup>	18€
Mozzarella, salsiccia, funghi porcini*, tartufo*	



## DOLCI E FRUTTA

<b>Frutta di Stagione</b>	7€
<b>Panna Cotta con Frutti di Bosco / Caramello / Cioccolato</b> <sup>(7-12)</sup>	6€
Panna, latte, zucchero, sambuca	
<b>Crème Caramel</b> <sup>(1-3-7-12)</sup>	7€
Latte, caramello, uovo, zucchero, sambuca	
<b>Tiramisù</b> <sup>(1-3-6-7-13)</sup>	8€
Mascarpone, uova, savoiardi, caffè, latte, cacao amaro	
<b>Sorbetto al Limone</b>	8€
Mascarpone, uova, savoiardi, caffè, latte, cacao amaro	
<b>Crema Catalana</b> <sup>(3-7-12)</sup>	8€
Latte, zucchero, uovo, scorza di limone, sambuca	
<b>Torta del Giorno</b> <sup>(1-3-7-8)</sup>	8€

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala









TESTACCIO

# Osteria San Giorgio

CUCINA ROMANA

La vostra opinione è preziosa:  
a fine pasto una recensione sarà  
davvero apprezzata.

[www.osteriasangiorgio.it](http://www.osteriasangiorgio.it)

Facebook-Instagram  
[@osteriasangiorgiotestaccio](https://www.instagram.com/osteriasangiorgiotestaccio)