

L'OSTERIA
della Trippa



Il nostro menù rende omaggio al Quinto Quarto, il cuore pulsante della gastronomia romana più autentica. Nata nello storico rione Testaccio, questa tradizione celebra l'ingegno culinario nel trasformare le frattaglie e i tagli "dimenticati" — ciò che restava dopo la vendita dei quattro quarti nobili — in prelibatezze leggendarie. Dalla ricchezza della Coda alla Vaccinara alla sapidità aromatica della Trippa alla Romana, vi invitiamo a scoprire i sapori decisi e genuini che definiscono l'identità di Roma da generazioni.

Our menu pays homage to the Quinto Quarto (the "Fifth Quarter"), the historic heart of Roman gastronomy. Born in the working-class district of Testaccio, this tradition celebrates the culinary ingenuity of transforming offal and "forgotten" cuts—the parts remaining after the four noble quarters were sold—into legendary delicacies. From the slow-braised richness of Coda alla Vaccinara to the aromatic depth of Trippa alla Romana, we invite you to discover the bold, authentic flavors that have defined Roman identity for generations.



MICHELIN
2026



Menù

Antipasti

€

Trippa Fritta 12

Tripe Fries

Cuore di Manzo* in Carpaccio 19

Beef Heart Carpaccio

Nervetti in Carpione 16

Beef Tendon Salad Marinated in Vinegar, Onions and Herbs

Mozzarella in Carrozza 12

Fried Mozzarella Toast (2 pieces)

Piatto Vegano Laziale di Stagione 14

Plant-Based Roman Special

Frittata Romana di Patate 11

Roman-style Potato Tart - (Egg Free)



Pani

Cestino del Pane – “Al Forno di Trastevere” 3

Baker's Bread Basket

Pane & Oli Evo Regionali 6

Bread with a Selection of Local Extra Virgin Olive Oils



Primi Piatti

€

La Carbonara 18

Pasta with Eggs, Pecorino Romano cheese, Parmigiano Reggiano, Guanciale

L'Amatriciana 18

Pasta with Tomato, Pecorino Romano cheese, Guanciale

Tonnarello Cacio e Pepe 19

Homemade Fresh Pasta, Pecorino Romano cheese, Black pepper

Pajata* in Base alla Disponibilità 20

Pasta with Tomato and milk-fed veal offal

Acqua Cotta* 2.0 18

Chicory, Potato, Egg and Bread Soup



Secondi Piatti

Trippa alla Romana 20

Tripe with Tomato and Pecorino Romano Cheese

Trippa alla Viterbese con Cannella e Parmigiano Reggiano 19

Viterbo-Style Tripe with Cinnamon and Parmigiano Reggiano

Secondo di Stagione 24

Seasonal Special

Coratella* di Stagione 20

Lamb Liver, Heart and Lung Stew with Seasonal Vegetables



Trippa Tasting

Crocchetta di Trippa*

Crema calda di Pecorino e Limone

Crispy Tripe Croquette, Warm Pecorino Cream and Lemon

Uova a Trippa

Omelette Strips with Tomatoe and Pecorino Romano Cheese

Primo del Giorno

Pasta of the Day with Tripe

Trippa

Fagioli, Guanciaie, Peperoncino e Pecorino

Tripe with Beans, Pork, Chili and Pecorino Romano Cheese

37€ pp

Abbinamento vino 2 calici - 20€ pp

Degustazione per tutto il tavolo disponibile solo a cena da Lunedì a Giovedì - bevande escluse

Wine Pairing 2 glasses - 20€ pp

Whole table tasting available only at dinner from Monday to Thursday - drinks not included

Viterbo Tasting

Bruschetta con Susaniella

Salame di Fegato

Bruschetta with Liver Salami

Pizzacce

Crespella con Crema di Pecorino e Pepe,

accompagnata da Salsa di Vino Rosso

*Savory Crepes with Pecorino Cream and Black Pepper,
served with Red Wine Sauce*

Acqua Cotta* 2.0

Chicory, Potato, Egg and Bread Soup

Coratella*

Pomodorini Confit e Erbe di Campo

*Lamb Liver, Heart and Lung Stew with Tomato Confit and Seasonal
Vegetables*

Dolce di Stagione

Seasonal Dessert

50€ pp

Abbinamento vino 2 calici - 20€ pp

Degustazione per tutto il tavolo disponibile solo Giovedì a cena - bevande escluse

Wine Pairing 2 glasses - 20€ pp

Whole table tasting available only Thursday dinner - drinks not included

Contorni

€

Cicoria Ripassata 8

Sautéed Chicory with Garlic and Chili

Patate della Tuscia al Fiocchietto Selvatico 8

Tuscia Potatoes with Wild Fennel



Desserts

Tiramisù 8

Our Creamy Tiramisù

Dolce del Giorno 8

Dessert of the Day

Biscotteria Secca Laziale e Vino Dolce – “Forno Nisati Giardini” .. 12

Biscuits from Lazio paired with Dessert Wine

Zuppa Inglese 8

Our Zuppa Inglese - Italian Trifle

Frutta di Stagione 8

Seasonal Fruit

Selezione di Formaggi Laziali con Composta di Frutta 17

Selection of Local Cheeses with Homemade Jam



Drinks

BEVANDE

€

Acqua Microfiltrata DM 25/2012 Regolamento UE10/2001- DM 174/2004 3

Microfiltered Sparkling / Still Water

Gassosa Neri 4

Chinotto Neri 4

Coca Cola 33cl 4

Tè Freddo – Limone, Pesca 4

Iced Tea - Lemon, Peach

Succo – Albicocca, Pesca 4

Juice - Apricot, Peach

Caffè Illy 4

Illy Espresso



BIRRE

Nastro Azzurro Analcolica 33cl 5

Alcool Free Beer

Birra Artigianale – Selezione Stagionale di “Hilltop Brewery” (VT) 33cl 7

Craft Beer - Seasonal Selection from “Hilltop Brewery” (VT) 33cl

COCKTAILS

€ 11

NEGRONI

SPRITZ

AMERICANO

GIN&TONIC

**NEGRONI
SBAGLIATO**

FRENCH 75

MI-TO

Bitter Analcolico – Arancio, Rosso 8

Sanbitter Alcool Free - Orange, Red

VERMUT

€ 10

VERMUT Distillerie Capitoline

VERMUT BIANCO Lenci

VERMUT FRESCO ROSÉ Mr Liqueur

VERMUT BIANCO OPPIDUM Cantina Sant'Andrea

VERMUT RIFLESSI ROSATO Cantina Sant'Andrea

CALICI DA DESSERT

€ 10

MOSCATO DI TERRACINA Cantina Sant'Andrea

PASSITO DI MOSCATO DI TERRACINA Cantina Sant'Andrea

MUFFO BIO Sergio Mottura



SPIRITI

€ 14

JIM BEAM Bourbon Whisky

GLEN GRANT Single Malt Scotch Whisky 5 years

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 years Scotch Whisky

TALISKER Single Malt Scotch Whisky 10 Years

TALISKER SKYE Single Malt Scotch Whisky

LAPHROAIG Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Years

BUSHMILLS Irish Whisky

RUM SANTA TERESA 1796

RUM SANTA TERESA GRAN RISERVA RON AÑEJO

RUM GRAN RISERVA MATUSALEM 15 years

ARMAGNAC DUCASTAING

GRAPPE

€ 8

GRAPPA DI MOSCATO BIANCA OPPIDUM Cantina Sant'Andrea

GRAPPA BARRIQUE SOGNO Cantina Sant'Andrea

GRAPPA BIANCA GRAN SASSO Amari Paesani

GRAPPA BARRIQUE GRAN SASSO Amari Paesani

GRAPPA BIANCA LECINA D.S. Bio

GRAPPA BIANCA Rocco di Carpeneto

AMARI

€ 6

FORMIDABILE

BOMBASTUS VENENUM NERA

BOMBASTUS PRIMUM BALSAMICO VERDE

BOMBASTUS CENTAURUS SPEZIATO ORANGE

CRISIDE

AMARARTIS

AMARO GRAN SASSO

GRAN SASSO FORTE

GENZIANA

GENZIANA L'AMARA

RATAFIA

LIQUIRIZIA

GENEPÌ

RABARBARO

FERNET

FERNET MENTA

SAMBUCA

LIMONCELLO

AMARO NERI

AMBROSIA

FICO D'INDIA

CANNELLA PISTACCHIO

AMARETTO DI SARONNO

AMARO CASTAGNA VITERBESE

CREMA DI NOCCIOLA DELLA TUSCIA

À la carte min. 2 piatti pp
Servizio 2€ pp
Servizio torta dall'esterno 2€ pp
Diritto di tappo per bottiglie dall'esterno 5€ pp

Informazioni Allergeni

Si invitano i nostri clienti a prendere visione della lista degli allergeni qualora fosse necessario.

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, conservato a -18°C nel nostro laboratorio conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004

*À la carte min. 2 dishes pp
Service charge €2 pp
External cake service fee €2 pp
Corkage fee (external bottles) €5 pp*

Allergy Information

Customers are kindly invited to view the allergen list if necessary.

**Fresh product subjected to rapid temperature chilling, stored at -18°C in our kitchen
comply with the requirements of EC Regulation 853/2004.*

L'OSTERIA
della Trippa

Via Mameli 15 Roma