

Il **Salotto** *del*
COLOSSEO
RISTORANTE

*E la Vita cominciò...
con un peccato di Gola!*

And life begins... with a sin of gluttony!

Il nostro chef: Marcello Mistrorigo
Our chef: Marcello Mistrorigo

www.ilsalottodelcolosseo.it
social: ilsalottodelcolosseo

Antipasti - Starters

Taglierino di formaggi € 13
Cheese selection
A:8

Culatello con pane bruscato € 18
Cured Ham with brushetta
A:1

Tris di bruschette € 10
*Pomodorini datterino, salsiccia e stracchino,
mortadella stracciatella di bufala e pistacchio
Brushetta with tomato, sausage and stracchino cheese,
mortadella stracciatella and pistachio*
A:1,8,9

Pizzuntine con melanzane peperoni e zucchine € 15
*Pizzette fritte con cuore di verdure grigliate
Fried pizzas with grilled vegetable heart*
A:1

**Burrata di Andria 200gr
con mousse di fichi e rucola** € 16
Burrata cheese of Andria 200gr with fig mousse and rocket
A:8

Caprese di bufala 250gr € 15
Bufala cheese 250gr with tomato slices
A:8

I più... - The most...

Tagliere del Salotto** € 23
*Salumi, formaggi, porchetta, verdure di stagione, fritti,
bufaline, olive, bruschette con pomodorini datterino,
fagioli all'uccelletto
Platter of cold cuts and cheeses, porchetta, seasonal vegetables,
mixed fried, bufala cheese, olives, tomato brushetta,
beans with tomato sauce*
A:1,8,9

Mille foglie di melanzane alla parmigiana € 14
*Pomodoro, melanzane, parmigiano, basilico
Tomato, eggplant, parmesan, basil*
A:1,3,8

I piatti del nostro menù contengono glutine

The dishes on our menu contain gluten

** Nostra produzione artigianale congelato presso questa attività per preservare le caratteristiche organolettiche

** artisan product frozen at this activity to preserve the organoleptic characteristics

Primi - Pasta

Bucatini all'amatriciana (PASTA MANCINI) € 13

*Pasta, pomodoro, guanciale, pecorino
Pasta, tomato, gaunciale, pecorino cheese*

A:1,8

Spaghetti alla carbonara (PASTA MANCINI) € 13

*Pasta, guanciale, parmigiano, uovo, pepe, pecorino
Pasta, guanciale, parmesan, egg, pepper, pecorino cheese*

A:1,3,8

I fatti in casa - HomeMade Pasta

Gnocchi di patate funghi porcini e fontina Dop € 18**

Potato gnocchi with porcini mushrooms and fontina cheese Dop

A:1,8

Ravioli di porchetta e prosciutto crudo € 25**

conditi con burro, salvia e tartufo nero

*Ravioli** with porchetta and raw ham
seasoned with butter, sage and black truffle*

A:1,3,8

Tagliatelle all'uovo al ragù bianco di scottona € 16**

Pasta with scottona beef white ragu

A:1,3,8,10,14

I piatti del nostro menù contengono glutine

The dishes on our menu contain gluten

**** Nostra produzione artigianale congelato presso questa attività per preservare le caratteristiche organolettiche**

**** artisan product frozen at this activity to preserve the organoleptic characteristics**

I fatti in casa - HomeMade Pasta

Tonnarelli all'uovo all'amatriciana

€ 14

Pasta, pomodoro, guanciale, pecorino

Pasta, tomato, guanciale, pecorino cheese

A:1,3,8

Tonnarelli all'uovo alla carbonara

€ 14

Pasta, guanciale, parmigiano, uovo, pepe, pecorino

Pasta, guanciale, parmesan, egg, pepper, pecorino cheese

A:1,3,8

Tonnarelli all'uovo

€ 12

con pomodorini datterino e basilico

Tonnarelli, pomodorini datterino e basilico

Pasta, tomato, basil

A:1,3

Tonnarelli all'uovo con pomodorini datterino

€ 14

basilico e crema di bufala

Tonnarelli, pomodorini datterino, basilico e crema di bufala

Pasta, tomato, basil, bufala mozzarella cream

A:1,3,8

Lasagna alla bolognese

€ 14

Sfoglia all'uovo, pomodoro, carne di manzo, mozzarella, parmigiano

Pasta, tomato, ground beef, mozzarella, eggs, parmesan

A:1,3,8,10,14

Pasta patate e provola

€ 16

Pasta patate e provola con guanciale

Potato and provola cheese pasta with guanciale

A:1,8,14

Chef Marcello aggiunge un tocco personale alla ricetta originale

insaporendo il piatto con del guanciale croccante

Chef Marcello adds a personal touch to the original recipe

by flavoring the dish with crispy guanciale

I piatti del nostro menù contengono glutine

The dishes on our menu contain gluten

Secondi - Main Courses

Tagliata di pollo con zucchine alla scapece e salsa al curry € 15

Sliced chicken with scapece-style zucchini and curry sauce
A:8

Tagliata di manzo rucola pomodoro datterino e scaglie di parmigiano € 20

Sliced beef, rocket, tomato and parmesan flakes
A:8

Bistecca di manzo € 22

Beef steak

Tomahawk di bovino irlandese alla griglia (costata di 1kg circa) con salsa alla birra e insalatina mista per 2 persone € 60

Grilled Irish beef tomahawk with beer sauce and mixed salad (rib 1kg approx) for 2 people
A:1,3,8,14

Lo chef consiglia

Polpette della nonna e fai la scarpetta € 15

Carne di manzo, pane.
Meatballs with tomato sauce
A:1,3,8

Insalatone - Salad

Apollo € 12

Pollo, insalata mista e crema di parmigiano
Mixed salad, chicken and parmesan cream
A:8

Demetra € 11

Feta, insalata mista, cipolla rossa di Tropea, olive, cetrioli, pomodoro
Feta, mixed salad, red Tropea onion, olives, cucumbers, tomatoes
A:8

Salotto € 12

Insalata, tonno, patate lesse, pomodorini datterino, cipolla rossa di Tropea, capperi e olive
Salad, tuna, boiled potatoes, tomato, Tropea red onion, capers and olives
A:4

I piatti del nostro menù contengono glutine
The dishes on our menu contain gluten

Contorni - Side dishes

Zucchine alla scapece € 5
Scapece-style zucchini

Verdure di stagione € 5
Seasonal vegetables

Patate al forno € 5
Baked Potatoes
A:14

Insalata mista € 5
Mixed salad

Patata contadina fritta* € 5
Fried potatoes

**Tutto il nostro Pane è rigorosamente
fatto in casa seguendo la tradizione**
All our bread is homemade following the tradition
A:1

Dolci - Homemade Dessert

Le nostre crostate € 5
*Confettura viscioline, confettura albicocca,
ricotta e cioccolato*
*Our tarts: Sour cherry jam, apricot jam,
ricotta and chocolate*
A: 1,3,8

Tiramisù € 6
Uova, mascarpone, biscotto, cacao
Eggs, mascarpone, biscuit, cocoa
A: 1,3,8

Torta Caprese € 5
Burro, zucchero, uova, cioccolato, farina di mandorle
Butter, sugar, eggs, chocolate, almond flour
A:3,8,9

Pistacchiosa € 6,50
Crema di pistacchio, brownies, pistacchi e mascarpone
Pistachio cream, brownies, pistachios and mascarpone
A: 1,3,8,9

I piatti del nostro menù contengono glutine
The dishes on our menu contain gluten
***frozen product**
***prodotto congelato**

Bibite - Drinks

Acqua 0.75Lt <i>Water</i>	€ 3,50
Bibite <i>Soft drinks & sodas</i>	€ 5
Birra in bottiglia 0.33Lt <i>Bottled Beer</i>	€ 5
Birra alla spina <i>Draft Beer</i>	
Piccola <i>Small</i>	€ 4
Media <i>Medium</i>	€ 6
Grande <i>Large</i>	€ 12
Vino al bicchiere <i>Wine by the glass</i>	€ 8
Vino selezionato al bicchiere <i>Selected wine by the glass</i>	€ 10
Prosecco al bicchiere <i>Prosecco by the glass</i>	€ 7

Caffetteria - CoffeeBar

Caffè espresso <i>Coffee</i>	€ 2,50
Ceffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 3,50
Orzo <i>Barley</i>	€ 3
Ginseng	€ 3
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 3
Cappuccino	€ 3,50

Digestivi - AfterDinner

Limoncello	€ 5
Amaro/Grappa	€ 6
Whisky	€ 8

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente. La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; tranne:
 - a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b) Maltodestrine a base di grano
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 2. Crostacei e prodotti derivati;
 3. Uova e prodotti derivati;
 4. Pesce e prodotti derivati tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
 5. Molluschi e prodotti a base di mollusco;
 6. Arachidi e prodotti derivati;
 7. Soia e prodotti derivati;
 - a) Olio e grasso di soia raffinato
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
 8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio), tranne;
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) lattiolio
 9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 10. Sedano e prodotti derivati;
 11. Senape e prodotti derivati;
 12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
 13. Lupino e prodotti a base di lupino;
 14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. I prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
- Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*prodotto congelato

** Nostra produzione artigianale congelato presso questa attività per preservare le caratteristiche organolettiche

Allergens

We kindly inform our customers that our dishes may contain, as basic constituents or in traces, some substances considered allergens and indicated below. The allergens have been indicated next to each dish with numerical symbols corresponding to the allergenic substances shown in the following table. The list of allergens indicated in Annex II of EC Regulation 1169/11

1. Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, Khorasan wheat and their hybridized strains) and derived products; except:
 - a) Wheat-based glucose syrups, including dextrose
 - b) Wheat based maltodextrin
 - c) Barley-based glucose syrups
 - d) Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and derived products;
3. Eggs and derived products;
4. Fish and derived products except:
 - a) Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations
 - b) Gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine
5. Molluscs and shellfish-based products;
6. Peanuts and derived products;
7. Soy and derived products;
 - a) Refined soybean oil and fat
 - b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;
 - c) Vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester phytosterols
 - d) Vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols
8. Milk and derived products (including lactose), except;
 - a) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol
9. Nuts i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storico*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch]., Walnuts of the Brazil (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
10. Celery and derived products;
11. Mustard and derived products;
12. Sesame seeds and derived products;
13. Lupine and lupine-based products;
14. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10mg / L expressed in terms of SO₂, such as to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

Derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived. Further information about the presence of substances or products that cause allergies and intolerances are available by contacting the staff on duty

*frozen product

** artisan product frozen at this activity to preserve the organoleptic characteristics