

Trattoria
STENDHAL
R O M A



À LA CARTE
MENU



Servizio / Service 3 €

I NOSTRI PIATTI STORICI

OUR HISTORIC DISHES

Fiori di zucca ricotta e pesto ⁽⁷⁻⁸⁾ <i>Zucchini flowers with ricotta and pesto</i>	15	€
Mondeghili ▲ tradizionali ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ <i>Traditional Mondeghili ▲</i>	16	€
Il Vitello Tonnato ⁽³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾ <i>Veal with tuna sauce</i>	16	€
Tonnarelli verdi al ragu bianco di vitello e tartufo nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾ <i>Green tonnarelli with white veal ragu and black truffle</i>	20	€
Riso al salto con fonduta di Silter DOP ⁽⁷⁻⁹⁾ <i>Sautéed rice with Silter DOP fondue</i>	19	€
Ossobuco (450 gr) con risotto alla milanese ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Ossobuco (450 gr) with Milanese risotto</i>	35	€
La nostra Milanese di vitello ▲ alta con patate ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Our high veal Milanese ▲ with potatoes</i>	30	€

PER COMINCIARE

TO START

Zucchine ripiene alla ligure ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Ligurian- style stuffed courgettes</i>	9	€
Carciofo alla giudia, olio di mentuccia e limone candito <i>Jewish-style artichokes with mint oil, and candied lemon</i>	8	€
Trippa alla romana tiepida con mentuccia e Pecorino DOP ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Warm Roman-style tripe with mint and Pecorino cheese</i>	14	€
Polpette di bollito con salsa verde e mayo di soia all'acciuga ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾ <i>Boiled meatballs with green sauce and soy mayo with anchovies</i>	15	€
Crostino di pane casereccio con crema di fagioli, cicoria e peperoncino ⁽¹⁾ <i>Homemade bread crouton with cream of beans, chicory, and chilly pepper</i>	9	€

LA PASTA

THE PASTA

Spaghetti pomodoro e basilico ⁽¹⁾ <i>Spaghetti tomato and basil</i>	13	€
Bucatini “Lilly e il Vagabondo” con polpettine al sugo, alla romana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾ (prezzo per persona / minimo per 2 persone) <i>“Lilly e il Vagabondo” bucatini with meatballs in Roman sauce</i> (price per person / min. for 2 people)	21	€
Lasagna al forno alla bolognese ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾ <i>Baked lasagna Bolognese style</i>	15	€
Tonnarelli cacio e pepe di Sarawak ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Tonnarello cacio e pepe of Sarawak</i>	13	€
Mezzemaniche alla Amatriciana ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾ <i>Mezzemaniche alla Amatriciana</i>	14	€
Spaghetti alla Carbonara, uovo morbido e guanciale croccante ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Spaghetti alla Carbonara, with soft egg and crispy bacon</i>	14	€
Spaghetto vongole e bottarga ⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾ <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	21	€

LA RISOTTERIA

RISOTTI

Risotto “Giallo Milano” allo zafferano ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Risotto “Giallo Milano” with Saffron</i>	19	€
Risotto “Giallo Parma” con tuorlo d’uovo e polvere di prosciutto crudo di langhirano ⁽³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Risotto “Giallo Parma”, egg yolk and powdered Langhirano raw ham</i>	18	€
Risotto alla mantovana con crema di zucca e crumble di amaretto ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾ <i>Mantua-style risotto, with pumpkin cream and amaretto crumble</i>	18	€
Risotto all’olio extravergine di oliva, Parmigiano Regiano DOP al basilico e crema di pinoli tostati ⁽⁷⁻⁸⁻⁹⁾ <i>Risotto with extra virgin olive oil, basil parmesan and toasted pine nut cream</i>	20	€
Risotto alla “Bergese” con fondo bruno di manzo e Grana Padano DOP stravecchio ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Risotto alla “Bergese” with brown beef stock and aged Grana Padano cheese</i>	20	€
Risotto al radicchio rosso e Amarone ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Risotto with red radicchio and Amarone</i>	18	€
Risotto al secco di funghi porcini ▲ ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Risotto with dry porcini mushrooms ▲</i>	20	€
Risotto al tartufo nero ⁽⁷⁻⁹⁾ <i>Risotto with black truffle</i>	22	€
Risotto al burro, alici e taralli al pepe ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾ <i>Risotto with butter, anchovies, and pepper taralli</i>	18	€

CARNI...

MEAT...

Ossobuco di stinco di suino nero iberico con carote e piselli ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Iberian black pork shank ossobuco with carrots and peas</i>	18	€
Guancia brasata al Cesanese del Piglio con purè di patate ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Braised cheek with wine sauce and mashed potatoes</i>	24	€
Abbacchio scottadito con salsa al limone bruciato e insalatina croccante <i>Grilled lamb with burnt lemon sauce and crunchy salad</i>	24	€
Tagliata di pollo CBT con ripasso di friarielli e salsa aioli ⁽³⁾ <i>Sliced chicken cooked at low temperature with friarelli and aioli sauce</i>	16	€
Filetto di maialino iberico con agrodolce di cipolline e fiocchi di sale nero ⁽¹²⁾ <i>Iberian pork fillet with sweet and sour spring onions and black salt flakes</i>	18	€

& PESCI

& FISH

Tonno scottato al sale rosa e salsa teriaky ⁽⁴⁻⁶⁻¹²⁾ <i>Tuna seared with pink salt and teriyaki sauce</i>	20	€
---	----	---

CONTORNI

SIDE DISHES

Cicoria ripassata all'aglio, olio e peperoncino <i>Sautéed wild chicory with garlic, oil and chili pepper</i>	6	€
Puntarelle alla romana con salsa d'acciuga ⁽⁴⁾ <i>Roman-style puntarelle with anchovy sauce</i>	9	€
Insalata di fagioli borlotti, cipolla rossa e aceto di vino rosso ⁽¹²⁾ <i>Borlotti bean salad with red onion and red wine vinegar</i>	6	€
Patate al forno con rosmarino <i>Baked potatoes with rosemary</i>	6	€
Broccoletti ripassati con aglio dolce e limone <i>Broccoletti sautéed with sweet garlic and lemon</i>	6	€
Purè di patate Joel 1:1 classico ⁽⁷⁾ <i>Mashed potatoes Joel 1:1 classic</i>	7	€
Purè di patate Joel 1:1 classico con aggiunta di tartufo nero ⁽⁷⁾ <i>Mashed potatoes Joel 1:1 classic with the addition of black truffle</i>	12	€

I NOSTRI DOLCI

OUR DESSERTS

Tarte Tatin ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Tarte Tatin</i>	9	€
Tiramisù come una volta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Tiramisù</i>	8	€
Crostata di visciole e ricotta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Sour cherry and ricotta tart</i>	9	€
Zuppa inglese romana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾ <i>Roman zuppa inglese</i>	9	€
Bonnet stendhaliano ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ Budino di cacao e amaretti con caramello all'arancia <i>Stendhal's bonnet</i> <i>Cocoa and amaretti pudding with orange caramel</i>	9	€
Panna cotta alla vaniglia con fichi caramellati ⁽⁷⁾ <i>Vanilla panna cotta with caramelized figs</i>	9	€
Semifreddo al croccante di mandorle con salsa al miele e limone ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ <i>Almond brittle semifreddo with honey and lemon sauce</i>	10	€
Gelato artigianale al pistacchio o alla castagna ⁽⁷⁻⁸⁾ <i>Homemade pistachio or chestnut ice cream</i>	10	€
Frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit</i>	10	€



I prodotti indicati con il simbolo ▲ possono essere stati sottoposti a procedura di abbattimento di temperatura per garantirne la qualità.

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 - allegato II. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa.

Gli allergeni sono indicati con un numerino.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati / 4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (lattosio compresso)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati / 9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati / 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ / 13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.

Items marked with the symbol ▲ may have undergone temperature-controlled treatment to ensure quality.

ALLERGENS

EU Regulation 1169/2011 - Annex II substances or products causing allergies or intolerances.

On the menu, next to the names of the dishes, you will find information about the allergens present as ingredients in the dish itself. Allergens are indicated with a number.

- 1. Cereals containing gluten and products derived from them*
- 2. Crustaceans and products derived from them / 3. Eggs and products derived from them*
- 4. Fish and products derived from it / 5. Peanuts and products derived from them*
- 6. Soybeans and products derived from them / 7. Milk and products derived from it (including lactose) / 8. Nuts and products derived from them*
- 9. Celery and products derived from it / 10. Mustard and products derived from it*
- 11. Sesame seeds and products derived from them / 12. Sulphur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l expressed as SO₂*
- 13. Lupin and lupin-based products / 14. Molluscs and mollusc-based products*

The dishes we serve are prepared in the kitchen, where various foods are processed, so traces of the allergens listed above may be present.

Trattoria
STENDHAL
R O M A