



Papalino è un ristorante a conduzione familiare che da oltre cinquant'anni celebra la tradizione romana.

La sua fondazione risale al 1970, quando Romolo Scialanga e sua moglie Teresa Salvi decisero di rilevare un'antica torrefazione con sala da biliardo. Con dedizione e passione, trasformarono quel locale storico in un punto di riferimento per la cucina romana. Il nome, scelto da Romolo e dal figlio Mauro, rende omaggio alla vicinanza con il Vaticano e a Papa Lino, primo successore di Pietro.

Tra i piatti più apprezzati spicca l'Amatriciana, preparata secondo la ricetta tradizionale della famiglia Scialanga. Romolo, originario di Amatrice, ha ricevuto un attestato di benemerenzza dalla città per la sua maestria nel preservare e promuovere questo piatto iconico.

Oggi Mauro porta avanti l'eredità di famiglia, proponendo piatti della tradizione romana e italiana con lo stesso amore per il territorio e la cultura che hanno caratterizzato il lavoro dei suoi genitori. La sua cucina unisce la tradizione romana con l'innovazione, sempre nel rispetto della qualità e della genuinità degli ingredienti.

I prezzi sono indicati a destra dei piatti e si intendono in valuta euro (€)



Papalino is a family-run restaurant that has been celebrating Roman tradition for over fifty years.

Its foundation dates back to 1970, when Romolo Scialanga and his wife Teresa Salvi decided to take over an old roasting house with a billiard room.

With dedication and passion, they transformed that historic establishment into a reference point for Roman cuisine. The name, chosen by Romolo and his son Mauro, pays tribute to its proximity to the Vatican and to Pope Lino, Peter's first successor.

Among the most popular dishes is the Amatriciana, prepared according to the traditional recipe of the Scialanga family. Romolo, originally from Amatrice, received a certificate of merit from the city for his mastery in preserving and promoting this iconic dish.

Today Mauro carries on the family legacy, offering traditional Roman and Italian dishes with the same love for the region and culture that characterised his parents' work. His cuisine combines Roman tradition with innovation, always respecting the quality and authenticity of the ingredients.

Piatti della tradizione romana

antipasti	Suppli fatto in casa e zucchine fritte 8.00 (allergeni: a, c, e, h, k, n; a, e)
	Carciofo alla giudia 8.00 (<i>in stagione</i> - e)
	Cotiche e fagioli 10.00 (h, k)
◆	
primi	Tonnarelli all'arrabbiata 12.00 (a, c)
	Spaghetti alla Amatriciana 14.00 (a, k, n)
	Spaghetti alla Carbonara 14.00 (a, c, n)
	Tonnarelli cacio e pepe 14.00 (a, c, n)
	Gnocchi alle spuntature 16.00 (a, c, h, k, n, *abb.)
	Rigatoni al sugo di coda 16.00 (a, h, k, n)
◆	
secondi	Trippa alla romana 12.00 (h, k, n)
	Saltimbocca alla romana 16.00 (a, k, n)
	Coda alla vaccinara 18.00 (a, h, k)
◆	
contorni	Cicoria saltata 6.00
	Carciofo alla romana 8.00 (<i>in stagione</i> - d, k)
	Puntarelle 9.00 (<i>in stagione</i> - d)
◆	
dolci	Torta ricotta e visciole 7.00 (a, c, n)
	Ciambelline al vino e calice di moscato 8.00 (a, k; k)
	Tozzetti e calice di vin santo 8.00 (a, c; k)

*In caso di **allergie** o **intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine. Per la legenda degli allergeni, consultare l'ultima pagina del menù.*

Traditional Roman dishes

starters	Homemade supplì and fried zucchini 8.00 (fried rice-ball with mozzarella inside - allergens: a, c, e, k, h, n; a, e)
	Fried artichoke 8.00 (in season - e)
	Pork rinds and beans 10.00 (h, k)
firsts	◆
	Tonnarelli all'arrabbiata 12.00 (Fresh egg pasta with tomato sauce and garlic - a, c)
	Spaghetti alla Amatriciana 14.00 (Tomato sauce, jowl bacon and pecorino cheese - a, k, n)
	Spaghetti alla Carbonara 14.00 (Egg, jowl bacon and pecorino cheese - a, c, n)
	Tonnarelli cacio e pepe 14.00 (Fresh egg pasta with pecorino cheese and black pepper - a, c, n)
seconds	Potato gnocchi in pork ribs sauce 16.00 (a, c, h, k, n, *abb.)
	Rigatoni pasta in beef tail sauce 16.00 (a, h, k, n)
	◆
	Roman tripe 12.00 (Boiled tripe in tomato sauce with Roman mint - h, k, n)
	Saltimbocca alla romana 16.00 (Escalope with sage and ham in wine sauce - a, k, n)
sides	Beef tail alla vaccinara 18.00 (Beef tail in tomato sauce - a, h, k)
	◆
	Sautéed chicory 6.00
	Roman artichoke 8.00 (Boiled artichoke with Roman mint and garlic in wine sauce; in season - d, k)
dessert	Puntarelle salad with anchovies sauce 9.00 (in season - d)
	◆
	Ricotta cheese and sour cherry pie 7.00 (a, c, n)
	Wine biscuits and a glass of Moscato wine 8.00 (a, k; k)
	'Tozzetti' biscuits and a glass of Vin Santo 8.00 (Almond biscuits - a, c; k)

Please inform us of any **allergies** or **intolerances** when placing your order. Please refer to the last page of the menu for the allergen legend.

Antipasti

Prosciutto di Parma 13.00

Prosciutto di Norcia, bufala e olive 15.00
(allergeni: **n**)

Bruschetta con Mortadella al pistacchio e pomodori secchi 10.00
(**a, g**)

Salumi Misti 15.00

Bresaola, songino e parmigiano 15.00
(**n**)

Formaggi misti e miele del viterbese 15.00
(**g, n**)

Bruschetta con mozzarella di bufala e pomodoro 13.00
(**a, n**)

Caprese con mozzarella di bufala 13.00
(**n**)

Sauté di mare caldo 18.00
(**a, b, d, k, m**)

Prosciutto San Daniele 15.00

Servizio 10%

Starters

Parma ham 13.00

Norcia ham, buffalo mozzarella and olives 15.00
(allergens: **n**)

Bruschetta with mortadella, pistachio and dried tomatoes 10.00
(*Bologna salami* - **a, g**)

Mixed cold cuts 15.00

Bresaola, songino salad and parmesan cheese 15.00
(*Air-cured beef* - **n**)

Mixed cheese selection with honey from Viterbo 15.00
(**g, n**)

Bruschetta with buffalo mozzarella and tomato 13.00
(**a, n**)

Caprese salad with buffalo mozzarella 13.00
(**n**)

Warm seafood sauté 18.00
(**a, b, d, k, m**)

San Daniele ham 15.00

Service 10%

Primi Piatti

Fettuccine al ragù 14.00
(allergeni: **a, c, h, k, n**)

Ravioli di ricotta e spinaci 14.00
(**a, c, n**)

Gnocchi al pesto 14.00
(**a, c, g, n, *abb.**)

Ravioli di zucca e noci con tartufo nero 20.00
(**a, c, g, n, *abb.**)

Tagliolini al tartufo nero 20.00
(**a, c, n**)

Lasagna al forno 14.00
(**a, c, h, k, n**)

Tagliolini al limone e pecorino 14.00
(**a, c, n**)

Zuppa del giorno 12.00
(**h**)



Fettuccine vongole, cozze e pachino 18.00
(**a, c, d, k, m**)

Ravioli di spigola 16.00
(**a, c, d, k, n, *abb.**)

Tonnarelli con polpo, pachino e olive taggiasche 18.00
(**a, c, k, m, ***)

*Tutte le nostre paste, eccetto ravioli e lasagna, possono essere preparate con pasta **senza glutine** su richiesta o **pasta integrale** – €2.00.*

*Tutte le nostre paste (ad eccezione dell'arrabbiata e quelle con pesce) sono servite con **formaggio** grattugiato (Pecorino o Parmigiano). L'aggiunta extra è disponibile su richiesta – €3.00.*

*In caso di **allergie** o **intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine.*

First course

Fettuccine bolognese 14.00

(Fresh egg pasta with meat ragout - allergens: a, c, h, k, n)

Ravioli filled with ricotta cheese and spinach 14.00

(a, c, n)

Gnocchi with pesto 14.00

*(a, c, g, n, *abb.)*

Pumpkin-filled ravioli with walnuts and black truffle 20.00

*(a, c, g, n, *abb.)*

Tagliolini with black truffle 20.00

(Fresh egg pasta - a, c, n)

Baked lasagna 14.00

(a, c, h, k, n)

Tagliolini with lemon sauce and pecorino cheese 14.00

(Fresh egg pasta - a, c, n)

Soup of the day 12.00

(h)



Fettuccine with clams, mussels and pachino tomatoes 18.00

(Fresh egg pasta - a, c, d, k, m)

Ravioli filled with sea-bass 16.00

*(a, c, d, k, n, *abb.)*

Tonnarelli with octopus, pachino tomatoes and Taggiasca olives 18.00

*(Fresh egg pasta - a, c, k, m, *)*

*All our pasta dishes, except for ravioli and lasagna, can be made with **gluten-free** pasta upon request or **whole-wheat pasta** – €2.00.*

*All our pasta dishes (except arrabbiata and those with fish) are served with grated **cheese** (Parmigiano or Pecorino). Extra serving available upon request – €3.00.*

*Please inform us of any **allergies** or **intolerances** when placing your order.*

Secondi di Carne

Scaloppina al Marsala 16.00
(allergeni: **a, k, n**)

Entrecôte alle erbe 18.00
(**a**)

Piccatina al limone 16.00
(**a, k, n**)

Filetto di manzo al Chianti 25.00
(**a, k, n**)

Filetto di manzo al pepe verde 25.00
(**a, i, k, n**)

Cotoletta con patate fritte 18.00
(**a, c, e; e, ***)

Vitella al forno con patate 18.00
(**a, k**)

Costata al rosmarino 400gr. 24.00

Costata al rosmarino 500gr. 30.00

Costata al rosmarino 600gr. 36.00

*Le nostre **salse** sono preparate al momento e, su richiesta, disponibili **senza glutine o lattosio**.*

*In caso di **allergie o intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine.*

Second course - meat

Escalope with Marsala wine sauce 16.00
(allergens: **a, k, n**)

Entrecôte with herbs 18.00
(**a**)

Escalope in lemon sauce 16.00
(**a, k, n**)

Beef fillet in Chianti wine sauce 25.00
(**a, k, n**)

Beef fillet in green peppercorn sauce 25.00
(**a, i, k, n**)

Schnitzel with French fries 18.00
(**a, c, e; e, ***)

Baked veal with potatoes 18.00
(**a, k**)

Rib-eye steak with rosemary 400gr. 24.00

Rib-eye steak with rosemary 500gr. 30.00

Rib-eye steak with rosemary 600gr. 36.00

*Our **sauc**es are freshly prepared and available **gluten or lactose-free** upon request.*

*Please inform us of any **allergies** or **intolerances** when placing your order.*

Secondi di Pesce

Frittura mista di pesce 22.00
(allergeni: **a, b, d, e, m, *abb.**)

Calamari fritti 22.00
(**a, e, m, ***)

Filetto di spigola con patate 25.00
(**d, *abb.**)

Pesce spada al tartufo 25.00
(**d, *abb.**)

Filetto di orata con verdure 25.00
(**d, *abb.**)

Grigliata mista di pesce 35.00
(**b, d, m, *abb.**)

*Il nostro pesce viene acquistato **fresco e abbattuto** per preservarne al meglio la qualità e il sapore.*

*In caso di **allergie o intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine.*

Second course - fish

Mixed fried fish 22.00
(allergens: **a, b, d, e, m, *abb.**)

Fried calamari 22.00
(**a, e, m, *abb.**)

Sea-bass fillet with potatoes 25.00
(**d, *abb.**)

Swordfish with black truffle 25.00
(**d, *abb.**)

Sea-bream fillet with vegetables 25.00
(**d, *abb.**)

Mixed grilled fish 35.00
(**b, d, m, *abb.**)

*Our fish is bought **fresh** and **blast-chilled** to best preserve its quality and flavour.*

*Please inform us of any **allergies** or **intolerances** when placing your order.*

Contorni

Spinaci all'agro 6.00

Verdure grigliate 9.00

Patate al forno 6.00

Patate fritte 6.00
(*)

Insalata verde 6.00

Insalata mista 8.00

Scarola brasata con olive e capperi 8.00
(allergeni: k)



Cestino di pane 3.00
(a)

Focaccia 6.00
(a)

Degustazione di olio extravergine d'oliva selezionato 3.00

Porzione di burro 1.00
(n)

Side dishes

Spinach with lemon 6.00

Grilled vegetables 9.00

Baked potatoes 6.00

French fries 6.00
(*)

Green salad 6.00

Mixed salad 8.00

Braised escarole with olives and capers 8.00
(allergens: k)



Bread basket 3.00
(a)

Focaccia 6.00
(a)

Tasting of selected extra virgin olive oil 3.00

Butter portion 1.00
(n)

Dessert

Panna cotta al cognac e caffè 7.00
(allergeni: n, k)

Mousse al cioccolato 7.00
(c, n)

Torta di mele 7.00
(a, c, k, n)

Tiramisù 7.00
(a, c, k, n, *abb.)

Crostata di marmellata con frutta secca 7.00
(a, c, g, n)

Semifreddo al pistacchio 8.00
(c, g, n)

Semifreddo allo zabaione 8.00
(c, g, k, n)

Torta al cioccolato 7.00
(a, c, n)

Sorbetto al limone 7.00
(k, n)

Irish coffee 10.00
(n)

Gelato: cioccolato, crema, limone 7.00
(c, n; n; n)

Dolce del giorno 8.00

Affogato al caffè 9.00
(c, n)

Frutta 7.00

*Tutti i dolci sono **fatti in casa** a eccezione dei gelati (cioccolato: può contenere tracce di a, g; crema: può contenere tracce di c, e, f, g; limone: può contenere tracce di c, e, f, g).*

*In caso di **allergie o intolleranze**, vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine.*

Dessert

Panna cotta au cognac and coffee 7.00
(allergens: **k, n**)

Chocolate mousse 7.00
(**c, n**)

Apple cake 7.00
(**a, c, k, n**)

Tiramisù 7.00
(**a, c, k, n, *abb.**)

Jam tart with nuts 7.00
(**a, c, g, n**)

Pistachio parfait 8.00
(Cold dessert made with whipped cream, eggs and pistachios - **c, g, n**)

Zabaione parfait 8.00
(Cold dessert made with whipped cream, eggs and Marsala wine - **c, g, k, n**)

Chocolate cake 7.00
(**a, c, n**)

Lemon sorbet 7.00
(**k, n**)

Irish coffee 10.00
(**n**)

Ice cream: chocolate, cream, lemon 7.00
(**a, n; c, n; n**)

Dessert of the day 8.00

Affogato al caffè 9.00
(Cream ice cream and hot coffee - **c, n**)

Fruit 7.00

*All desserts are **home-made** with the exception of ice cream (chocolate: may contain traces of **a, g**; cream: may contain traces of **c, e, f, g**; lemon: may contain traces of **c, e, f, g**).*

*Please inform us of any **allergies** or **intolerances** when placing your order.*

Vini alla mescita

Flûte di Prosecco 7.00

Chardonnay 8.00

Gewürztraminer 8.00

Pinot grigio 8.00

Falanghina 8.00

Pecorino 8.00

Castelli Romani bianco 6.00

Castelli Romani rosso 6.00

Merlot 8.00

Chianti 8.00

Cabernet 8.00

Lambrusco 8.00

Rosé 8.00

Rosso di Montalcino 12.00

Brunello di Montalcino 15.00

Amarone 15.00

Barolo 18.00

*Vi invitiamo a consultare la **carta dei vini** per la nostra selezione di **vini in bottiglia e liquori**.*

*Tutti i vini alla mescita contengono **solfiti (k)**.*

Wines by the glass

Flûte of Prosecco 7.00

Chardonnay 8.00

Gewürztraminer 8.00

Pinot grigio 8.00

Falanghina 8.00

Pecorino 8.00

Castelli Romani white 6.00

Castelli Romani red 6.00

Merlot 8.00

Chianti 8.00

Cabernet 8.00

Lambrusco 8.00

Rosé 8.00

Rosso di Montalcino 12.00

Brunello di Montalcino 15.00

Amarone 15.00

Barolo 18.00

*Please consult the **wine list** for our selection of **bottled wines and liqueurs**.*

*All serving wines contain **sulphites (k)**.*

Bibite

Acqua minerale (0,75 lt) 3.00

Birra Moretti alla spina (0,2 lt) 3.50
(allergeni: **a**)

Birra Moretti alla spina (0,4 lt) 6.00
(**a**)

Birra Moretti alla spina (1 lt) 14.00
(**a**)

Coca-cola o Fanta o Sprite 4.00

Spremuta d'arancia o limone 5.00

Tè freddo 4.00

Succo di frutta 5.00

Illy caffè 2.00

Illy caffè decaffeinato 2.50

Cappuccino 4.00
(**n**)

Ginseng 2.50
(**a, n**)

Caffè d'orzo 2.50
(**a**)

Tè caldo o tisana 4.00

Limoncello 5.00

Drinks

Mineral water (0,75 lt) 3.00

Draft beer Moretti (0,2 lt) 3.50
(allergens: **a**)

Draft beer Moretti (0,4 lt) 6.00
(**a**)

Draft beer Moretti (1 lt) 14.00
(**a**)

Coca-cola or Fanta or Sprite 4.00

Fresh orange or lemon juice 5.00

Cold tea 4.00

Fruit juice 5.00

Illy coffee 2.00

Decaffeinated Illy coffee 2.50

Cappuccino 4.00
(**n**)

Ginseng 2.50
(**a, n**)

Barley coffee 2.50
(**a**)

Hot tea or infusion 4.00

Limoncello 5.00

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul nostro cibo e le nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dal 13 dicembre 2014, come previsto dal Regolamento UE n. 1169/2011, è obbligatorio informare il consumatore sull'eventuale presenza di allergeni nei prodotti venduti o somministrati. Tutti i nostri piatti potrebbero contenere allergeni evidenziati del Regolamento UE 1169/2011. Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta a questa legenda. Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta.

- a.** Cereali e contenenti glutine
- b.** Crostacei e derivati
- c.** Uova e derivati
- d.** Pesce e derivati
- e.** Arachidi e derivati
- f.** Soia e derivati
- g.** Frutta con guscio e derivati
- h.** Sedano e derivati
- i.** Senape e derivati
- j.** Semi di sesamo
- k.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- l.** Lupino e prodotti a base di lupino
- m.** Molluschi e prodotti a base di molluschi
- n.** Latte e derivati

Ci sentiamo in obbligo di segnalare che tutti i piatti presenti nel menù e i piatti del giorno elencati sulle lavagne, possono contenere tracce di tutti gli allergeni. La manipolazione e la produzione avvengono in un unico ambiente, pertanto è impossibile escludere la loro contaminazione.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, viene abbattuto a -20° per 24h. Prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In caso di scarsa reperibilità, alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o all'arrivo, nel rispetto delle normative vigenti e senza comprometterne la qualità. Sarà nostra cura informare il cliente qualora il prodotto fresco non fosse disponibile.

(***abb.**) Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04.

(*) Prodotto surgelato all'origine.

Dear Customer, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

As of 13 December 2014, as required by EU Regulation 1169/2011, it is mandatory to inform consumers about the possible presence of allergens in products sold or served. All our dishes may contain highlighted allergens from EU Regulation 1169/2011. Preparations containing allergens are indicated with a letter referring to this legend. For any further information on the presence of substances or products causing allergies, please refer to the appropriate documentation that will be provided upon request.

- a. Cereals and containing gluten
- b. Crustaceans and products derived
- c. Eggs and products derived
- d. Fish and fish products
- e. Peanuts and products derived
- f. Soy and products derived
- g. Nuts and products derived
- h. Celery and products derived
- i. Mustard and products derived
- j. Sesame seeds
- k. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or mg/l expressed as SO₂
- l. Lupin and lupin products
- m. Molluscs and products thereof
- n. Milk and dairy products

We feel obliged to point out that all dishes on the menu and the dishes of the day listed on the blackboards may contain traces of all allergens. Handling and production take place in one environment, so it is impossible to exclude their contamination.

Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive sanitation treatment, it is blast chilled to -20° for 24 hours. Requirements of Regulation (EC) 853/2004, - Annex III, section VIII, chapter 3, point D, point 3.

In case of lack of availability, some products may be frozen at origin or on arrival, in compliance with current regulations and without compromising quality. We will inform the customer if fresh product is not available.

(*abb.) Product subjected to rapid blast chilling on site to ensure its quality and safety, CE 853/04.

(*) Frozen product.