

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

IL NOSTRO MENU STAGIONALE OUR SEASONAL MENU



VIA DI PARIONE 13
ROMA



L'APERITIVO IN BOTTEGA OUR "APERITIVO"

I NOSTRI SUPPLI DI RISO BIOLOGICO TOSCANO - 3,50 € pz
Our biological Tuscan rice "suppli" balls

TRIS DI CROSTINI DI FORMAGGI & VERDURE - 9€
Tris of toasted bread with cheese and vegetables

I NOSTRI TAGLIERI DI FORMAGGI DI BUFALA & SALUMI OUR SELECTION OF BUFFALO CHEESE & COLD CUTS

2 FORMAGGI: FRESCHI - 7€ | STAGIONATI - 9€
2 fresh / 2 aged buffalo cheeses

TRIS DI ROBIOLE STAGIONATE E AFFINATE - 12€
3 Aged and refined "Robiola" cheeses

4 FORMAGGI: FRESCHI - 13€ | STAGIONATI - 16€
Selection of 4 Fresh / 4 Aged Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 6 FORMAGGI MISTI DI BUFALA - 24€
Selection of 6 mixed Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI MISTI DI BUFALA E 2 SALUMI TOSCANI - 26€
Selection of 4 Buffalo cheeses and 2 Tuscan cold cuts

MOZZARELLA DI BUFALA & PROSCIUTTO DELLA VAL D'ORCIA - 11€
Buffalo mozzarella and raw/cooked ham from Val d'Orcia

PROSCIUTTO CRUDO / COTTO DELLA VAL D'ORCIA - 8€
Raw / cooked Ham from Val D'Orcia

FINOCCHIONA DELLA VAL D'ORCIA - 6€
Fennel-seasoned salami from Val D'Orcia

TRIS DI SALUMI DELLA VAL D'ORCIA - 12€
Cold cuts "Tris" from Val D'Orcia

Tutti i nostri formaggi di bufala sono lavorati a latte crudo, eccetto lo yogurt e lo stracchino che sono pastorizzati. All our buffalo cheeses are made with raw milk, except for yogurt and stracchino which are pasteurized.



IL MENU STAGIONALE SEASONAL MENU

PUNTARELLE CON CREMA DI ALICI - 10€

"Puntarelle" with anchovie sauce

MOZZARELLA DI BUFALA SU PESTO DI PACCASASSI DEL CONERO - 8€

Buffalo Mozzarella on sea fennel "pesto" from the Conero riviera

BUFALINO AL FORNO IN CROSTA DI SFOGLIA - 12€

Baked bufalino cheese in a puff pastry crust

BURRATA, INSALATA DI RADICCHIO, PERE, NOCI E SALSA DI ALICI - 11€

"Radicchio" salad with pears, walnuts, Burrata and anchovie sauce

VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA CON CREMA DI ROBIOLA - 9€

Purple cabbage soup with robiola cheese cream

GNUDI DI CIME DI RAPA CON CREMA DI FRANCESCO E SALVIA - 10€

Turnip greens and ricotta "gnudi" with FrancESCO and sage sauce

ORZO CON CREMA DI CAVOLO NERO, STRACCIATELLA E NOCCIOLE - 12€

Barley with creamed kale, stracciatella cheese and hazelnuts

LASAGNA BIANCA AI CARCIOFI - 12,50€

Artichoke Lasagna

POLPETTONE DI CARNE BUFALA E CAVOLO NERO - 16€

Buffalo meat loaf with kale

CESTINO DI PANE DELL'ANTICO FORNO ROSCIOLI - 2€

Bread basket from Antico Forno Roscioli

*Nel nostro laboratorio vengono utilizzati prodotti che contengono allergeni (Glutine, Latte, Soia, Sesamo, Senape, Sedano, Frutti a guscio, Uova, Pesce) e pertanto è possibile vi sia una contaminazione incrociata. **Se hai allergie o intolleranze ti preghiamo di consultare la lista degli allergeni.** Please mind that in our kitchen we use products that contain allergens (Gluten, Diaries, Soy, Sesame, Mustard, Celery, Nuts, Egg, Fish) and therefore there is a possibility of cross-contamination. **If you have any allergy or intolerance please look at the allergens' list.***



I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

RICOTTA DI BUFALA & MIELE O CONFETTURA - 5€
Buffalo ricotta & honey or marmelade

DOLCE DEL GIORNO - 7€
Dessert of the day

IL NOSTRO GELATO A BASE DI LATTE DI BUFALA OUR BUFFALO-MILK-BASED ICECREAM

COPPETTA: piccola - 3€ / media - 4€ / grande - 5€
CUP: small / medium / large

Cono - 3,50€
Cone

I NOSTRI GUSTI: OUR TASTES

FIOR DI BUFALA a base di latte di bufala
made with pure buffalo-milk

STRACCIATELLA a base di ricotta di bufala e scaglie di cioccolato
made with buffalo ricotta and chocolate flakes

PISTACCHIO a base di latte di bufala e pistacchi tostati
made with buffalo milk and toasted pistachios

NOCCIOLA a base di latte di bufala e nocciole intere
made with buffalo milk and whole hazelnuts

CHEESECAKE a base di yogurt e robiola di bufala
made with buffalo yoghurt and robiola cheese

CIOCCOLATO AMARO senza latte
Dark chocolate

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI & BEVANDE
OUR SELECTION OF WINES & BEVERAGES



VIA DI PARIONE 13
ROMA

VINI BIANCHI WHITE WINES

SOAVE – AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	20€
Garganega	
BOCCAFORNACE – CANTINE FONTEZOPPA (Marche).....	20€
Falerio DOC Pecorino	
CANCELLINO – RABASCO (Abruzzo).....	22€
Trebbiano, Bombino *	
LIMOSA – CASA VINICOLA F.LLI TAMPONI (Sardegna).....	24€
Vermentino di Gallura Macerato	
ROERO ARNEIS – PODERI LA COLLINA (Piemonte).....	24€
Arneis	
BIANCOVIOLA – ALDO VIOLA (Sicilia).....	24€
Catarratto, Grillo, Grecanico *	
GRECORANGE – CONESTABILE DELLA STAFFA (Umbria).....	25€
Grechetto *	
DEANIKE BOMBINO –PIANA DEI CASTELLI (Lazio).....	26€
Bombino *	
BOTTE 22 – DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	27€
Trebbiano Verde, Ottonese *	
GR 1 5652 - IL PINGRO (Toscana).....	28€
Procanico e Ansonica *	
BIANCO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Trebbiano, Malvasia e Ansonica *	
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO – LE FORMICHE (Toscana).....	32€
Ansonica *	
ORANGE –ABBAZIA SAN GIORGIO (Sicilia).....	38€
Zibibbo *	
INTEGRALE ANSONICA COSTA TOSCANA – LE FORMICHE (Toscana).....	40€
Ansonica Integrale *	

*I vini naturali sono contrassegnati da un **

*Natural wines are marked with a **

VINI ROSSI RED WINES

UN LITRO - AMPELEIA (Toscana)	20€
Alicante Nero, Carignano, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante bouchet *	
DOLCETTO D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	20€
Dolcetto *	
POGGIO AL MANDORLO - FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	20€
Sangiovese IGT Toscano	
CHIANTI CLASSICO - FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	22€
Sangiovese	
VALPOLICELLA CASE VECIE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	22€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
ST. MAGDALENER - J. HUTTE (Alto Adige).....	22€
Schiava	
BARBERA D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	23€
Barbera *	
FRA LUCERTA - TENUTA PESCARINA (Abruzzo).....	24€
Montepulciano d'Abruzzo	
SILENE - DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	24€
Cesanese	
LIBELLO - AZ. AGRICOLA SEQUERCANI (Toscana).....	24€
Sangiovese *	
COCCINELLA - ALDO VIOLA (Sicilia).....	25€
Syrah *	
NEBBIOLO - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	25€
Nebbiolo *	
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	27€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
NOTO ROSSO - ZISOLA (Sicilia).....	28€
Nero D'Avola	
MAREMMA TOSCANA ROSSO RISERVA - BELGUARDO MAZZEI (Toscana).....	28€
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	

ALICANTE NERO - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Alicante Nero *	
CABERNET FRANC- AMPELEIA (Toscana).....	30€
Cabernet Franc *	
FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO - CASTELLO DI FONTERUTOLI (Toscana).....	34€
Sangiovese colorino, Malvasia Nera, Merlot	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - BRIGALDARA (Veneto).....	55€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG - CASTELLO DI FONTERUTOLI (Toscana)....	74€
Sangiovese	

VINI ROSATI ROSE' WINES

SO'BELLONA - DU'CASETTE (Lazio).....	18€
Syrah	
ROSATO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	24€
Carignano, Alicante Nero *	

BOLLE SPARKLING WINES

PROSECCO - VILLA MARCELLO (Veneto).....	21€
Glera, Pinot Bianco	
BIANCO FRIZZANTE - TAMARIE (Veneto).....	24€
Biancetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso *	
METODO CLASSICO MILLESIMATO - BRIGALDARA (Veneto).....	28€
Corvina	
FRANCIACORTA BRUT - FARIO (Lombardia).....	30€
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero	

VINI ALLA MESCITA. GIN, LIQUORI & DISTILLATI DAL BANCO WINES BY THE GLASS. GIN & SPIRITS FROM THE COUNTER

BEVANDE & CAFFETTERIA

BEVERAGES & COFFEE

BIRRE AGRICOLE TOSCANE ARTISAN TUSCAN BEERS

LA BIONDA / LA TIPA / LA ROSSA – BIRRA DE'NERI (Toscana).....5€
American Pale Ale / Indian Pale Ale / Belgian Ale

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES

Pesca / Albicocca / ACE / Mirtillo Selvatico / Mela / Pera - NAPPINI (Toscana).....3,50€
Peach / Apricot / Blueberry / Carot & Orange / Pear / Apple

CAFFE' COFFEE

CAFFE' ESPRESSO / DECA.....1€
Espresso / decaf coffee

CAFFE' D'ORZO / GINSENG.....1,20€
Barley / Gingseng Espresso coffee

CAFFE' AMERICANO.....1€
Long coffee

CAFFE' MACCHIATO CON LATTE DI BUFALA.....1,20€
Buffalo milk foam Espresso

CAPPUCCINO CON LATTE DI BUFALA.....1,80€
Buffalo milk Cappuccino

CAFFE' LATTE.....1,80€
Buffalo milk Latte

CAFFE' AFFOGATO CON GELATO DI BUFALA.....2,50€
"Affogato" coffee with Buffalo milk Gelato

TE' & INFUSI NATURALI

ORGANIC TEA & HERBALS

Tè Verde Sencha / Tè Nero Goog Morning / Infuso Rooibos Arancia e Zenzero.....4€
Sencha Green Tea / Good Morning Black Tea / Rooibos Orange and Ginger Herbal Tea