



*Dal 3 dicembre 2011 proviamo con cortesia ed
attenzione a rendere unici i sapori della tradizione
enogastronomica italiana e romana.*

*I nostri prodotti sono di altissima qualità, frutto di
un'attenta ricerca portata avanti con grande
passione.*

*La ricerca accurata di prodotti di elevata qualità,
unita ad un'attenta lavorazione, nel rispetto delle
nostre tradizioni,*

*ci permette di realizzare
una cucina di primissimo livello!*

Tabella allergeni

1 Cereali (orzo, grano, segale, farro, avena, kamut)

1 Cereals (barley, wheat, rye, sly, oats, kamut)

2 Soia e derivati

2 Soybean & derivatives

3 Arachidi e derivati

3 Peanuts & derivatives

4 Semi di sesame e derivati

4 Sesame seeds & derivatives

5 Senape e derivati

5 Mustard & derivatives

6 Lupini e derivati

6 Lupini beans & derivatives

7 Frutta a guscio

7 Nuts

8 Uova e derivati

8 Eggs & derivatives

9 Latte e derivati

9 Milk & derivatives

10 Sedano e derivati

10 Celery & derivatives

11 Crostacci

11 Crustaceans

12 Pesce e derivati

12 Fish & derivatives

13 Molluschi e derivati

13 Clams & derivatives

14 Anidride solforosa e solfiti > 10mg/kg

14 Sulphur dioxide & sulphites > 10mg/kg

Tutti i nostri social e contatti

Siamo lieti se ci seguite sui nostri social

We will be very happy if you follow our social media accounts



enoteca__versosera



versoseraroma.com



Versosera



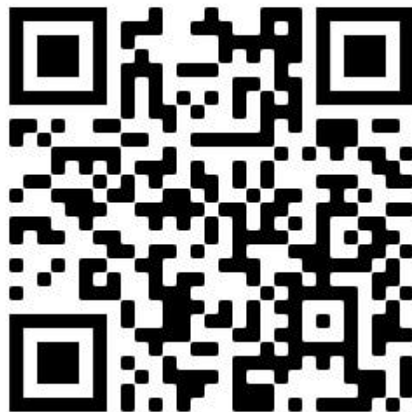
Verso sera



versosera

Password: biscione84bis

Scansiona per Connetterti al wi-fi (Scan to connect)



Per ben cominciare

Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾

Toasted bread topped with fresh tomatoes ⁽¹⁾

5.00€

Bruschetta con Pancetta di 'cinta senese' ⁽¹⁾

Toasted bread topped cinta senese bacon

8.00€

Bruschetta alici e mozzarella ^(1,7,12)

Anchovy and mozzarella crostini ^(1,7,12)

8.00€

Olive all'ascolana (8pz) ^(1,3,8,9,10)

Fried olives filled with minced meat (8pz) ^(1,3,8,9,10)

10,00€

I nostri suppli fatti in casa (2pz) ^(1,8,9)

Homemade suppli (2pz) ^(1,8,9)

5,00€

Per ben cominciare

Carciofo alla romana (2pz)

Roman style artichokes

12.00€

Carciofo alla giudia (2pz)

Giudia style (fried) artichokes

12.00€

Fiori di zucca (4pz) (1,3,7,12)

Homemade zucchini flowers fried with anchovies &

mozzarella cheese (1,3,7,12)

10.00€

Tagliere di salumi e formaggi (7)

Italian cheese & ham selection (7)

18.00€

Tagliere dei nostri formaggi (7)

Italian cheese selection (7)

18.00€

I nostri primi piatti

Amatriciana (1,7)

Rigatoni with tomato sauce, bacon & pecorino cheese (1,7)

14.00€

Cacio e pepe (1,7)

Spaghetti with black pepper & pecorino cheese (1,7)

13.00€

Carbonara (1,8,9)

Spaghetti with egg, bacon & pecorino cheese (1,8,9)

14.00€

Gricia (1,7)

Rigatoni with bacon, parmesan & pecorino cheese (1,7)

13.00€

Rigatoni con pajata

Pasta with veal entrails stewed in tomato sauce

15.00€

Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara

Pasta with ox-tail in tomato sauce

15.00€

Fettuccine fatte in casa al ragù di cinghiale (1,8,9,10)

Homemade fettuccine with wild boar ragù (1,8,9,10)

16.00€

I nostri primi piatti

Tortellini in brodo

Homemade tortellini (ring-shaped pasta filled with meat) in broth
18.00

Fettuccine fatte in casa con carciofi e pecorino ^(1,8,9)

Homemade fettuccine with artichokes & pecorino cheese ^(1,8,9)
16.00€

Ravioli di ricotta con pachino fresco e parmigiano ^(1,8,9)

Homemade ravioli filled with "ricotta" cheese & tomato sauce ^(1,8,9)
16.00€

Spaghetti pomodoro e basilico ^(1,9,10)

Spaghetti with tomato and basil ^(1,9,10)

12.00€

Melanzane alla parmigiana ^(1,8,9,10)

*Eggplant parmesan with mozzarella, tomato sauce, basil, oregano &
parmesan cheese ^(1,8,9,10)*

14.00€

Zuppa del giorno

Soup of the day

12.00€

Roma nel piatto

Cosce di pollo al forno con patate

Chicken thighs/ drumsticks with roasted potatoes

14.00€

Bracirole di abbacchio scottadito

Roman style grilled lamb chops

18.00€

Coda alla vaccinara ⁽¹⁰⁾

Roman style oxtail with tomato sauce ⁽¹⁰⁾

18.00€

Polpette di vitello al sugo ^(1,3,8,9,10)

Veal meatballs with tomato sauce ^(1,3,8,9,10)

15.00€

Filetto di manzo al Porto

Beef fillet with port wine

30.00€

Filetti di pollo panati

Breaded chicken fillets

14.00€

Rotolo di coniglio in porchetta ⁽³⁾

Bacon-wrapped roast rabbit ⁽³⁾

12.00€

Roma nel piatto

Bocconcini di vitello alla romana

Morsels of veal with garlic, onion, ginger and tomatoes

15.00€

Saltimbocca alla romana ^(1,?)

Slices of veal with raw ham & sage cooked in wine ^(1,?)

16.00€

Straccetti di manzo con rucola e pachino

Beef strips with arugula salad & cherry tomatoes

16.00€

Straccetti di pollo con pomodorini secchi e olive ⁽¹⁾

Chicken strips with dried tomatoes and olives ⁽¹⁾

14.00€

Tagliata di manzo con rucola

Sliced beef with arugula

22.00€

Trippa e pecorino alla romana

Roman style tripes with pecorino cheese

14.00€

Filetto al tartufo

Beef fillet with truffles

32.00€

Insalate

Insalata caesar (lattuga, pollo, scoglie di parmigiano e salsa caesar
Caesar salad (lettuce salad, chicken strips, parmesan flakes &
caesar sauce) (8,9,12)

12.00€

Insalata romana (carciofi, radicchio e pecorino) (9)
Roman style salad (artichokes, radicchio &
pecorino cheese) (9)

12.00€

Insalata verso sera (rucola, noci, melograno, scaglie di parmigiano
& prosciutto crudo) (7,9)

Verso sera salad (arugula, walnuts, pomegranate,
parmesan flakes & raw ham) (7,9)

12.00€

Insalata mista
Mixed Salad

5.00€

Contorni

Puntarelle (Raw chicory with anchovy, garlic and olive oil) 9.00€

Dadolata di ceci con sedano e carota (Chickpeas soup with celery and carrot) 6.00€

Patate al forno (Roasted potatoes) 5.00€

Verdure di stagione ripassate o all'agro (seasonal vegetables) 6.00€

Carciofo alla romana (Roman style artichokes) 12.00€

Carciofo alla giudia (fried artichokes) 12.00€

Dolci e frutta

Tortino al cioccolato dal cuore caldo (Hot chocolate cupcake) € 8.00

Tiramisù ^(1,8,9) 6.00€

Torta caprese (chocolate cake) ^(1,8,9) 6.00€

Panna cotta al cioccolato o frutti di bosco 6.00€

Ananas (pineapple) ⁽⁹⁾ 6.50€

E per accompagnare (Sweet Wines)... i Passiti:

(Passito di Montalcino, Poggio Salvi-Toscana) Aurico

(Passito di Sagrantino-Umbria) Dionogi

(Moscato d'Asti, Piasì - Piemonte) Rivetti

9.00€

Vini al calice

Bollicine

- Millesimato Blanc de Blancs (Bottega - Veneto) 7.00€
47 Prosecco Superior D.O.C.G. (Bortolotti - Veneto) 8.00€

Vino Bianco

- Friulano - Tocai (Ronco del Gelso - Friuli - Collio) 8.50€
Bellone (I Pampini - Lazio) 7.50€
Vermentino di Sardegna (Contini - Sardegna) 8.00€
Chardonnay (Pico Maccario - Piemonte) 6.50€
Pinot Grigio (Az. agr. Cecchetto Giorgio - Veneto) 8.50€

Rosati

- Barbera Rose' - Lavignone (Pico Maccario - Piemonte) 7.50€
Susumaniello Rose' (Varvaglione - Puglia) 7.50€

Vino Rosso

- Rosso di Montalcino (Villa Poggio Salvi - Toscana) 8.50€
Primitivo del Salento (Varvaglione - Puglia) 8.00€
Syrah - D.O.P (bio) (Az. agr. Rallo - Sicilia) 8.50€
Cesanese di Olevano-Consilium (Migrante - Lazio) 8.00€
Cabernet Sauvignon (Az. Agr. Cecchetto - Veneto) 7.50€

Vino Dolce

- Moscato d'Asti - Riveto (Dante Rivetti - Piemonte) 6.00€
Vino di Visciole - Querciantica (Velenosi - Marche) 7.00€

Caffetteria

Espresso 2.50€

Espresso doppio 3.50€

Espresso decaffeinato 2.50€

Espresso decaffeinato doppio 3.50€

Americano 3.50€

Cappuccino 3.50€

Cappuccino decaffeinato 3.50€

Caffè latte / Latte macchiato 3.50€

Caffè shake-rato 4.00€

Tè caldo 4.00€

Cioccolata calda 4.00€

Bevande

Coca-cola / Coca-cola zero

Sweppes Lemon / Tonic

Fanta / Sprite

Chinotto / Crodino

Cedrata Fassoni

Ginger Beer / Ginger Ale

Sanbitter Rosso

Tè freddo limone o pesca

Succo di frutta

5.00€

Acqua

Natural (Still) / Frizzante (Sparkling) 1Lt 2.00€

Pane (Bread) 2.00€

Birre

Pedavena bionda superior pils 0.20L 5.00€

Pedavena bionda superior pils 0.40L 7.00€

Amari

Amaro del capo / Averna

Baileys / Fernet branca / Branca Menta

Jagermeister / Mirto

Limoncello / Liquirizia

Lucano / Montenegro

Sambuca / Strega

5.00€

Jefferson

7.00€

Distillati e grappe

Grappe

Bottega

Grappa di Amarone barrique 7.00€

Grappa di Amarone bianca 6.00€

Berta

Tre Soli Tre barrique 10.00€

Valdavi bianca 8.00€

Whisky e Scotch

Cao Ila - 12 anni 7.00€

Oban - 14 anni 7.00€

Cardhu - 12 anni 7.00€

Islai Mist 7.00€

Jack Daniel's 8.00€

Chivas Regal - 12 anni 7.00€

Tequila

José Cuervo - Tequila Reposado 6.00€

Distillati

Calvados Morin - Distillato di Mele 8.00€

Distillati e grappe

Rum

Zacapa 10.00€

Abuelo - 12 anni 8.50€

Damoiseau VSOP 9.00€

Cognac

Camus V.S. 9.00€

Armagnac Chevalier 8.00€

Cognac fine Champagne Remy Martin 9,00€

Gin

Tanqueray 8.00€

Vodka

Absolut 7.00€

Moskovskaya 8.00€

Jan Kovich 8.00€

Cocktail

Americano 7.00€
(Campari, vermouth, soda)

Cucumber mule 7.00€
(Vodka, ginger beer, cetriolo)

Gin tonic / lemon 7.00€

Martini "Verso Sera" 7.00€
(Martini bianco, succo alla pesca)

Martini tonic 7.00€
(Martini bianco, tonica)

Moscow mule 7.00€
(Vodka, ginger beer, lime, soda)

Negroni 7.00€
(Campari, gin, vermouth)

Rum e cola 7.00€

Cocktail

Spritz Aperol 8.00€

Spritz Campari 8.00€

Spritz Cynar 8.00€

Spritz Hugo 8.00€

Sambuco spritz , prosecco, soda

Spritz Limoncello 8.00€

Limoncello, prosecco, soda

Spritz Peach 8.00€

Peach-tree, prosecco, soda

Spritz Vermouth 8.00€

Martini Rosso, prosecco, soda

Vodka tonic / lemon 7.00€

Mojito 7.00€

Menta, lime, zucchero di canna, soda,

rum bianco, rum scuro

Cocktail analcolici

Virgin mojito

(Menta, lime, zucchero di canna, ginger ale e zenzero)

(Mint, lime, brown sugar, ginger ale & ginger)

8.00€

Orange smile

(Succo di arancia, sanbitter e fetta di arancia)

(Orange juice, sanbitter & slice of orange)

8.00€

Shirley Temple

(Cedrata, limone, granatina e germoglio di menta)

(Cedrata, lemon, grenadine & mint)

8.00€

Fever Time

(Ginger beer, zenzero e fetta di arancia)

(Ginger beer, ginger & slice of orange)

8.00€