

Antipasti

- Alici marinate all'aceto di mele con pepe rosa e alloro € 9.50

Marinated Anchovies in apple vinegar with pink pepper and laurel

- Fritto della casa (baccala, polpettine di melanzane con provola € 11.00

affumicata, suppli, panelle, crocchette di patate e fiori di zucca con alici e mozzarella)

Fried food (battered saltcod, aubergine patty with provola cheese, potato croquette,

zucchini flowers filled with anchovies and mozzarella, rice arancini with mozzarella)

- Sautè di cozze; saltate con aglio, olio e peperoncino € 10.00

Mussels sauté with chilly pepper and garlic

- Insalata di finocchio, rucola, arancia, uvetta e pinoli € 9.00

Fennel salad with orange, rucola salad, raisins and pine nuts

- Insalata caprese con mozzarella di bufala € 10.00

Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil)

- Caponata di verdure con uvetta e pinoli € 10.00

Mixed vegetables caponata with pine nuts and raisin

- Tortino di melanzane al pesto di basilico € 10.00

Aubergine tartlet with basil pesto, tomato sauce and parmesan cheese

- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala € 10.00

Ham and buffalo mozzarella

- Bruschette al pomodoro pachino € 4.50

Cherry tomato bruschetta

- Pizzelle con pomodoro, parmigiano e basilico € 4.00

Fried pizza pasta with tomato sauce, parmesan and basil

- Tagliere di affettati e formaggi € 14.00

Mixed Italian salami and cheeses

- (Prosciutto crudo, salame piccante, lonza, salame di fegato e salame aquilano)

- (Grana, maccagno di cervo, maccagno valle elvo, caciotta romana, caciotta caprina e gorgonzola)

Su richiesta si possono preparare pietanze **GLUTEN FREE**

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Primi Piatti

- Paccheri di Gragnano con porcini e gamberi al lime € 16.00

Slowly dried special Gragnano short pasta with mushrooms, shrimps and lime sauce

 - Ravioli di ricotta e spinaci **fatti in casa** con burro e salvia € 11.00

Home made Ravioli filled with ricotta cheese and spinaches with butter and sage sauce

- Risotto alla crema di scampi* € 15.00

Risotto with scampi cream*

- Linguine di Gragnano con vongole e porcini € 18.00

Slowly dried special Gragnano linguini pasta with clams and mushrooms

 - Fettuccine **fatte in casa** ai quattro formaggi € 11.00

Home made Fettuccini with four cheeses sauce

- Spaghetti con vongole veraci, friarielli e pomodorini € 13.00


Spaghetti with clams, broccoli leaves and cherry tomato

 - Linguine di Gragnano con gamberi* pachino e pecorino € 15.00


Slowly dried special linguini pasta with shrimps, cherry tomato and sheep cheese

 - Tonnarelli **fatti in casa** con spigola e pomodoro pachino € 12.00

Home made Tonnarelli with seabass fish and cherry tomatoes

 - Fettuccine **fatte in casa** al ragù di manzo € 10.00

Home made Fettuccine Bolognese style (tomato sauce and beef meat)

 - Tonnarelli **fatti in casa** cacio e pepe € 9.00

Home made Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

- Rigatoni alla carbonara € 10.00

Rigatoni carbonara (pork cheek 'bacon', pecorino cheese, pepper and egg)

- Rigatoni all'amatriciana € 10.00

Rigatoni amatriciana (pork cheek 'bacon', tomato sauce and pecorino cheese)

Su richiesta si possono preparare pietanze **GLUTEN FREE**

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Secondi Piatti di Carne

- Filetto di manzo Danese alla griglia € 21.00

Grilled fillet of beef

- Filetto di manzo Danese al pepe rosa € 24.00

Fillet of beef in pink pepper sauce

- Bistecca di costata Danese ^{senza osso} € 23.00

Grilled beef Steak

- Scaloppina di vitella al limone € 13.00

Veal scallops with lemon sauce

- Scaloppina di petto di pollo al marsala € 12.00

Chicken breast scallops with sweet wine sauce

 - Hamburger di manzo ^{fatto in casa} alla griglia € 16.00

Grilled home made Beef burger

- Saltimbocca alla romana € 14.00

Saltimbocca roman style (Pork scallops with ham and sage in butter sauce)

Secondi Piatti di Pesce

- Frittura di calamari*, baccala e gamberi* € 19,00

Fried squid, codfish and shrimps**

- Baccala in umido con Pachino, olive e cipolla rossa € 19.00

Stewed codfish with cherry tomatoes, olives and red onion

- Alici saltate con alloro, aceto di mele e pepe € 16.00

Anchovies in laurel, pepper and apple vinegar sauce

- Trancio di spada con Pachino, olive e capperi € 16.00

Sword fish with cherry tomatoe, olives and capers

- Filetto di pesce al forno in crosta di patate con Pachino e olive € 16.00

Baked fillet of fish in potato crust with cherry tomatoes and olives

- Calamari* alla griglia € 17.00

*Grilled squids**

- Filetto di pesce in padella con funghi porcini e cozze € 19.00

Fillet of fish with mushrooms and mussels

- Pesce del giorno € 4.00/100gr

Fish of the day

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

Su richiesta si possono preparare pietanze **GLUTEN FREE**

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Contorni

- Spinaci saltati con burro e parmigiano € 6.00

Spinaches with butter and parmesan

- Fagiolini ripassati con cipolla rossa e Pachino € 5.50

Green beans with onion and cherry tomatatoes

- Verdure alla griglia “melanzane, zucchine, peperoni e radicchio” € 5.00

Grilled vegetables “aubergines-eggplant, zucchini, pepper and red chicory”

- Cicoria (all’agro **oppure** ripassata) € 5.00

Simply steamed or panfried Cicory with chilly pepper and garlic

- Insalata mista € 5.00

Mixed salad

- Patate al forno € 5.00

Roasted potatoes

- Patate fritte € 5.00

Fried potatoes

Insalatone (BIG SALADS)

- Bresaola con rucola e grana € 11.00

Beef salami with rocket salad and slices of parmesan

- Greca (lattuga, pomodoro, peperoni, cetrioli, cipolla rossa olive e feta greca) € 11.00

Greek salad (lettuce, tomatoes, pepper, cucumber, onion, olives, and feta cheese)

- Caesar (lattuga, grana, pollo^{grigliato}, pane croccante e salsa caesar) € 11.00

Caesar salad (lettuce, parmesan cheese, crispy bread, chicken^{grilled} and Caesar sauce)

- Rucola, Pachino e scaglie di grana € 9.00

Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

- Orzo e farro (orzo, farro, bufala, Pachino, tonno, olive e rucola) € 11.00

Barley, spelt, rucola, tomatoes, buffalo mozzarella cheese, tuna and olives

- Tonno e carciofini (lattuga, olive, pomodoro, carciofini e tonno) € 10.00

Lettuce, tomatoe, artichoke, tuna and olives

Su richiesta si possono preparare pietanze **GLUTEN FREE**

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l’ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Pizza

"SOLO LA SERA"

"JUST FOR DINNER"

- Margherita (Pomodoro, mozzarella e basilico) <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	<u>Rossa</u>	€ 6.50
- Napoletana (Pomodoro, mozzarella e alici) <i>Tomato, mozzarella and anchovies</i>	<u>Rossa</u>	€ 8.00
- Marinara (Pomodoro, aglio e origano) <i>Tomato, garlic and oregano</i>	<u>Rossa</u>	€ 5.00
- Boscaiola (Pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms and sausage</i>	<u>Rossa</u>	€ 9.00
- Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, olive, prosciutto e uovo) <i>Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, ham, and egg</i>	<u>Rossa</u>	€ 10.00
- Mortadella e bufala (Focaccia con mortadella e bufala a crudo) <i>Mortadella salami with bufalo mozzarella cheese</i>	<u>Bianca</u>	€ 11.00
- Funghi (Pomodoro, mozzarella e funghi) <i>Tomato, mozzarella and mushrooms</i>	<u>Rossa</u>	€ 8.00
- Prosciutto (Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) <i>Tomato, mozzarella and raw ham</i>	<u>Rossa</u>	€ 8.50
- Diavola (Pomodoro, mozzarella e salame piccante) <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	<u>Rossa</u>	€ 8.50
- Friarielli e salsiccia (Mozzarella, friarielli e salsiccia) <i>Mozzarella, mozzarella, broccoli leaves and sausage</i>	<u>Bianca</u>	€ 10.00
- Salsiccia e rucola (Pomodoro, mozzarella, salsiccia e rucola) <i>Tomato, mozzarella, sausage and rucola</i>	<u>Rossa</u>	€ 8.50
- Bufala (Mozzarella, mozzarella di bufala, Pachino e basilico) <i>Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	<u>Bianca</u>	€ 9.50
- Tonno e cipolla (Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) <i>Tomato, mozzarella, tunna and onion</i>	<u>Rossa</u>	€ 9.00
- 4 stagioni (Pomodoro, mozzarella, salame, olive, verdure, funghi e carciofini) <i>Tomato, mozzarella, salami, olives, vegetables, mushrooms and artichokes</i>	<u>Rossa</u>	€ 9.50
- Wurstel (Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte) <i>Tomato, mozzarella, wurstel and fried potatoes</i>	<u>Rossa</u>	€ 9.00
- 4 formaggi (Mozzarella, provola, gorgonzola e grana) <i>Mozzarella, provola cheese, gorgonzola cheese and parmesan cheese</i>	<u>Bianca</u>	€ 8.50
- Vegetariana (Mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine) <i>Mozzarella, aubergines, pepper and zucchini</i>	<u>Bianca</u>	€ 8.50
- Bresaola (Mozzarella, beef salami, rucola e parmigiano) <i>Mozzarella, bresaola, rucola and parmesan</i>	<u>Bianca</u>	€ 11.00
- Fiore (Mozzarella, fiori di zucca e alici) <i>Mozzarella, zucchini flowers and anchovies</i>	<u>Bianca</u>	€ 8.50
- Focaccia (olio, sale e rosmarino) <i>Focaccia with olive oil, salt and rosemary</i>	<u>Bianca</u>	€ 4.00

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Dolci della casa

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------|
|  | - Semifreddo al pistacchio
<i>Home made Pistachio iced mousse</i> | <i>fatto in casa</i> | € 6.00 |
|  | - Pannacotta
<i>Home made Cream pudding</i> | <i>fatto in casa</i> | € 6.00 |
|  | - Tiramisù della casa
<i>Home made Tiramisù</i> | <i>fatto in casa</i> | € 6.00 |
|  | - Crem caramel
<i>Home made Crèm caramel</i> | <i>fatto in casa</i> | € 6.00 |
|  | - Tartufo gelato artigianale
<i>Hand made truffle ice cream</i> | <i>“cioccolato e nocciola”
“chocolate and hazelnut”</i> | <i>Artigianale</i>
€ 6.00 |
| | - Sorbetto al limone
<i>Lemon Sorbet</i> | | € 5.00 |

 **Fatto in casa**
Home made
Delizie di pane 1.50 € per persona
Bread, 1.50 € per person
* **Prodotto surgelato**
* **Frozen food**

Bevande

- | | | |
|---|-------------------------------------|---------|
| - Acqua 0.75 l | <i>water</i> | € 2.50 |
| - Bevande analcoliche | <i>analcoholic drink</i> | € 3.00 |
| - Birra bionda alla spina 0.2 l | <i>draft beer^{pils}</i> | € 3.00 |
| - Birra bionda alla spina 0.4 l | <i>draft beer^{pils}</i> | € 5.00 |
| - Birra bionda alla spina 1 l | <i>draft^{pils}</i> | € 12.00 |
| - Birra in bottiglia 33 e l | <i>bottle</i> | € 4.00 |
| - Birra in bottiglia non filtrata 0.5 l | <i>bottle^{non filtred}</i> | € 5.00 |
| - Vino della casa al calice | <i>glass</i> | € 4.00 |
| - Bianco della casa in bottiglia | <i>75 cl</i> | € 13.00 |
| - Rosso della casa in bottiglia | <i>75 cl</i> | € 13.00 |
| - Caffè espresso “Torrefazione artigianale” | | € 2.00 |
| - Caffè Deca/Orzo | | € 2.50 |
| - Cappuccino | | € 3.50 |
| - Caffè latte | | € 4.50 |
| - Amari | | € 4.00 |
| - Amari speciali | | € 6.00 |
| - Grappa | | € 4.00 |
| - Vino da dessert | | € 5.00 |

Su richiesta si possono preparare pietanze **GLUTEN FREE**

- Può contenere allergeni, per maggiori informazioni consultare l'ultima pagina del menu oppure domandare al nostro personale

- May contain allergens, for more information consult the last page of the menu or ask our qualified staff

Lista allergeni / List of allergens

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

We inform our customers that in foods and beverages prepared in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this exercise and listed in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011

A	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived products</i>	H	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, or their products</i>
B	crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans-based products</i>	I	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery-based products</i>
C	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg-based products</i>	K	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
D	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>	L	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	M	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg</i>
F	Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	N	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and products based on lupins</i>
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	O	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the staff and you can consult the appropriate documentation that will be provided on request.

*Casa del gusto
Bekorist srl
Viale del vignola, 1
00196 Roma*

Ristorante Pizzeria



Viale del Vignola, 1
00196 ROMA