

Menù

Antipasti

TAGLIERE DELLA CASA ⁷ 18€
La nostra selezione di salumi e formaggi

POLPETTE FRITTE DI BOLLITO ^{1,3,4,7,9} 10€
Bollito di carne di manzo con salsa al prezzemolo

POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO ^{1,3,7,9} 12€
Polpette di manzo al sugo

PARMIGIANA AL COCCIO ^{7,9} 12€
Melanzana alla parmigiana

BUFALA AI TRE POMODORI ^{1,7} 14€
Mozzarella di bufala campana DOP (250 gr.), datterini gialli e rossi in tre consistenze, basilico e crostini di pane

INSALATINA DI NERVETTI 10€
Nervetti di vitella, scorza d'arancia, ravanelli, germogli di pisello, cipolla in agrodolce, peperoncino

BATTUTA DI MANZO ^{4,10} 14€
Manzo, prosciutto croccante, scaglie di tuorlo marinato, salsa Caesar, fiocchi di sale nero, prezzemolo

Maritozzi

ZUCCHINA ROMANESCA ^{1,3,4,7,12} 9€
Crema di zucchine, stracciatella, zucchine fritte, fiore di zucca, alici e zest di limone

POLLO E PEPERONI ^{1,3,4,7,12} 9€
Pollo sfilacciato con peperoni



Insalate

INSALATONA DI POLLO CESARE ^{1,4,7,10} 12€
Insalata mista con pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar

INSALATONA VEGANA ^{1,11} 12€
Insalata mista con pomodorini, cipolla agrodolce, olive, ceci, crostini e salsa di ceci

INSALATONA TONNO E BUFALA ^{4,7,12} 13€
Insalata mista con tonno, pomodorini, olive e mozzarella di bufala

INSALATONA NOCI, PECORINO E PERE ^{7,8} 11€
Insalata mista con noci, pecorino Cibarìa e pere

Tonnarelli

FATTI IN CASA COME DA NONNA

CACIO E PEPE ^{1,3,7} 13€
Pecorino Cibarìa e pepe bianco e nero

ALLA CARBONARA ^{1,3,7} 15€
Uovo, pecorino Cibarìa e guanciale San Rocco

ALL'AMATRICIANA ^{1,3,7} 14€
Pomodoro BIO e guanciale San Rocco

ALLA GRICIA ^{1,3,7} 14€
Guanciale San Rocco e pecorino Cibarìa

AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA ^{1,3,7,9} 16€
Sfilacciato di coda alla vaccinara

ALLA CIOCIARA ^{1,3,7,9} 13€
Pomodoro mantecato con parmigiano

Giovedì gnocchi /€
Gnocchi di patate della casa, solo il giovedì



Secondi

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1,7} 16€
Vitella con prosciutto e salvia

PETTO ALLA FORNARA ⁷ 16€
Arrosto di punta di petto di vitella

CODA ALLA VACCINARA ⁹ 17€
La Regina del 5/4, coda di manzo

TAGLIATA DI MANZO 22€
Controfiletto di manzo con patate arrosto

BISTECCA DI POLLO ^{4,8,12} 14€
Sovraccoscia di pollo alla piastra con scarola ripassata

POLLO E PEPERONI ^{1,4,12} 16€
Coscia e sovraccoscia di pollo disossato con peperoni gialli e rossi, crostini di pane

Contorni

CICORIA RIPASSATA 6€
Cicoria ripassata con aglio, olio EVO e peperoncino, *su richiesta anche all'agro*

CAPONATA DI VERDURE ^{8,9} 7€
Melanzane, peperoni, zucchine, pomodori, capperi, olive, pinoli e uvetta

PATATE ARROSTO 6€

SCAROLA ^{4,8,12} 7€
Scarola ripassata con alici, olive, uvetta e pinoli

Pizze

Pizze rosse

MARGHERITA ^{1,7}	9€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico	
MARGHERITA CON BUFALA ^{1,7}	10€
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	
MARINARA ^{1,4,12}	9€
Pomodoro, salsa marinara, olio e origano	
NAPOLI ^{1,4,7,12}	11€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici e basilico	
DIAVOLA ^{1,7}	10€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante e basilico	

Pizze bianche

FIORI E ALICI ^{1,4,7,12}	10€
Mozzarella fiordilatte, fiore di zucca e alici	
PATATE, PROVOLA E GUANCIALE ^{1,7}	10€
Mozzarella fiordilatte, patate, provola e guanciale San Rocco	
QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}	10€
Mozzarella fiordilatte, Grana Padano, caciotta e provola	
CICORIA E SALSICCIA ^{1,7}	10€
Mozzarella fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia	
VEGETARIANA ^{1,7}	10€
Mozzarella fiordilatte e verdure di stagione	
FUNGHI E SALSICCIA ^{1,7}	10€
Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli e salsiccia	
TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7,12}	10€
Mozzarella fiordilatte, filetti di tonno, cipolla agrodolce e basilico	

Focacce

PRIMAVERA ^{1,7}	12€
Mozzarella di bufala, pomodorini confit, prosciutto crudo e pesto di basilico	
PROSCIUTTO ^{1,7}	12€
Prosciutto crudo, stracciatella e basilico	

Pizze speciali

CAPRICCIOSA ^{1,3,7}	11€
Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, crumble di olive taggiasche, prosciutto crudo, pomodorini confit, uova, carciofo e basilico	
PESTO E BUFALA ^{1,7}	12€
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit e pesto di basilico	
ALICETTA ^{1,4,7,12}	12€
Pomodoro, filetti di alici, stracciatella, crumble di olive taggiasche e basilico	
PARMIGIANA ESTIVA ^{1,7}	12€
Pomodoro, melanzane, datterini gialli e rossi, bufala a crudo, scaglie di grana e basilico	
GIALLONA ^{1,4,7,12}	12€
Provola, datterini gialli, stracciatella, basilico e pepe nero	
ZUCCHINA ROMANESCA ^{1,7}	13€
Crema di zucchine, fiori di zucca a crudo, zucchine romanesche fritte, stracciatella, zest di limone	

Fritti e sfizi

SUPPLÌ AL TELEFONO ^{1,7,9}	2€
Riso al pomodoro con cuore filante di mozzarella	
ALICETTE FRITTE ^{1,4}	9€
Alici fresche panate e fritte	
ZUCCHINE A FIAMMIFERO ^{1,3}	5€
Zucchine tagliate a julienne, fritte con uovo e farina	
FILETTO DI BACCALÀ ^{1,4}	6€
Filetto di baccalà pastellato	
FIORE DI ZUCCA ^{1,4,7}	3,5€
Fiore di zucca pastellato ripieno di mozzarella e alici	
PATATE FRITTE	5€
Patate rustiche con la loro buccia	
BRUSCHETTA AL POMODORO ¹	4€
Pane fatto in casa con pomodorini rossi e gialli	

Coperto

Pranzo: 1€ Cena, weekend e festivi: 2€ Pane fatto in casa: 1,5€

Dolci



TIRAMISÙ ^{1,3,7} **7€**

Crema al mascarpone, savoiardi e caffè
Mascarpone cream, ladyfingers, and coffee

CHEESECAKE ^{1,7} **7€**

(Al cioccolato, al caramello o ai frutti di bosco)
Choice of: chocolate, caramel, or mixed berries

ZOCCOLETTE FRITTE ^{1,6,7,8} **9€**

Palline di pizza fritta con Nutella
Fried pizza dough bites with Nutella

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE ^{1,3,7} **7€**

Frolla, ricotta di pecora e marmellata di visciole
Shortcrust pastry, sheep's milk ricotta, and sour cherry jam

CROSTATA DI VISCIOLE O ALBICOCCHES ^{1,3,7} **7€**

Frolla e marmellata di visciole o albicocche
Shortcrust pastry with sour cherry or apricot jam



IL GUSTO DEI VICOLI DI ROMA

Amari & Liquori



GRAPPA BIANCA 5€

GRAPPA BARRICATA 5€

AVERNA 5€

FERNET 5€

AMARO DEL CAPO 5€

LIMONCELLO 5€

MIRTO 5€

PASSITO 5€

PALLINI

CALAMARO 6€

Amaro dal gusto equilibrato, con miele, genziana ed estratto di carciofo
A well-balanced bitter liqueur with honey, gentian, and artichoke extract

FORMIDABILE 6€

Liquore amaro naturale con erbe, fiori, radici e scorze di agrumi
A natural bitter liqueur made with herbs, flowers, roots, and citrus peels

VIRGILIO 6€

Antica ricetta segreta con china calisaia, arancia dolce, rabarbaro e liquirizia
An ancient recipe featuring cinchona calisaya, sweet orange, rhubarb, and licorice

GENZIANA CHIARINO 6€

Liquore abruzzese a base di radice di genziana infusa in vino bianco
A traditional liqueur from Abruzzo made with gentian root infused in white wine

ROMEO

IL GUSTO DEI VICOLI DI ROMA