

Menù

Antipasti

TAGLIERE DELLA CASA ⁷	20€
La nostra selezione	
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 e peperoncino	
BATTUTA DI MANZO ^{4,10}	14€
Manzo, prosciutto croccante, scaglie di tuorlo marinato, salsa Caesar, fiocchi di sale nero e 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}	13€
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}	14€
Insalata mista con tonno Angelo Parodi, pomodorini, olive e mozzarella di bufala	
INSALATONA NOCI, PECORINO E PERE ^{7,8}	13€
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}	17€
Vitella con prosciutto e salvia	
PETTO ALLA FORNARA	18€
Arrosto di punta di petto di vitella	
CODA ALLA VACCINARA ⁹	18€
La Regina del 5/4, coda di manzo	
TAGLIATA DI MANZO	23€
Controfiletto di manzo con patate arrosto	
BISTECCA DI POLLO ^{4,8,12}	15€
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	7€
Cicoria ripassata con aglio, olio EVO, peperoncino e su richiesta anche all'agro	
CAPONATA DI VERDURE ^{8,9}	8€
Melanzane, peperoni, zucchine, pomodori, capperi, olive, pinoli e uvetta	
PATATE ARROSTO	6€
SCAROLA ^{4,8,12}	8€
Scarola ripassata con alici del Mar Cantabrico, olive, uvetta e pinoli	

Pizze

Pizze rosse

MARGHERITA ^{1,7}	10€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico	
MARGHERITA CON BUFALA ^{1,7}	13€
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	
NAPOLI ^{1,4,7,12}	12€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici del Mar Cantabrico e basilico	
DIAVOLA ^{1,7}	12€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante e basilico	

Pizze bianche

FIORI E ALICI ^{1,4,7,12}	14€
Mozzarella fiordilatte, fiore di zucca e alici del Mar Cantabrico	
PATATE, PROVOLA E GUANCIALE ^{1,7}	13€
Mozzarella fiordilatte, patate, provola e guanciale San Rocco	
QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}	12€
Mozzarella fiordilatte, Grana Padano, caciotta e provola	
CICORIA E SALSICCIA ^{1,7}	13€
Mozzarella fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia	
VEGETARIANA ^{1,7}	12€
Mozzarella fiordilatte e verdure di stagione	
FUNGHI E SALSICCIA ^{1,7}	13€
Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli e salsiccia	
TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7,12}	13€
Mozzarella fiordilatte, filetti di tonno Angelo Parodi, cipolla agrodolce e basilico	
COTTO E ZUCCHINE ^{1,3,7}	14€
Crema di zucchini, fiordilatte, zucchini e prosciutto cotto	

Focacce

PRIMAVERA ^{1,7}	15€
Mozzarella di bufala, pomodorini confit, prosciutto crudo San Rocco e pesto di basilico fatto in casa	
PROSCIUTTO ^{1,7}	14€
Prosciutto crudo San Rocco, stracciatella e basilico	

Pizze speciali

CAPRICCIOSA ^{1,3,7}	14€
Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, crumble di olive taggiasche, prosciutto crudo San Rocco, pomodorini confit, uova, carciofo e basilico	
PESTO E BUFALA ^{1,7}	15€
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit e pesto di basilico fatto in casa	
ALICETTA ^{1,4,7,12}	16€
Pomodoro, filetti di alici del Mar Cantabrico, stracciatella, crumble di olive taggiasche e basilico	
PARMIGIANA ESTIVA ^{1,7}	16€
Pomodoro, melanzane, datterino giallo e rosso, bufala a crudo e basilico	
GIALLONA ^{1,7}	15€
Provola, datterino giallo, stracciatella, basilico e pepe nero	
ZUCCHINA ROMANESCA ^{1,7}	16€
Crema di zucchini, fiori di zucca a crudo, zucchini romaneschi fritti, stracciatella e zest di limone	

Fritti e sfizi

SUPPLÌ AL TELEFONO 2PZ ^{1,7,9}	6€
Riso al pomodoro con cuore filante di mozzarella	
ALICETTE FRITTE ^{1,4}	10€
Alici fresche panate e fritte	
FRITTO TESTACCIO ^{1,3,4,7,9}	16€
Supplì, fiore di zucca, filetto di baccalà, polpetta di bollito e patate fritte	
FILETTO DI BACCALÀ 2PZ ^{1,4}	9€
Filetto di baccalà pastellato	
FIORE DI ZUCCA 2PZ ^{1,4,7}	8€
Fiore di zucca pastellato ripieno di mozzarella e alici	
PATATE FRITTE	6€
Patate rustiche con la loro buccia	
BRUSCHETTA AL POMODORO ¹	5€
Pane fatto in casa con pomodorini rossi e gialli	

Coperto

Pranzo: 2€

Cena, weekend e festivi: 3€

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 ^{1,3,7} **7€**

Frolla e marmellata di visciole
Shortcrust pastry with sour cherry



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
IA 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



IL GUSTO DEI VICOLI DI ROMA