



**Proposta menu per gruppi (min 10 persone)**

**Groups menu proposal (min 10 people)**

**MENU "Colle Oppio" (Cucina Tradizionale- Traditional Cousine) € 49 a persona/for pax**

*Welcome drink - Spritz o Prosecco o Analcolico*

**Caramelle Angelino**

Ovoline di scamorza avvolte nella pancetta arrotolata

*Smoked scamorza bites wrapped in cured pork belly*

**Fagioli con le Cotiche**

Fagioli Borlotti stufati al pomodoro con cotenna di maiale, peperoncino e aromi servita con vele di pane

*Borlotti beans and tomatoes stew, with pork skin and hot peppers, served with bread slices*

**PoRpette Daje Roma**

Polpette della tradizione romana in salsa di pomodoro e vele di pane

*Traditional roman meatballs in tomato sauce served with rustic bread slices*

**Rigatoni alla Carbonara**

Rigatoni di pasta fresca con Guanciale Laziale "Sesto Coccia" croccante, uova, Pecorino Romano DOP "Fulvi" e pepe nero

*"Rigatoni" fresh pasta with eggs, cured "Sesto Coccia" pork cheek, "Fulvi" Roman Pecorino cheese and black pepper*

**Er pollo 'a cacciatora**

Pollo cotto lentamente in salsa alla cacciatora accompagnato da patate al forno

*Slowly cooked chicken in sage sauce with baked potatoes*

**Cheesecake de' noantri**

Crema di ricotta, nocciole, crumble di ciambelline al vino e frutti di bosco

*Ricotta cream, hazelnuts, wine donuts crumble and berries*

Cestino di Pane - Basket of bread

Acqua Gassata e Naturale - Sparkling and still water

Caffè - Coffee

*Malvasia Puntina IGP - Parvus Ager (Malvasia Puntinata) 13,5% vol Lazio -Secco, con buona sapidità e finale morbido-*

*Roma Eterna DOC - Parvus Ager (Montepulciano, Syrah) 13%vol Lazio -Fruttato e speziato-*

Sara servita una 1 bottiglia di vino per tipo, ogni 5 persone - one bottle of each wine will be served every 5 people

Osteria Angelino dal 1899 - Via Capo d'Africa 6 - Roma Tel. 06/64764663 - roma@osteriaangelino.it