



Menù

*“Chiudi gli occhi e lasciati accompagnare dal tuo palato
attraverso i nostri 125 anni di storia”*

Antipasti...

La ciccia cruda (1-12) 12

Carpaccio di manzo **marinato** al gin albicocca semi dry rucola e **sfoglia** di grano duro
Gin marinated beef carpaccio dried apricot arugula and oregano crispy bread slice

Il maritozzo dei Vaccinari (1-3-7-8-9-12) 15

Maritozzo ripieno di coda alla vaccinara sfilacciata nel suo sugo e crema di burrata
Maritozzo bun stuffed with steer tail in Roman style and smoked burrata cream

Il polpo alla Ottaviano (4) 12

Insalata di **polpo*** pomodorini infornati e acqua di cetrioli
Octopus salad with baked cherry tomatoes and cucumber sauce

Il gran fritto dei Patres (1-3-4-7) 15

Verdure **pastellate alla cannella** pallotte **cacio** e ova **fiori** di zucca
Cinnamon batter vegetables cheese and egg balls stuffed zucchini flowers

Primi...

Gnocchetti Agro Pontino (1-7-9) 16

Chicche di patate al **ragù bianco** di vitella* ed **erbette** di campo
Potatoes gnocchi with veal* white sauce and fresh wild herbs

Tonnarelli alla Traiano (1-3-4-7) 16

Tonnarello di pasta fresca **all'uovo burro alici** polvere di caffè e gocce di basilico
Tonnarello fresh egg pasta butter anchovies coffee powder and basil drops

Gnocchetti all'Aurelia (1-7) 16

Chicche di patate con pomodori arcobaleno, basilico e **burrata** affumicata
Potatoes gnocchi with cherry tomatoes basil Parmigiano Reggiano black pepper and smoked burrata

Carbonara (1-3-7) 17

Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, **uova**, **Pecorino** Romano DOP e pepe nero
Rigatoni fresh pasta with crunchy “Sesto Coccia” dry aged pork jowls eggs Romano Pecorino cheese and black pepper

Cacio e Pepe (1-3-7) 17

Tonnarelli di pasta **all'uovo** con **Pecorino** Romano DOP e pepe nero
Tonnarelli fresh egg pasta with Romano Pecorino cheese and black pepper

Amatriciana (1-7) 17

Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale “Sesto Coccia”, **Pecorino** Romano e pepe nero
Rigatoni fresh pasta with tomato sauce “Sesto Coccia” dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

Gricia (1-7) 17

Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, **Pecorino** Romano DOP e pepe nero
Rigatoni fresh pasta with “Sesto Coccia” dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

Secondi...

Abbacchio scottadito (12) 23

Bocconcini di agnello* arrostiti, serviti con **mosto cotto** e scarola ripassata uvetta e capperi
Roasted lamb* chunks served with escarole raisins and capers

Saltimbocca all'Angelino (1-7-12) 23

Medaglioni di **vitello*** al **vino** bianco con prosciutto crudo fritto e salvia croccante servito con patate novelle arrostate
White wine sautéed veal* chunks fried dry aged prosciutto and crunchy sage served with baby potatoes

Pollo con i peperoni (4) 23

Pollo cotto lentamente in **salsa** di peperoni
Slow cooked chicken in sweet pepper sauce

Filetto del Gladiatore (7-12) 25

Filetto di bufala ruola scaglie di **pecorino** e riduzione di **aceto** di lamponi
Buffalo tenderloin with arugula raspberry vinegar and pecorino Romano flakes

Piatti freddi ed insalate...

La Tito (1-7-12) 16

Burrata affumicata filetti di **melanzane** piccanti pomodori e crema di basilico
Smoked burrata spicy eggplants sun dried tomatoes and basil sauce

La Giulio Cesare (1-3-7-12) 16

Lattuga crostini di **pane** pollo grigliato scaglie di **Parmigiano** e **salsa Caesar**
Lettuce, bread croutons grilled chicken Parmigiano flakes and hand made Caesar sauce

La Costantino (1-3-7-9-12) 16

Panzanella al pomodoro con salsa di basilico e **mozzarella** di Bufala campana DOP
Bread croutons with tomatoes and celery basilico cream and buffalo mozzarella

La Gallica (1-3-4-9-12) 16

Lattuga **tonno** confit **uovo** al **balsamico** olive **taggiasche** e pomodori infornati
Lettuce tuna in oil balsamic vinegar egg taggiasche olives and baked tomatoes

La Flaminia (3) 16

Prosciutto crudo Amatriciano e **mozzarella** di Bufala campana
Bassiano Ham with buffalo mozzarella cheese

La Capri (4-12) 16

Carpaccio di tonno marinato con rucola e salsa al melone
Marinated tuna carpaccio with arugula and melon sauce

Contorni...

Le patate novelle 8
Roasted potatoes

Cicoria ripassata 8
Chicory sautéed with Evo, garlic and hot pepper flakes

La scarola ripassata 8
Mashed escarole with garlic, capers and raisins

Insalata mista 8
Mix salad with tomatoes cucumber and carrot

Caponata (8-9-12) 8
Sweet and sour sauté eggplants celery onions olives tomatoes and pinenuts

Pagnotta di farina semi integrale di nostra produzione (1) 3
Semi wheat hand made bread loaf

Dolci...

Tiramisù (1-3-7) 8

*Crema al **mascarpone** con **savoardi** bagnati nel caffè e cacao in polvere*
Mascarpone cream, ladyfingers, espresso and cocoa powder

Tarallucci e vino (1-12) 8

Ciambelline** servite con un bicchierino di **Vin Santo dolce
Ciambelline cookies served with a pour of Vin Santo sweet wine

'A Cheesecake de noantri (1-7-12) 8

*Crema di **ricotta**, **crumble** di ciambelline al **vino** e salsa alle pesche*
Ricotta cream, ciambelline cookies crumble and peach sauce

Semifreddo all'Angelino (3-7-12) 8

***Semifreddo** all'**amaretto** con scaglie di cioccolato e frutti di bosco*
Amaretto cookies parfait with chocolate flakes and berries

La frutta di stagione 10

Frutta di stagione
Seasonal fruit

Amaroteca

“Fino a quando non sono svelati i luoghi tacciono, ma non appena si lasciano scoprire eccoli pronti a raccontare le storie che li custodiscono”

Amaroteca nasce da una semplice constatazione...

Quando entriamo in un locale, rinomata osteria o bettola in un paesino qualsiasi e chiediamo un bicchiere di vino, subito lo caratterizziamo: rosso, bianco, fermo, fruttato, secco...

Per l'amaro italiano non succede così: nominiamo a volte la marca, al massimo il produttore.

Da qui l'intenzione di Amaroteca: colmare un vuoto e diffondere la cultura dei liquori a base naturale.

Amari classici

€ 4

Amari speciali

€ 6

Fernet Branca

Amaro del Capo

Ramazotti

Zucca

Montenegro

Cynar

Jagermeister

Averna

Lucano

Sambuca Molinari

Tre Fontane – Antico liquorificio Trappista

Formidabile – Pallini

Amaro del Ciclista – Casoni

Ratafia – DF Gocce

Rupes Gold – Rupes

Braulio Riserva – Braulio

Gocciamara – DF Gocce

Genziana – DF Gocce

Sambuca Extra Forte – DF Gocce

Grappe e distillati...

<i>Grappa ramata riserva "Alba Antica"</i>	7
<i>Grappa bianca Paladin</i>	7
<i>Grappa Nardini</i>	7

Rum

<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	10
<i>Zacapa 23 Years</i>	10

Vodka

<i>Grey Goose</i>	8
<i>Belvedere</i>	8

Gin

<i>Hendricks</i>	9
<i>Gin Mare</i>	9

Bourbon & Whiskey

<i>Bulleit</i>	8
<i>Caol Ila 12 years</i>	10
<i>Oban 14 years</i>	10

Birre

<i>Birra alla spina 0,4 cl.</i>	8
<i>Draft beer 04 cl.</i>	

Caffetteria e soft drinks

<i>Caffè</i>	2
<i>Cappuccino</i>	4
<i>Acqua</i>	3
<i>Coca Cola</i>	5
<i>Coca Zero</i>	5
<i>Fanta</i>	4
<i>Sprite</i>	4
<i>Ice tea Limone</i>	5
<i>Ice tea Pesca</i>	5

Allergeni

1. *Cereali e derivati/Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.*
2. *Crostacei/Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.*
3. *Uova/Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.*
4. *Pesce/Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi/Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc*
6. *Soia/Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte/Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
8. *Frutta a guscio/Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.*
9. *Sedano/Celery che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*
10. *Senape/Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda*
11. *Sesamo/Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;*
12. *Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.*
13. *Lupini/Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
14. *Molluschi/Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.*