

Menù



**“Ma vale poi la pena de soffrì
lontano da ‘na tavola e ‘na sedia
pensanno che se deve da morì?**

**Nun è pe’ fa er fanatico romano;
però de fronte a ‘sto campà d’inedia,
mejo morì co’ la forchetta in mano!”**

(Aldo Fabrizi)

Iniziando

Le polpettine dei ricordi (1-7-9)

11,00 (3 pz.)

Polpettine* di bollito servite con cicoria selvatica ripassata e Pecorino

Deep fried meatballs served with sautéed chicory and Pecorino*

La panzanella...ma non solo (1-4-7)

12,00

Crostini di pane ammorbiditi con pomodoro, olive e capperi, serviti con una burratina affumicata e salsa al basilico

"Drowned" in tomato sauce bread croutons with olives and capers, served with a smoked burrata and basil sauce

I fiori di zucca di Angelino (1-4-7-9)

10,00 (2 pz.)

Fiori di zucca* ripieni di mozzarella e alici, pastellati e fritti

Zucchini flowers filled with mozzarella and anchovies, battered and fried

La ciccia cruda (7-12)

13,00

Carpaccio di manzo marinato da noi al gin e spezie, servito con melanzane a filetti e cipolle in agrodolce

Beef carpaccio marinated in house with gin and spices, served with pickled eggplants and sweet 'n sour onions

Polpette del Tribuno (1-3-7-12)

12,00 (3 pz.)

Polpette di manzo in salsa di pomodoro e basilico

Beef meatballs in tomato sauce with fresh basil

Trippa (1-7-9)

10,00

Quella che ricorda nonna, con menta e tanto Pecorino romano DOP

Granny's one, with mint and tons of roman Pecorino

SERVIZIO: € 3

Acqua e pane

Proseguendo

Carbonara (1-3-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, uova, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, eggs, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Cacio & Pepe (1-3-7) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all’uovo con Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Tonnarelli fresh egg pasta with DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Amatriciana (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, salsa di pomodoro, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, tomato sauce, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Gricia (1-7) **15,00**

Mezze maniche di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, Pecorino romano DOP e il nostro mix di pepe nero

Fresh mezze maniche pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, DOP roman Pecorino and our mix of black peppers

Aurelia (1-3-7-8) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all’uovo con crema di carciofi alla romana, nocciole tostate e crema di burrata affumicata

Fresh tonnairelli egg pasta with artichokes sauce, toasted hazelnuts and smoked burrata cream

Quasi, puttanesca (1-3-4-7) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con salsa alla puttanesca (pomodoro, capperi olive) e gocce di crema all’aglio nero

Fresh tonnairelli egg pasta with tomato, capers and olives sauce, and drops of black garlic sauce

Ajo, ojo e peperoncino (a modo nostro) (1-3) **15,00**

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con aglio nero fermentato, dressing al prezzemolo e fili di peperoncino

Tonnarelli fresh egg pasta with fermented black garlic, parsley dressing and hot pepper strings

Concludendo

Abbacchio a modo mio (1-3-12) **22,00**

Bocconcini di agnello* CBT panati e fritti, serviti con filetti di melanzane homemade e cipolla agrodolce

Slow cooked lamb chunks, battered and fried, served with homemade picked eggplants and sweet 'n sour onions

Saltimbocca all'Angelino (1-7-12) **21,00**

Medaglioni di vitello* al vino bianco con prosciutto crudo di Parma fritto e salvia croccante serviti con patate arrosto

White wine sautéed veal medallions with fried Parma prosciutto and crunchy sage, served with roasted potatoes

Pollo coi peperoni (4-12) **20,00**

Petto di pollo CBT in salsa di peperoni servito con cicoria ripassata

Slow cooked chicken breast in bell peppers sauce served with sautéed chicory

Polpo alla Trasteverina (4-8-12) **21,00**

Tentacoli di polpo grigliati serviti con cipolle, pinoli, uvetta e un'insalata di puntarelle

Grilled octopus served with onions, pine nuts, raisins and puntarelle salad

La bistecca (1) **24,00**

Lombata di manzo senza osso servita con patate arrosto e salsa aromatica (circa 400 gr)

Beef steak bone off, served with roasted potatoes and an aromatic sauce (400 grams)

Accompagnando

Patate arrostitite 6,00

Roasted potatoes

Cicoria ripassata 6,00

Sautéed chicory

Carciofo alla Giudia 7,00

Double fried artichoke

Insalata romana di puntarelle (4-12) 7,00

Puntarelle condite con una salsa di olio extravergine di oliva, aglio, alici e aceto

Catalogna chicory tips salad seasoned with EVOO, garlic, anchovies and vinegar

Carciofo alla Romana 7,00

Sautéed artichoke with mint and garlic

La stagione 7,00

Quello che offre l'orto mese per mese

What the garden give us monthly

DAL • 1899

Lieto fine

Tiramisù (1-3-7) **6,00**

Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere

Mascarpone cream, “drowned” savoiardi cookies in coffee and cocoa powder

Cheesecake de noantri (1-7-12) **6,00**

Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora, nocciole e salsa alla menta

As we like, ciambelline cookies crumble, creamy ricotta, hazelnuts and mint sauce

Mousse al cioccolato (3-7-12) **6,00**

Con mandorle e caramello salato

With almonds and salted caramel

Ciambelline e vino (1-8-12) **5,00**

Ciambelline al vino rosso di nostra produzione accompagnate da un assaggio di vino rosato secco

Red wine ciambelline cookies served with a pour of rose wine

Caffetteria & Drinks

Caffè **2,00**

Cappuccino **4,00**

Coca cola/Zero/Fanta/Sprite **5,00**

Birra media alla spina **7,00**

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 impanati, sformati, 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, salumi, 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.