

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Pecorino BIO della casa (Abruzzo)	5
Prosecco Asolo Montelliana (Veneto)	6
Chardonnay Spaccafico BIO (Puglia)	5,5
Rosé Pettorosa (Puglia)	6
Pinot Grigio Ca'Povoltà (Veneto)	6,5
Spritz	8,5

BIANCHI IN BOTTIGLIA

Pecorino BIO fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Chardonnay Spaccafico BIO (Puglia)	18
Passerina BIO Boccafonace (Marche)	20
Frascati Doc Villa Simone (Lazio)	20
Pinot Grigio Ca'Povoltà (Veneto)	22
Rosé Pettorosa (Puglia)	24
Gewürztraminer Hütte (Trentino)	26
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)	23

TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori (Umbria)	44
Pinot Grigio Jermann (Friuli)	38
Chardonnay Planeta (Sicilia)	48
Cervaro della Sala Antinori (Umbria)	120

BOLLICINE

Prosecco Asolo Montelliana (Veneto)	26
Ferrari Perlè (Trentino)	45
Cá del Bosco Prestige (Lombardia)	55
Moët & Chandon (Francia)	58
Dom Perignon (Francia)	280

BOTTIGLIAME 4

Chinotto Neri » Sprite » Fanta
 Cedrata Tassoni » Acqua Tonica » Schweppes
 Lemon » Coca Cola » Coca Cola Zero
 Ice Tea » Ginger Ale » Ginger Beer » Red Bull
 Campari Soda » Crodino » Ace » Arancia
 Ananas » Pesca » Mela Verde

VINI DOLCI AL BICCHIERE

Passito di Pantelleria	5
Moscato d'Asti	5

COFFEE & THÈ

Espresso Lavazza	2
Espresso Corretto	2,5
Caffelatte	3
Caffè Americano	2,5
Cappuccino	3
Decaffeinato	2,5
Orzo	2,5
The Caldo	4

VINI ROSSI AL BICCHIERE

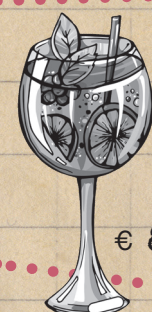
Montepulciano BIO della casa (Abruzzo)	5
Chianti Docg Poggio Uberti (Toscana)	6
Lambrusco Panzon <i>sweet&sparkling</i> (Emilia)	6
Primitivo Spaccafico (Puglia)	5,5
Spritz	8,5

ROSSI IN BOTTIGLIA

Montepulciano BIO fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Syrah Barbarella (Lazio)	18,5
Primitivo Spaccafico (Puglia)	20
Sangiovese BIO Micante (Toscana)	20
Nero di Troia Passera Scopaiola (Puglia)	20
Chianti Docg Poggio Uberti (Toscana)	20
Cesanese Federici (Lazio)	20
Lambrusco Panzon <i>sweet&sparkling</i> (Emilia)	22
Valpolicella Ripasso Bovaro (Veneto)	28

TOP WINE ROSSI

Amarone Fulminato (Veneto)	52
Bolgheri Il Bruciato Antinori (Toscana)	60
Barolo Bersano (Piemonte)	55
Brunello di Montalcino Palazzi (Toscana)	58
Tignanello Antinori (Toscana)	210



Spritz
 APEROL/CAMPARI

€ 8,5

BIRRE ALLA SPINA

Peroni Cruda piccola 0,2	4
Peroni Cruda media 0,4	7
Peroni Gran Riserva 0,2	5
Peroni Gran Riserva 0,4	8,5
Grolsch Weizen 0,2	5
Grolsch Weizen 0,4	8

PERONI
CRUDA

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0	5
Kozel Lager	5
Beck's	5
Corona	5
Guinness	5
Baladin Isaac 0,75 cl	16,5

Nannarella®



OSTERIA DAL 1930

ROMA - TRASTEVERE



Starters

- **CARCIOFO** alla Giudia  8,5
Crispy Roman Artichoke / Knusprige
Römische Artischoken / Artichauts croquant
Romain / Alcachofa croquante Romano

- Three **BRUSCHETTAS**  9
Tomato - Buffalo mozzarella cheese, raw
ham - Buffalo mozzarella cheese and
Anchovies
Tomate - Büffel Mozzarella Rohschinken -
Büffel Mozzarella und Sardellen
Tomate - fromage mozzarella de
bufflonne, jambon cru - fromage mozzarella
de bufflonne et anchois
Tomate - Queso mozzarella de búfala, jamón
crudo - Queso mozzarella de leche de
búfala y anchoas

- **FRIED MIX** with Riceballs Amatriciana, 10
Bolognese, Cheese and Pepper and  
Potatoes Croquettes (Mignon 8 pz)
Gemischten Frittierte (Reis Amatriciana
Fleish, Käse und Pfeffer und Kartoffeln (Mignon 8 pz)
Mix de Croquettes de Riz Amatriciana et de Viande,
Fromage et Poivre, et Pommes de terre (Mignon 8 pz)
Misto de cosas Fritas: Arroz y carne,
Amatriciana, Queso y Pimienta - Patatas (Mignon 8 pz)

• Cartoccio di **CALAMARI**  16,5
Fresh Battered Squids / Frische frittierte
Tintenfisch / Savourex Calmares Frites
Calamares sabroso a la Romana

- **MUSSELS** Soute  14,5
MuscheIn Soute / Saut du Moules
Sauté de Mejillones

- **TASTING PLATE** of Assorted  19,5
Ham / Salami, Cheese and Walnuts
Brett von leckeren Italienischen
Aufschnitten, Käsen und Walnüsse
Plateau du Jambon, Salami, Fromages et Noix
Platos de Jamon, Salami, Quesos y Nueces

- **CAPRESE**  12
Buffalomozzarella and tomato)
Mozzarella aus Büffel und Tomaten
Mozzarella de bufflonne et tomate
Mozzarella de búfala y tomate

- Raw Ham and Buffalo Mozzarella  12
Büffel Mozzarella Rohschinken
jambon cru et mozzarella de bufflonne
Queso mozzarella de búfala - jamón crudo

- Raw ham a and melon  12,5
Jambon cru et melon
Jamón crudo y melón
Rohschinken und melone

HOT FOCACCIA  6,5
---- Bread with E.V.O Oil and Rosemary ----
Heiße Focaccia, Öl E.V.O. und Rosmarin
Focaccia chaude, huile E.V.O. et romarin
Focaccia caliente, Aceite E.V.O. y Romero

PASTA

All our Pasta are served with Grana
Padano Dop or Pecorino according to
Tradition and so much Love.
-Tonnarello it's like Spaghetti but
Typical of Roman Cousine

- Tonnarello **CACIO E PEPE**  10
(Cheese and Pepper)
(Käse und Pfeffer)
(Fromage et Poivre)
(Queso y Pimienta)

- Tonnarello **CARBONARA**  12
(Egg, Bacon, Cheese and Pepper)
Carbonara (Eier, Speck, Käse und Pfeffer)
Carbonara (Oeufs, Lardon,
Fromage et Poivre)
Carbonara (Huevos, Tocino, Queso y Pimienta)

- **TONNARELLO CON COZZE, PECORINO e POMODORINI**  12,5
Tonnarello with mussels, pecorino and cherry tomatoes
MuscheIn, Pecorino und Kirschtomaten
Moules, Pecorino et Tomates cerises
Mejillones, Pecorino y tomates cherry

We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

Desserts

» • **TIRAMISU'** della Casa 7
» • **CHEESECAKE** with berries 6,5
Käsekuchen mitbeeren
Cheesecake aux Fruits rouges
Tarta de queso con mermelada
de frutos del bosque

» • **Panna Cotta** with Strawberries 6
Panna cotta Erdbeer
Panna cotta fraise
Panna cotta fresca

» • **Homemade Chocolate Salami** 6,5
with Whipped Cream
Schoko-Salami des Hauses
Salami du Chocolat de la Maison
Salami de Chocolate
de la Casa
» • **Cup of strawberry and -cream icecream** 9
Coupe de fraises fraîches
et -crème glacée
Taza de fresas frescas
y -helado de crema
Tasse frische erdbeeren und -rahmglace

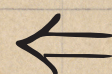
Our guest is the most special in the world, please ask to the staff
for any intolerances o allergies.

House Wines

WINE -**BIO**

Pecorino **BIO** - Abruzzo 0,75 16,5
.....by the glass 5
Montepulciano **BIO** - Abruzzo 0,75 16,5
.....by the glass 5

WATER in Carafes 0,75 2
Treated water still or sparkling



PINSE

- TONNO

14

Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, capers

Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel, kapern

Tomate, mozzarella, thon, onions, capres

Tomate, mozzarella, atun, cebolla, alcaparras

- RUSTICA

14

Tomatoes, mozzarella, sausage, chicory (garlic, chilli)

Tomaten, mozzarella, wurst und chicoree (knoblauch, chili)

Tomate, mozzarella, saucisse et chicoree (l'ail, le piment)

Tomate, mozzarella, salchicha y achicoria (ajo, guindilla)

- BUFALINA "base bianca"

16,5

Fresh Tomatoes - Buffalo mozzarella cheese - basil)

Frische Kirschtomaten - Büffel Mozzarella - Basilikum

Tomates fraîches - Mozzarella de bufflonne - basilic

Tomates frescos - Mozzarella de búfala - albahaca

- SALMONE

14

Mozzarella, smoked Salmon and Rucola

Mozzarella, Räucherlachs und Rucola

Mozzarella, saumon fumé et Rucola

Mozzarella, Salmon ahumado y Rucola

Salads 12

- TRASTEVERE



Mixed salad - Buffalo mozzarella - tomatoes - olives - corn - zucchini
Gemischter Salat - Mozzarella aus büffel - Tomaten - Oliven - Mais - Zucchini

Salade mixte - Mozzarella de bufflonne - tomates - olives - maïs - courgettes
Ensalada mixta - Mozzarella de búfala - tomates - aceitunas - maíz - calabacín

- BORGO



Rucola, smoked salmon, feta cheese, CITRUS fruits, walnuts

Rucola, Räucherlachs, Feta käse, Zitrusfrüchte, waldnüsse

Rucola, saumon fume, feta, agrumes, noix

Rucola, salmon ahumado, feta, citricos, nuez

- TESTACCIO



Rucola, bresaola dried beef, Grana Padano Dop, olives, eggplants
Rucola, Bresaola (Bündner Fleisch), Grana Padano Dop, oliven und auberginen
Rucola, bresaola (Noix de Boeuf séchée) Grana Padano Dop, olives et aubergines
Rucola, Bresaola (carne seca de ternera) Grana Padano Dop, aceitunas y berenjenas

- GARBATELLA



Mix salads, tuna, corn, egg, olives, tomatoes, carrots

Gem. salad, Thunfisch, mais, eier, oliven, tomaten, karotten

Salad, thon, mais, oeuf, olives, tomato, carottes

Ensalada, atun, mais, huevo, aceitunas, tomate, zanahoria

---- HOT FOCACCIA 6,5 ----

BREAD with E.V.O. oil and rosemary
Heiße Focaccia, Öl E.V.O. und Rosmarin
Focaccia chaude, huile E.V.O. et romarin
Focaccia caliente, Aceite E.V.O. y Romero

- Tonnarello "Nannarella" 12
(Eggplants, Olives, Capers and Tomatoes) / (Auberginen, Oliven, Kapern und Tomaten) / (Aubergines, Olives, Capres et Tomates) / (Berenjenas, Aceitunas, Alcaparras y Tomate)

- Tonnarello al sugo con le POLPETTE 15
Pasta homemade with tomato and meatballs

Pasta hausgemachtes mit sauce fleischbällchen

Pâtes de la maison avec tomate et boulettes

Pasta casera con tomate y albondigas

- Tonnarello AMATRICIANA 12
(Tomato Sauce, Bacon, Cheese and Pepper)
(Tomatensoße, Speck, Käse und Pfeffer)
(Sauce Tomato, Lardon, Fromage, et Poivre)
(Salsa de Tomato, Tocino, Queso y Pimienta)

» • LASAGNA Bolognese with 12
Bechamel Cheese and Mozzarella
Lasagna Bolognese mit Provola und Mozzarella
Lasagna Bolognese avec Provola et Mozzarella
Lasagna Bolognese con Provola Queso y Mozzarella

» - Rigatoni al PESTO 11
with Pinenuts cherry Tomatoes
Pasta Rigatoni al Pesto mit Pinienkerne und KirschenTomaten
Pasta Rigatoni al Pesto avec Pignons
Pasta Rigatoni al Pesto con Piñones y Tomates

Meatballs

Fleischbällchen

Boulettes

Albondigas

- Served with chicory (garlic, chilli) and roast potatoes
- Serviert mit chicoree (knoblauch, chili) und bratkartoffeln
- Servi avec chicorée (l'ail, le pimentet) et pommes de terre
- Servido con achicoria (ajo, guindilla) y patatas a l'horno

- Meatballs in OXTAIL SAUCE 18,5
Fleischbällchen im Ochsenfleisch Soße
Boulettes au sauce de Queue de Boeuf
Albondigas in salsa de Coda de Buey

- Meatballs CACIO e PEPE 16,5
(Beef, Cheese and Pepper)
Fleischbällchen Käse und Pfeffer
Boulettes Fromage et Poivre
Albondigas de carne Queso y Pimienta

- CODFISH BALLS with tomato, olives, Pine Nuts and Raisins
Fischbällchen mit Tomaten, Oliven, Pinienkernen und Rosinen
Boulettes de Poisson aux Tomates, Olives, Pignons de Pin, et Raisins secs
Albondigas de Pescado con Tomate, Aceitunas, Piñones y Pasas

- Meatballs in TOMATO SAUCE 16,5
Fleischbällchen im Tomatensoße
Boulettes du viande au Sauce de Tomato
Albondigas de carne in Salsa de Tomato

- EGGPLANT Balls and Potatoes 15
Auberginenbällchen und Kartoffeln
Boulette de Aubergines et Pommes de Terre
Albondigas de Berenjenas y Patatas

We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

[Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.]

Second Courses with side dish

» - **SALTIMBOCCA** alla Romana 🍴 18
Escalope with Raw ham and Sage
and mashed potatoes
Römischen Schweinfleisch mit
Roschinken, salbei und purée
Escalopes avec jambon cru,
sauge et purée
Escalope con jamon crudo,
salvia y puré

» - **ABBACCHIO** 🍴 22
Roasted Lamb with Potatoes
Lambraten mit Bratkartoffeln
Agneau rôti avec Pommes de Terre
Cordero Asado con Patatas

» - **CODA ALLA VACCINARA** 🍴 18,5
Oxtail in Tomato Sauce
with Mashed Potatoes
Ochsenschwanz im Tomatensoße
mit Kartoffelpuree
Queue de Boeuf au sauce de Tomato
avec Purée
Coda de Buey in salsa de Tomato
con Puré de Patata

» - **POLLO ALLA ROMANA** 🍴 16,5
Chicken with Peppers Roman style
and Roast Potatoes with tomato sauce
Huhn mit Peperoni nach Römischen
art mit Bratkartoffeln tomatensobe
Poulet aux Poivrons avec
Pommes de Terre sauce tomate
Pollo guisado ne salsa de tomato
con pimientos a la romana y patatas

» - **TAGLIATA** di Manzo 🍴 22,5
Beef Entrecote with Rucola,
Grana Padano Dop and Cherry Tomatoes
Scheiben von Rindfillet mit Rucola,
Grana Padano Dop und Kirschentomaten
Entrecote de Boeuf avec Rucola,
Grana Padano Dop et Tomates
Filete de vaca con Rucola,
Grana Padano Dop y Tomates

» - **COTOLETTA GIGANTE PANATA** 🍴 18,5
Giant fried Turkey milanese
with french fries
Riese Putenschnitzel
mit pommes
Escalope de Dinde a la milanaise
avec frites
Chuleta de Pavo Gigante
a la milanese con patatas fritas

» - **STRACCETTI** 🍴 19,5
Sliced Beef, Wine, Rucola and
Grana Padano Dop with Roasted Potatoes
Rindgeschnetzeltes, Wein mit Rucola,
Grana Padano Dop und Bratkartoffeln
Emincé de Boeuf, Vin avec Rucola,
Grana Padano Dop et Pommes de Terre
Rodajas de Buey, Vino con Rucola,
Grana Padano Dop y Patatas

» - **SALMONE** 🐟 20
Salmon Fillet "alla Ghiotta"
(tomatoes, capers, black olives)
with Potatoes
Lachs Fillet mit Tomaten, Kapern,
Oliven und Bratkartoffeln
Fillet de Salmon avec Tomates,
Capres, Olives y Pommes de Terre
Filete de Salmon con Tomato,
Alcaparras, Aceitunas
y Patatas

Side Dishes

» - Chicory (chili, garlic) 6
Römischer Zichorie / Chicore /
Achicoria

» - Salad whit tomatoes / 5
Salat mit tomaten
Salade aux tomates
Ensalada de tomates

» - Roast potatoes /Bratkartoffeln / 6
Pommes/ Patatas al horno

» • French fries /Pommes Frites / 6,5
Frites/ Patatas Fritas

» - Mashed potatoes / Püree/ 5
Purée/ Puré

PINSE

- **MARGHERITA** 🍴 10,5
Tomatoes, mozzarella, basil
Tomaten, mozzarella, basilikum
Tomate, mozzarella, basilic
Tomate, mozzarella, albahaca

- **FUNGHI** 🍴 11
Tomatoes, mozzarella, mushrooms
Tomaten, mozzarella, pilzen
Tomate, mozzarella, champignons
Tomate, mozzarella, champiñones

- **CACIO e PEPE** 🍴 10
Mozzarella, cheese and pepper
Mozzarella, käse und pfeffer
Mozzarella, le fromage et le poivre
Mozzarella, queso y pimienta

- **NAPOLI** 🐟 11
Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano
Tomaten, mozzarella, sardellen, oregano
Tomate, mozzarella, anchois, origano
Tomate, mozzarella, anchoas, origano

- **CONTADINA** 🍴 13,5
Tomatoes, mozzarella, zucchini,
eggplants, pepper
Tomaten, mozzarella, zucchini,
auberginen, pfeffer
Tomate, mozzarella, courgettes,
aubergines, poivrons
Tomate, mozzarella, calabacinos,
berenjenas, pimientos

- **PARMA** 🍴 14
Tomato mozzarella and raw ham
Tomaten mozzarella Rohschinken
Tomate mozzarella et jambon cru
Tomate mozzarella y jamón crudo

- **QUATTRO FORMAGGI** Bianca 🍴 12,5
4 cheese (Blue chees, mozzarella,
provola, brie)
4 käse
4 fromages
4 quesos

- **DIAVOLA** 🍴 12
Tomatoes, mozzarella, Spicy salami
Tomaten, mozzarella, scharfe salami
Tomate, mozzarella, salami piquant
Tomate, mozzarella, salami picante

- **CAPRICCIOSA** 🍴 15
Tomatoes, mozzarella, cooked ham,
egg, olives, artichoke and mushrooms
Tomaten, mozzarella, gekochtes schinken,
eier, oliven, artischoken und pilzen
Tomate, mozzarella, jambon cuite, oeuf,
olives, artichaut, champignons
Tomate, mozzarella, jamon cocido, huevo,
aceitunas, alcachofa, champiñones

- **BOSCAIOLA** 🍴 12,5
Mozzarella, mushrooms and sausage
Mozzarella, Pilzen und wurst
Mozzarella, champignons et saucisse
Mozzarella, champiñones y salchichas

- **SALSICCIA E PATATE** 🍴 12
Mozzarella, sausage, baked potatoes
and rosemary
Mozzarella, wurst, gebackene kartoffeln
und rosmarin
Mozzarella, saucisses, pommes de terre
cuites au four et au romarin
Mozzarella, salchichas, papas
al horno y romero

We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

[Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.]