

VINI BIANCHI AL BICCHIERE WHITE WINE

Pecorino BIO della casa (Abruzzo)	5,5
Chardonnay Costamarina (Lazio)	6
Rosé Pettorosa (Puglia)	6,5
Pinot Grigio Ca'Povoltà (Veneto)	8
Prosecco Marton Treviso (Veneto)	6,5
Spritz l'Aperitivo.	8,5

BIANCHI IN BOTTIGLIA

Pecorino BIO fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Chardonnay Costamarina (Lazio)	20
Passerina BIO Boccaforname (Marche)	20
Frascati Santa Passera (Lazio)	20
Pinot Grigio Ca'Povoltà (Veneto)	22,5
Rosé Pettorosa (Puglia)	24
Gewurztraminer Hutte (Trentino)	28,5
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)	23,5

TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori (Umbria)	46,5
Pinot Grigio Jermann (Friuli)	42
Chardonnay Planeta (Sicilia)	52

BOLLICINE

Prosecco Marton Treviso (Veneto)	26
Ferrari Perle (Trentino)	45
Ca'del Bosco Prestige (Lombardia)	55

BOTTIGLIAME 4

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

VINI DOLCI AL BICCHIERE

Passito di Pantelleria	6
Moscato d'Asti	6

COFFEE & THE

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

VINI ROSSI AL BICCHIERE RED WINE

Montepulciano BIO della casa (Abruzzo)	6
Merlot Costamarina (Lazio)	6,5
Lambrusco Panzon <i>sweet&sparkling</i> (Emilia)	6,5
Chianti Poggio Uberti (Toscana)	7
Spritz l'Aperitivo.	8,5

ROSSI IN BOTTIGLIA

Montepulciano BIO fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Syrah Barbarella (Lazio)	20,5
Merlot Costamarina (Lazio)	20
Nero di Troia Passera Scopaiola (Puglia)	22
Chianti Docg Poggio Uberti (Toscana)	22
Cesanese Federici (Lazio)	24
Lambrusco Panzon <i>sweet&sparkling</i> (Emilia)	22,5
Valpolicella Ripasso Bovo (Veneto)	28,5

TOP WINE ROSSI

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



Spritz
L'APERITIVO.

€ 8,5

BIRRE ALLA SPINA

Peroni Cruda piccola 0,2	5,5
Peroni Cruda media 0,4	8,5
Peroni Gran Riserva 0,2	5,5
Peroni Gran Riserva 0,4	9
Grolsch Weizen 0,2	5,5
Grolsch Weizen 0,4	8,5

PERONI

CRUDA

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0	5
Kozel Lager	5
Beck's	5
Corona	5
Guinness	5

Nannarella®



OSTERIA DAL 1930

ROMA - TRASTEVERE



Starters

- **CARCIOFO** alla Giudia 🌿 9,5
Crispy Roman Artichoke / Knusprige
Römische Artischocken / Artichauts croquant
Romain / Alcachofa croquante Romano

- **THREE DI BRUSCHETTAS** 🍷 9,5
(Tomato - Mozzarella cheese raw ham
- Mozzarella cheese and Anchovies)
(Tomate - Mozzarella Rohschinken
- Mozzarella und Sardellen)
(Tomate - fromage mozzarella et jambon cru
- fromage mozzarella et anchois
(Tomate - Queso mozzarella y jamón crudo
- Queso mozzarella y anchoas)

- **FRIED MIX** with Riceballs Amatriciana, 10,5
Bolognese, Cheese and Pepper and 🍷
Potatoes Croquettes (Mignon 8 pz)

Gemischten Frittierte (Reis Amatriciana Fleisch,
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** 🍷 18,5
Fresh Battered Squids / Frische frittierte
Tintenfisch / Savoureux Calmares Frites
Calamares sabroso a la Romana

- **TASTING PLATE** of Assorted 🍷 22,00
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** 🌿 13,00
(Buffalo milk mozzarella and tomato)
(Mozzarella aus Büffelmilch und Tomaten)
(Mozzarella au lait de bufflonne et tomate)
(Mozzarella de leche de búfala y tomate)

- **RAW** ham and **buffalo** milk mozzarella 🍷 14,5
(Büffelmilch Mozzarella Rohschinken)
(Jambon cru et mozzarella de lait de bufflonne)
(Queso mozzarella de leche de búfala-jamón crudo)

- **Raw** ham and **melon** 12,5
(Roher Schinken & Melone)
(Jambon cru et melon)
(Jamón crudo y melón)

---- **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)

---- **BREAD** 🌿 3 ----
(brot - pain - pan)

PASTA

-All our Pasta are served with
Grana Padano Dop or Pecorino according
to Tradition and So much Love.
-Tonnarello its like Spaghetti but
Typical of Roman Cuisine

- Tonnarello **CACIO E PEPE** 🌿 11
(Cheese and Pepper)
(Käse und Pfeffer)
(Fromage et Poivre)
(Queso y Pimienta)

- Tonnarello **CARBONARA** 🍷 12,5
(Egg, Bacon, Cheese and Pepper)
Carbonara (Eier, Speck, Käse und Pfeffer)
Carbonara (Oeufs, Lardon,
Fromage et Poivre)
Carbonara (Huevos, Tocino, Queso y Pimienta)

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.

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

Desserts

» • **TIRAMISU** espresso "Nannarella" 7,5 » • **Homemade Chocolate Salami** 7
Tiramisu' Home made with Whipped Cream
Tiramisu' de la maison Schoko-Salami des Hauses
Tiramisu' casero Salami du Chocolat de la Maison
Tiramisu' hausgemacht Salami de Chocolate de la Casa

» • **CHEESECAKE** with berries 7
Käsekuchen mitbeeren
Cheesecake aux Fruits rouges
Tarta de queso con mermelada
de frutos del bosque

» • **PannaCotta** with Strawberries 6,5
Panna cotta Erdbeer
Panna cotta fraise
Panna cotta fresca

» • **Cup of fresh strawberries** 8,5
and cream ice cream
Tasse Frische Erdbeeren und
Rahmglace
Coupe de fraises fraîches et
crème glacée
Copa de fresas frescas y helado
de crema

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

Amari 4,5

Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys,
Montenegro, Jegermeister, Amaretto
Disaronno, Sambuca, Braulio, Averna,
Unicum, Brancamenta, Fernet Branca,
Lucano, Ramazzotti, Mirto

Amaro Jefferson 6,5
Grappa Bianca 5,5
Grappa Barricata 7

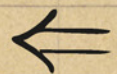
House Wines

WINE -**BIO**

Pecorino **BIO** - Abruzzo 0,75 16,5
.....by the glass 5,5
Montepulciano **BIO** - Abruzzo 0,75 16,5
.....by the glass 6

WATER in Carafes 1 lt 2
Treated water still or sparkling

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%



PINSE

Salads 13

- TONNO 14,5

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 milk mozzarella
cheese - basil)
(Frische Kirschtomaten - Büffelmilch
Mozzarella - Basilikum)
(Tomates fraîches - Mozzarella au lait
de bufflonne - basilic)
(Tomates frescos - Mozzarella de leche
búfala - albahaca)

- SALMONE 14

Mozzarella, smoked Salmon and Rucola
Mozzarella, Räucherlachs und Rucola
Mozzarella, saumon fumé et Rucola
Mozzarella, Salmon ahumado y Rucola

- CROSTINO 13,5

Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Olive Oil
Mozzarella, Kochschinken, Öl E.V.O.
Mozzarella, Jambon Cuit, Huile E.V.O.
Mozzarella, Jamón Cocido, Aceite E.V.O.

- TRASTEVERE

(mixed salad - Buffalo milk mozzarella
- tomatoes - olives - corn - zucchini)
(Gemischter Salat - Mozzarella aus
Büffelmilch - Tomaten - Oliven - Mais -
Zucchini)
(salade mixte - Mozzarella au lait de
bufflonne - tomates - olives - maïs -
courgettes)
(Ensalada mixta - Mozzarella de leche
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,
olives, eggplants
Rucola, Bresaola (Bündner Fleisch),
Grana, oliven und auberginen
Rucola, breasola (Noix de Boeuf séchée)
Grana, olives et aubergines
Rucola, Bresaola (carne seca de ternera)
Grana, 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, tomate,
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"  13
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** 16,5
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**  12,5
Tomato Sauce, Bacon, Cheese and Pepper)
Tomatensoße, Speck, Käse und Pfeffer
Sauce Tomate, Lardon, Fromage, et Poivre
Salsa de Tomate, Tocino, Queso y Pimienta

- Tonnarello **GRICIA**  12
Pecorino cheese, Bacon and Black pepper
Pecorino, Speck und schwarzer Pfeffer
Pecorino, bacon et poivre noir
Pecorino, Panceta Y Pimienta Negra

» • Rigatoni al **PESTO**  12,5
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

» • **LASAGNA** Bolognese with  14
Bechamel Cheese and Mozzarella
Lasagna Bolognese mit Provola und
Mozzarella
Lasagna Bolognese avec Provola
et Mozzarella
Lasagna Bolognese con Provola Queso
y Mozzarella

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 piment)
et pommes de terre

-Servido con achicoria (ajo, guindilla)
y patatas a l'horno

-Meatballs in **OXTAIL SAUCE**  18,5
Fleischbällchen im Ochenschwanz 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,  16
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 Tomate
Albondigas de carne in Salsa de Tomate

-**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.

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

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

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

Second Courses with side dish

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

- » **-ABBACCHIO** 🍴 22
Roasted Lamb with Baked potatoes
Backen mit kartoffeln im ofen
Cordero al horno con patatas al horno
Agneau au four avec pommes de terre au four

- » **-CODA ALLA VACCINARA** 🍴 18,5
Oxtail in Tomato Sauce
with Mashed Potatoes
Ochsenschwanz im Tomatensoße
mit Kartoffelpüree
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
Pollo guisado ne salsa de tomato

- » **-TAGLIATA** di Manzo 🍴 22,5
Beef Entrecote with Rucola,
Grana and Cherry Tomatoes
Scheiben von Rindfillet mit Rucola,
Grana und Kirschentomaten
Entrecote de Boeuf avec Rucola,
Grana et Tomates
Filete de vaca con Rucola,
Granao 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 with
Roasted Potatoes
Rindgeschnetztes, Wein mit Rucola,
Grana und Bratkartoffeln
Emincé de Boeuf, Vin avec Rucola, Grana
et Pommes de Terre
Rodajas de Buey, Vino con Rucola,
Grana y Patatas

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

- Salad whit tomatoes 6
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 6
Purée / Puré

Side Dishes

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.

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

PINSE

- MARGHERITA** 🍴 11
Tomatoes, mozzarella, basil
Tomaten, mozzarella, basilikum
Tomate, mozzarella, basilic
Tomate, mozzarella, albahaca

- FUNGHI** 🍴 11,5
Tomatoes, mozzarella, mushrooms
Tomaten, mozzarella, pilzen
Tomate, mozzarella, champignons
Tomate, mozzarella, champiñones

- CACIO e PEPE** 🍴 11,5
Mozzarella, cheese and pepper
Mozzarella, käse und pfeffer
Mozzarella, le fromage et le poivre
Mozzarella, queso y pimienta

- NAPOLI** 🍴 11,5
Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano
Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano
Tomate, mozzarella, anchois, origano
Tomate, mozzarella, anchoas, origano

- CONTADINA** 🍴 14
Tomatoes, mozzarella, zucchini,
eggplants, pepper
Tomaten, mozzarella, zucchini,
auberginen, pfeffer
Tomate, mozzarella, courgettes,
aubergines, poivrons
Tomate, mozzarella, calabacinos,
berenjenas, pimientos

- PARMA** 🍴 15
Tomato mozzarella and raw ham
Tomaten mozzarella Rohschinken
Tomate mozzarella et jambon cru
Tomate mozzarella y jamón crudo

- QUATTRO FORMAGGI** 🍴 13
4 cheese (Blue cheese - Mozzarella -
Provola - Brie)
4 käse
4 fromages
4 quesos

- DIAVOLA** 🍴 12,5
Tomatoes, mozzarella, Spicy salami
Tomaten, mozzarella, scharfe salami
Tomate, mozzarella, salami piquant
Tomate, mozzarella, salami picante

- CAPRICCIOSA** 🍴 16
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** 🍴 13
Mozzarella, mushrooms and sausage
Mozzarella, Pilzen und wurst
Mozzarella, champignons et saucisse
Mozzarella, champiñones y salchichas

- SALSICCIA E PATATE** 🍴 12,5
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

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

SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%