



# Menù

Il nostro Ristorante è sulle guide

**GAMBERO ROSSO**  
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2025



**LA PECORA NERA**  
ROMA 2025



**Slow Food®**  
**Alleanza dei Cuochi**

---

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

---

## **AVVERTENZA**

*Come richiesto dalle vigenti normative volte a garantire un elevato grado di sicurezza alimentare, per alcuni prodotti acquistati freschi adottiamo, tramite l'impiego di un abbattitore rapido di temperatura, un sistema termico di conservazione in negativo, in modo tale da non alterarne lo standard qualitativo. Infatti, la corretta applicazione di tale processo permette la conservazione delle proprietà organolettiche dei prodotti.*

*Inoltre, determinati prodotti, come ad esempio quelli della pesca somministrati crudi, potrebbero essere stati sottoposti all'origine ad abbattimento rapido di temperatura per assicurare la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Quindi, nel rispetto della massima trasparenza verso il Cliente, tutti i prodotti acquistati surgelati o abbattuti all'origine sono contrassegnati dal simbolo “\*”.*

# Antipasti

**Baccalà\* confit** con crema di Ceci di Spello, olio al rosmarino e polvere di Prosciutto di Bassiano 11€



**Fiori di zucca all'Ascolana** con maionese al prezzemolo ed emulsione di Pecorino 12€



**Lattuga arrostita con purea di Mosciarella di Capranica Prenestina** 🌀, spuma di ricotta e polvere di arancia 10€



**Selezione di salumi e formaggi** 18€ / 27€  
Prosciutto di Bassiano, Mortadella della Tuscia, Caciofiore della Campagna Romana 🌀, ecc. (2 persone / 3 persone)



**Selezione di sottoli** 14€ / 21€  
Carciofi alla cafona, cipolle borettane all'aceto balsamico, melanzane alla brace, giardiniera in agrodolce 🇪🇺 (2 persone / 3 persone)

# Primi

**Fettuccine con ragù di corte**, erbe aromatiche e Parmigiano Reggiano 24 mesi 16€



**Mezza manica all'Amatriciana** con pomodoro fresco, guanciaie Bassiano e Pecorino Romano 14€



**Spaghettonone con vongole veraci** e burro della Normandia al limone 16€



**Pappardella ripiena di arrosto di vitella**, pomodoro, olio al basilico, maggiorana e Marzolina 🌀 16€



I nostri primi sono preparati con pasta Mancini Pastificio Agricolo

# Secondi

**Calamaro ripieno di patata e scalogno**, con Salicornia (asparago di mare), pomodorini sott'olio De Carlo e polvere di olive leccine 25€



**Pannicolo con salsa di kiwi**, lardo di Cinta Senese e patate al forno alle erbe 24€



**Quaglia ripiena di salsiccia di Cinta Senese**, con suo fondo, bieta rossa e salsa di fragole 28€



**Filetto di maiale** con salsa al vino rosso, purea di patate, porro croccante e cicoria ripassata 24€



# Dolci

**NonTiramisù** con Giglietti di Palestrina 🌀, Pistacchio di Bronte e Cioccolato fondente Valrhona 55% 8€

◆ non contiene caffè



**Biscotto cioccolato e sale**, crema alla vaniglia e caramello montato 8€



**Mela in vasocottura** con uvetta, pinoli, crema e crumble alla cannella 8€



**Biscotteria assortita** cantucci Lunardi, biscotti cioccolato bianco e limone, ciambelline al vino 6€



# Coppa di gelato di vino

8€

*di Roberto Troiani*

*Vino e Passione*

*(Sauvignon, Pera e Passion Fruit)*

*Antica Roma*

*(Cannellino, Miele, Mandorla e Cannella)*



*altri gusti*

*Mandorla e Arancia*



*Cioccolato*



***Tutti i gusti dei nostri gelati sono gluten free***

# Tabella Allergeni



## **GLUTINE**

Cereali contenenti glutine (*grano, orzo, segale, avena, farro, kamut* o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



**CROSTACEI** e prodotti derivati



**UOVA** e prodotti derivati



**PESCE** e prodotti derivati



**ARACHIDI** e prodotti derivati



**SOIA** e prodotti derivati



**LATTE** e prodotti derivati  
compreso **lattosio**



## **FRUTTA A GUSCIO**

cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



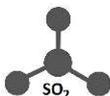
**SEDANO** e prodotti derivati



**SENAPE** e prodotti derivati



**SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati



## **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO



**LUPINO** e prodotti derivati



**MOLLUSCHI** e prodotti a base di mollusco

**AVVERTENZA** - Gentile Cliente, prima dell'ordinazione, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti potrebbero contenere le sostanze allergeniche sopra elencate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

# Bevande

<i>Acqua minerale naturale (bottiglia 0.75 l)</i>	2€
<i>Acqua minerale frizzante (bottiglia 0.75 l)</i>	2€
<i>Soft drink (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - bottiglia 33 cl)</i>	4€
<i>Succhi di frutta (bottiglia 20 cl)</i>	4€ 

## Birre artigianali

<i>Ritual Pils (bottiglia 33 cl)</i> Kellerpils, 4,9%	6€
<i>La Bock (bottiglia 33 cl)</i> Traditional Bock, 6,3%	6€

## Vino al calice (125 ml)

<i>Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021</i> Terre Antiche	7€ 
<i>Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022</i> La Màgia	7€ 
<i>Rosato Lazio IGT "Talitha" 2024</i> Nina Trinca (Merlot, Sangiovese Grosso)	7€ 
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 Jasci</i>	5€ 
<i>Trebbiano Toscano Lazio IGP "Metella" 2024</i> Di Marzio	5€ 
<i>Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022</i> Giol (Glera)	6€ 

# Liquori e distillati

## Amari artigianali

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

Grappa bianca

5€

Grappa barrique

7€

Grappa BIO

8€

## Drink

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Gin Tonic

8€

Negroni

8€

Americano

7€

caffè



2€

**Unico** 100% Arabica da Brasile & Perù

cestino pane (nostra produzione)



5€

può contenere soia e uova



# I produttori

## **Latte fresco e latticini di mucca**

*Azienda Agricola Damigelli - Palestrina (RM)*

## **Formaggi e latticini di pecora e capra**

*Tenuta il Radichino - Ischia di Castro (VT)*

## **Gran Cacio e Steccata di Morolo**

*Scarchilli - Contrada Madonna del Piano Morolo (FR)*

## **Uova fresche da Galline Livornesi allevate all'aperto**

*Ovo Sopo - Genazzano (RM)*

## **Cinta Senese e Large White, salsicce e salumi**

*Valle Perlata - Montefiascone (VT)*

## **Salumi, Prosciutto e Guanciale di Bassiano**

*Reggiani - Bassiano (LT)*

## **Pasta artigianale**

*Azienda Agricola Mancini - Monte San Pietrangeli (FM)* 

## **Farine**

*Molino Iaquone - Vicalvi (FR)* 

## **Olio**

*Frantoio Trevi - Fraz. Matigge Trevi (PG)* 

*Cooperativa Agricola Colli Etruschi - Blera (VT)*  

## **Sottoli**

*Azienda Agricola De Carlo - Bitritto (BA)* 

*Azienda Agricola Frantoio Agnoni - Contrada Copellaro Cori (LT)*

## **Ortaggi e frutta Bio**

*Società Agricola Jucci Santoro (BiodaMatti) - Sezze (LT)* 

*Azienda Agricola AgriColonna BioSolidale - San Cesareo (RM)* 

*Azienda Agricola Gabriele Milani - Fraz. Monticchio Sermoneta (LT)* 

*Azienda Agricola Mio Orto Bio - Luco dei Marsi (AQ)* 

## **Insalate ed erbe aromatiche (coltura acquaponica)**

*TheCircle – Loc. Fontana Candida Roma (RM)*

## **Marmellate Bio**

*Fruttanuda - Monte Porzio Catone (RM)* 

## **Gelati mantecati e sorbetti**

*Roberto Troiani - Fraz. Cocciano Frascati (RM)*



## *I produttori di Presidi Slow Food*

### **Marzolina e altri formaggi di capra**

*Loris Benacquista - Campoli Appennino (FR)*

### **Caciofiore della campagna romana e altri formaggi di pecora**

*Caseificio De Julii - Roma*

### **Salumi e Capocollo di Martina Franca**

*Salumificio Santoro - Contrada Marinelli Cisternino (BR)*

### **Fagiolone di Vallepietra**

*Domenico Placidi - Vallepietra (RM)*

### **Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina**

*Loris Pergolini - Capranica Prenestina (RM)*

### **Carciofo di Montelupone**

*Marisa Cipriani - Montelupone (MC)*

### **Confetture e Sciropo di rose**

*Azienda Agricola Il Giardino delle Dalie - Savignone (GE) *

### **Giglietto di Palestrina e Castel San Pietro Romano**

*Panificio Eredi Fiasco - Borgo San Pietro Castel San Pietro Romano (RM)*



I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'**Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



# Menu

Our fine Restaurant has been awarded by the guides

**GAMBERO ROSSO**  
ROMA E IL MEGLIO DEL LAZIO 2025



**LA PECORA NERA**  
ROMA 2025



  
Slow Food®  
Alleanza dei Cuochi

# Hors d'oeuvre

**Cod\* confit** (i.e. cooked in olive oil) with chick-pea cream, rosemary oil and raw-ham powder (traditional) 11€

\* frozen down to -18°C due to HACCP rules



**Stuffed squash flower Ascolano** with parsley mayonnaise and emulsion of Pecorino cheese 12€



**Roasted romaine lettuce with chestnut puree,** cottage cheese foam and orange powder 10€



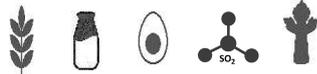
**Selection of cheeses and Italian cold cuts** 18€ / 27€  
(small / big)



**Selection of vegetables in oil** 14€ / 21€  
(small / big)  
artichokes, balsamic onions, sweet and sour pickled vegetables , etc.

# First Courses

**Fettuccini** (hand made) with poultry ragout, pot herbs and Parmigiano Reggiano aged 24 months 16€



**Mezze Maniche all'Amatriciana** 14€  
short tubes of pasta with fresh tomato sauce, cured pork cheek and Pecorino cheese (traditional)



**Spaghettoni** (thick spaghetti) with clams and Normandy butter with Amalfi lemon 16€



**Pappardella stuffed with roast veal,** tomato sauce, basil oil, oregano leaves and Marzolina cheese 16€  
handmade ravioli ribbon with fresh tomato sauce and grated goat cheese



# Main Courses

**Squid stuffed with potatoes and scallion**, with glasswort (sea asparagus) salad, De Carlo tomatoes in oil and powder of Leccine olives 25€



**“Butcher's steak”\* with kiwi sauce**, Cinta Senese pork lard and roasted potatoes with herbs 24€

\* beef diaphragm cut, aka hanger steak



**Quail stuffed with pork sausage**, cooking base, strawberry sauce and sautéed red chard 28€



**Black-breed pork fillet**, potato puree, crunchy leek sticks and sautéed chicory 24€



# Desserts

**NonTiramisù** with Giglietti biscuits of Palestrina, Bronte pistachios and dark chocolate 8€

no coffee



**Chocolate and salt biscuit**, vanilla cream and whipped caramel 8€



**Apple in vaso cooking** with raisins, pine nuts, cream and cinnamon crumble 8€



**Artisan biscuits** 6€



# Cup of wine ice cream\*

8€

## *Wine and Passion*

*(Sauvignon, Pear and Passion Fruit)*



## *Ancient Rome*

*(Cannellino (sweet wine from Fracati), Honey, Almond and Cinnamon)*



## *other flavours*

### *Almond and Orange*



### *Chocolate*



**\*gluten free**

# List of Allergens



## **GLUTEN**

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and *khorsan* wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof



**CRUSTACEANS** and products thereof



**EGGS** and products thereof



**FISH** and products thereof



**PEANUTS** and products thereof



**SOYBEANS** and products thereof



**MILK** and products thereof  
Including **lactose**



## **NUTS**

namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof



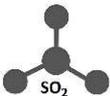
**CELERY** and products thereof



**MUSTARD** and products thereof



**SESAME SEEDS** and products thereof



## **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub>



**LUPIN** and products thereof



**MOLLUSCS** and products thereof

# Beverages

<i>Natural mineral water (glass bottle 0.75 l)</i>	2€
<i>Sparkling mineral water (glass bottle 0.75 l)</i>	2€
<i>Soft drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta - glass bottle 33 cl)</i>	4€
<i>Fruit Juices (glass bottle 20 cl)</i>	4€ 

## Craft Beers

<i>Ritual Pils (glass bottle 33 cl)</i> Kellerpils, 4,9%	6€
<i>La Bock (glass bottle 33 cl)</i> Traditional Bock, 6,3%	6€

## Wine by the glass (125 ml)

<i>Cesanese del Piglio DOCG "Rubino" 2021</i> Terre Antiche	7€ 
<i>Sangiovese Toscana Rosso IGT "Il Vispo" 2022</i> La Màgia	7€ 
<i>Rosato Lazio IGT "Talitha" 2024</i> Nina Trinca (Merlot, Sangiovese Grosso)	7€ 
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2023 Jasci</i>	5€ 
<i>Trebbiano Toscano Lazio IGP "Metella" 2024</i> Di Marzio	5€ 
<i>Prosecco DOC Spumante Brut "Etichetta Nera" 2022</i> Giol (Glera)	6€ 

# Liqueurs and Spirits

## Craft bitter liqueurs

Amara

5€

Basanotto, M'Inchinotto, Mzero Sea Amaro

6€

## White grappa

5€

## Grappa aged in barriques (barrels of oak)

7€

## Organic grappa

8€

# Drinks

## Aperol Spritz

7€

## Campari Spritz

7€

## Gin Tonic

8€

## Negroni

8€

## Americano

7€

coffee



2€

**Unico** Arabica coffee blend from Brazil & Peru

**basket of bread** (our production)



5€

may contain soy and egg

