










TRATTORIA

ANTIPASTI

TAGLIERE "TRATTO" (PER 2 PERSONE)	30€
	
PROSCIUTTO E BUFALA	12€
	
CARCIOFI ALLA ROMANA	6€
 	
ANTIPASTO "TRATTO" (PER 2 PERSONE)	30€
	
POLPETTE DI BOLLITO	14€
   	













PRIMI PIATTI

TONNARELLI CACIO E PEPE	13€
  	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA	14€
 	
RIGATONI ALLA CARBONARA	14€
  	
FETTUCCINE ALLA GRICIA	14€
   	
GNOCCHI AL SUGO DI INVOLTINI (SOLO GIOVEDÌ)	14€
   	
MINESTRA DEL GIORNO (PASTA E FAGIOLI/PASTA E CECI/MINESTRA BROCCOLI E ARZILLA)	12€
FETTUCCINE AL RAGÙ DI VITELLA	14€
   	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO FRESCO	15€
  	

TRATTO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •

SECONDI PIATTI



INVOLTINI AL SUGO	15€
 	
PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA	14€
	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	15€
 	
FETTINA PANATA	15€
 	
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA	20€
 	
BISTECCA DI POLLO ALLA GRIGLIA	12€
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO	18€
CORATELLA CON I CARCIOFI	15€
	
TRIPPA ALLA ROMANA	15€
 	
CODA ALLA VACCINARA	15€

TRATTORIO

















— CUCINA ROMANA & PIZZA —

• EUR •

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	6€
PATATE AL FORNO	6€
PATATE FRITTE	6€
VERDURE GRIGLIATE	6€
INSALATA MISTA	6€
PUNTARELLE ALLA ROMANA	7€
 	

DOLCI

TIRAMISÙ	6€
  	
CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE	6€
  	
MARITONNO ROMANO	6€
   	
CHEESECAKE	6€
   	
BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA DI TORCÈ	7€
 	

TRATTORIA

— CUCINA ROMANA & PIZZA —

• EUR •

PIZZERIA

FRITTI

SUPPLÌ AL RAGÙ



3€

FILETTO DI BACCALÀ



6€

FIORI DI ZUCCA RIPIENI



4€

TONNARELLO CACIO E PEPE FRITTO



4€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO



4€

CROCCHETTA DI PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA E PEPE



























4€

TRATTO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —

• EUR •


PIZZE CLASSICHE

FOCACCIA (BASE BIANCA, OLIO EVO, SALE E ROSMARINO)	5€
	
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO)	8,5€
 	
MARGHERITA CON BUFALA (POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO)	10€
 	
MARINARA (POMODORO, ALICI, CON PESTATO DI AGLIO, ORIGANO E OLIO)	8€
  	
ORTOLANA (BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE DI STAGIONE)	10€
  	
CAPRICCIOSA (BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI PIOPPINI, OLIVE TAGGIASCHE, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CONFIT, CRUMBLE DI UOVA, CARCIOFO ROMANO)	14€
    	
BOSCO (CROSTINO CON MOZZARELLA, FUNGHI CARDONCELLI E SALSICCIA, RIDUZIONE DI PREZZEMOLO)	10€
 	
FIORI DI ZUCCA E ALICI (BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI)	12€
  	
PATATE E SALSICCIA (BASE BIANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, PATATE, SALSICCIA)	10€
  	

TRATTORIA

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •

PIZZE SPECIALI

PORCHETTA (BASE BIANCA, BURRATA, CAVOLO VIOLA, PORCHETTA, SESAMO NERO, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO)	15€
  	
ZUCCA (BASE CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA, FUNGHI CARDONCELLI, GUANCIALE)	14€
 	
PICCANTE (BASE ROSSA PICCANTE, IN USCITA NDUJA CALABRESE, STRACCIATELLA E RIDUZIONE DI PREZZOLO)	12€
 	
CONFIT (BASE ROSSA, IN USCITA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINO CONFIT, PESTO DI BASILICO)	12€
 	
BACIATA (RIPIENA CON MORTADELLA E STRACCIATELLA PUGLIESE, GRANELLA DI PISTACCHIO)	15€
  	
ROSSA E ALICI (BASE ROSSA, ALICI DI CETARA, STRACCIATELLA PUGLIESE, CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E SCORZA DI LIME)	13€
  	
CARCIOFO (BASE CON PUREA DI PATATE AL ROSMARINO, CARCIOFO ROMANO, GUANCIALE, MOZZARELLA, PECORINO ROMANO)	16€
   	
PUNTARELLA (BASE BIANCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, PUNTARELLE, ALICI DI CETARA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, PAPRIKA AFFUMICATA)	16€
  	
PROSCIUTTO E BUFALA (BASE BIANCA, CRUDO DI PARMA, BUFALA, PESTO DI BASILICO, POMODORI CONFIT)	14€
 	

TRATTORIA

— CUCINA ROMANA & PIZZA —

• EUR •

LISTA DEL VINI

BIANCHI

GEWURZTRAMINER (WEGER) 28€
VITIGNO: 100% GEWURZTRAMINER

PECORINO OFFIDA (TENUTE PIERALISI) 19€
VITIGNO: 100% PECORINO

RIBOLLA GIALLA (TENIMENTI CIVA) 21€
VITIGNO: 100% RIBOLLA GIALLA

PINOT GRIGIO (JAKO) 26€
VITIGNO: 100% PINOT GRIGIO

SAUVIGNON (WEGER) 28€
VITIGNO: 100% SAUVIGNON

GRILLO (COLOMBA BIANCA) 19€
VITIGNO: 100% GRILLO

VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) 15€
VITIGNO: 100% BELLONE

PAIOLANA MALVASIA PUNTINATA (CANTINE LULLI) 15€
VITIGNO: 100% MALVASIA PUNTINATA

ROSSI
PRIMITIVO (VIGNE VECCHIE) 20€
VITIGNO: 100% PRIMITIVO

MONTEPULCIANO RENASCENZA DOC (TRE GEMME) 22€
VITIGNO: 100% MONTEPULCIANO

RIPASSO VALPOLICELLA DOC (FATTORI) 32€
VITIGNO: 65% CORVINA 15% CORVINONE 10% RONDINELLA 10% ALTRI VINI

BAROLO DOCG (GIANOLIO) 39€
VITIGNO: NEBBIOLO 100%

CHIANTI CLASSICO DOCG (VILLA CALCINAIA) 23€
VITIGNO: SANGIOVESE 100%

DARDANO (CANTINE LULLI) 15€
VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT

MOLARA (CANTINE LULLI) 20€
VITIGNO: 100% NERO BUONO

<p>BOLLICINE RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY <i>VITIGNO: 100% GLERA</i></p>	23€
<p>RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY ROSÈ <i>VITIGNO: 90% GLERA 10% PINOT NERO</i></p>	23€
<p>ROSATI NEGROAMARO ROSATO (DUCA CARLO GUARINI) <i>VITIGNO: 100% NEGROAMARO</i></p>	28€
<p>BIANCHI MESCITA VCR2 BELLONE (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% BELLONE</i></p>	5€
<p>PAIOLANA MALVASIA PUNTINATA (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO 100% MALVASIA PUNTINATA</i></p>	5€
<p>ROSSI MESCITA DARDANO (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: NERO BUONO, SANGIOVESE, MERLOT</i></p>	5€
<p>MOLARA (CANTINE LULLI) <i>VITIGNO: 100% NERO BUONO</i></p>	6€
<p>BOLLICINE MESCITA RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY <i>VITIGNO: 100% GLERA</i></p>	6€
<p>RIVALUCE DOC TREVISO EXTRA DRY ROSÈ <i>VITIGNO: 90% GLERA 10% PINOT NERO</i></p>	6€

TRATTO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
 • EUR •

ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO	3€
ACQUA DI NEPI	3€
COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33CL	3€
SPRITE 33CL	3€
FANTA 33CL	3€
BIRRE	
BIRRA ALDERSBACHER URHELL 5,1% VOL. 0,2CL	3,5€
BIRRA WINHLER BRAU KUPFER SPEZIAL 5,4% VOL 0,2CL	3,5€
BIRRA ALDERSBACHER URHELL 5,1% VOL. 0,4CL	6€
BIRRA 5,4% VOL 0,4CL	6€
LIQUORI E DISTILLATI	
JEFFERSON	6€
AMARO CALAMARO	6€
AMARO DEL CAPO	5€
JAGERMEISTER	5€
AMARO MONTENEGRO	5€
LIMONCELLO	5€
SAMBUCA	5€
FERNET	5€
GRAPPA BIANCA	5€
GRAPPA BARRIQUE	6€

TRATTO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •

LEGGENDA ALLERGENI



LATTOSIO/LACTOSE



GLUTINE/GLUTEN



SEMI SESAMO/SESAME SEEDS



FRUTTA GUSCIO/NUTS



UOVA/EGGS



SOLFITI/SULPHITES



SEDANO/CELERY



PESCE/FISH

SERVIZO 2€ P.P.

TRATTO

— CUCINA ROMANA & PIZZA —
• EUR •