

Pane - Bread

Oli Extra Vergine d'Oliva disponibili in sala:

Monocultivar Denocciolato: Leccino, Moraiolo, Raggiolo e Pendolino "Felsina"-Toscana

Cultivar: Frantoio, Leccino, Carboncella e Pendolino "Il Cervo Rampante"-Lazio

I.G.P. I Campacci e I Monocultivar di Maurina e Frantoio "Le Selve"-Toscana

Monocultivar Gentile di Larino da agricoltura biologica "Mottillo"-Molise

D.O.P. Val di Mazara "Planeta"-Sicilia

Prosciutto di Parma
TANARA GIANCARLO Spa
Langhirano - Parma

Mozzarella di Bufala DOP
TAVERNA PENTA Azienda Agricola FILIPPO MORESE
Bufale proprie allevate nella Piana del Sele, già nel 1754
Pontecagnano Faiano - Salerno

Antipasti - Starters

Antipasto al buffet, verdure miste e pesce marinato (1 porzione) € 14,00

Self service buffet (one serving)  

Treccia di bufala DOP (Pontecagnano - SA) **con pomodori e basilico** € 14,00

Buffalo mozzarella, Fresh tomatoes and basil salad 

Salmone selvaggio affumicato con pancarré e burro € 16,00

Wild smoked salmon with bread and butter  

Insalata di gamberi rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) € 18,00

Green salad with red shrimps  

Gran crudo con scampi*, gamberi rossi* e carpaccio di spigola € 28,00

Raw scampis, red shrimps and sea-bass carpaccio  

Tartare di pesce spada con crostoni di pane € 20,00

Swordfish tartare with toasted bread  

Insalata di capesante grigliate con rughetta e pachino € 16,00

Grilled scallops with rocket salad and little pachino tomatoes  

Fritto antico di alici e baccalà € 16,00

Light tempura of anchovies and salt cod   

Sauté di cozze e vongole veraci con pane tostato € 16,00

Mussels and clams sautéed with toasted bread  

Crostino con pecorino grigliato e tartufo nero € 16,00

Toasted bread with grilled cheese and black truffle   

Bresaola di Chianina con rughetta e scaglie di parmigiano  € 15,00

Bresaola (air-dried salted) of Chianina beef, with rocket salad and parmesan cheese

Prosciutto di Parma (Langhirano, 18 mesi) **con melone francesino** € 16,00

Parma ham with fresh melon

Prosciutto di montagna tagliato a mano (Norcia IGP), **con mozzarella di bufala DOP** (Pontecagnano – Salerno) € 16,00

Traditional ham cut by hand with buffalo mozzarella 

Minestre - Soups

Zuppa del giorno € 12,00

Soup of the Day  

Stracciatella alla romana con brodo di gallina € 10,00

Egg drop soup with chicken broth  

Tortellini in brodo di gallina € 14,00

Tortellini pasta in chicken broth   

Pasta di Grano Duro

F.lli DE CECCO di Filippo Fara S. Martino Spa
Pastai dal 1886 a Fara San Martino - Chieti

Guanciale SANO Salumificio Amatriciano
Via Salaria Nuova - Accumoli

Primi Piatti - First courses 🌿

E' possibile richiedere pasta senza glutine – On request we prepare pasta gluten-free

- Bucatini alla Matriciana** € 14,00
Bucatini pasta with pork meat, tomato sauce and pecorino cheese 🍷
- Rigatoni alla carbonara** € 14,00
Rigatoni pasta with pork meat, egg and pecorino cheese 🍷 🍷
- Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco** € 13,00
Mezze maniche pasta with pork meat and pecorino cheese 🍷
- Penne all'arrabbiata** € 10,00
Penne pasta with spicy tomato sauce
- Ravioli di ricotta e spinaci con salsa al pomodoro e basilico** € 14,00
Ravioli pasta filled with ricotta and spinach in tomato and basil sauce 🍷 🍷
- Tonnarelli cacio e pepe** € 12,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper 🍷 🍷
- Fettuccine con ragù di agnello in bianco** € 14,00
Fettuccine pasta with ground lamb in white sauce 🍷 🍷
- Fettuccine con tartufo nero** € 22,00
Fettuccine pasta with black truffle 🍷 🍷
- Risotto con asparagi** € 14,00
Rice with asparagus 🍷

Vongole e Cozze TETA GERARDO
A Piazza Vittorio dal 1986

Pasta fresca all'Uovo
GATTI ANTONELLI
dal 1953 in via Nemorense

Primi Piatti di Pesce - Fish first courses 🌿

- Spaghetti con pesce spada, asparagi e pomodori pachino** € 16,00
Spaghetti with swordfish, asparagus and pachino tomatoes 🐟
- Spaghetti con vongole veraci** € 16,00
Spaghetti with clams 🍷
- Linguine con spigola di mare e limone** € 16,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 🐟
- Mezzemaniche con cozze e pecorino, in bianco** € 14,00
Mezzemaniche pasta with mussels and pecorino cheese 🍷 🍷
- Paccheri con gamberi rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) e pachino** € 18,00
Paccheri pasta with red shrimps and little pachino tomatoes 🍷
- Tagliolini con calamari e zucchine** € 16,00
Tagliolini pasta with squids and zucchini 🍷 🐟
- Risotto alla crema di scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia)** € 18,00
Risotto with prawn cream 🍷 🍷

Abbacchio SANDRO PETRONELLI

Non ci hanno mai deluso, prima il padre ora il figlio,
a Piazza Vittorio dal 1950

Manzo e Vitella

MACELLERIA De ANGELIS
dal 1927 in via Flavia

Secondi Piatti - Main Courses

Carpaccio di manzo con rughetta e scaglie di parmigiano reggiano	€ 22,00
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese 🍴	
Bistecca di manzo ai ferri	€ 18,00
Grilled beef steak 🍴	
Tagliata di manzo con rughetta e pomodori pachino	€ 22,00
Grilled sliced beef with rocket salad and pachino tomatoes 🍴	
Filetto di manzo ai ferri	€ 26,00
Grilled beef fillet mignon 🍴	
Filetto di manzo al pepe verde	€ 30,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce 🍴 🍷	
Roast beef con puré di patate	€ 20,00
Roast beef with mashed potatoes 🍴	
Lombatina di vitella ai ferri	€ 18,00
Grilled veal T-bone steak 🍴	
Trippa alla romana con pecorino e menta	€ 14,00
Roman tripe with pecorino cheese 🍴	
Ossobuco di vitella in bianco con piselli	€ 16,00
Brased veal shank osso-buco with peas 🍴 🍷	
Polpette di vitella in umido	€ 16,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce 🍴 🍷	
Vitello tonnato	€ 16,00
Veal with tuna-caper sauce 🍴 🍷	
Saltimbocca alla romana	€ 16,00
Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 🍴	
Scaloppine di vitella al limone	€ 15,00
Veal escalopes sautéed with lemon juice 🍴	
Costolette d'abbacchio scottadito	€ 16,00
Grilled lamb chops 🍴	
Abbacchio al forno con patate	€ 18,00
Roasted lamb with potatoes 🍴 🍷	
Coscia di pollo (disossata) ai ferri con patate al forno	€ 14,00
Grilled chicken thigh with roasted potatoes 🍴	
Braciola di maiale ai ferri con cicoria saltata	€ 14,00
Grilled pork chops with chicory sautéed with garlic and hot pepper 🍴	
Asparagi alla Bismarck	€ 16,00
Fresh asparagus with parmesan cheese and eggs 🍴 🍷	
Asparagi alla Bismarck con tartufo nero	€ 24,00
Fresh asparagus with parmesan cheese, eggs and black truffle 🍴 🍷	

Pollo e Maiale MACELLERIA MINUTILLO
Banco Storico di Piazza Vittorio
dal 1981

Pesce ANTICA PESCHERIA GALLUZZI dal 1894
Famiglia storica del mercato del pesce
Via Venezia, 26

Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

Tagliata di pesce spada ai ferri	€ 22,00
Grilled sliced swordfish finished with olive oil  	
Pesce spada spadellato con pomodori pachino e olive di Gaeta	€ 24,00
Swordfish sautéed with tomatoes sauce and Gaeta'olives 	
Baccalà ai ferri con insalatina verde	€ 26,00
Grilled baccalà (Salt Cod) with green salad  	
Spigola di mare al sale, minimo 2 persone	al Kg € 70,00
Seabass in salt crust, at least 2 people 	
Filetto di spigola di mare ai ferri con insalata lattughella	€ 26,00
Grilled seabass fillet with green salad  	
Filetto di spigola al forno con patate e pachino	€ 30,00
Roasted seabass with potatoes and pachino tomatoes 	
Rombo o Sogliola ai ferri	€ 24,00
Grilled turbot or Dover Sole  	
Sogliola alla mugnaia	€ 28,00
Dover sole sautéed in butter and lemon sauce  	
Rombo gratinato al forno	€ 28,00
Gratin turbot  	
Rombo al forno con patate	€ 28,00
Roasted turbot with potatoes 	
Grigliata mista con calamari, mazzancolle e scampi	€ 28,00
Grilled squids, shrimps and scampi   	
Calamari grigliati	€ 22,00
Grilled squids  	
Gamberoni rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) spadellati al vino bianco	€ 28,00
Shrimps sautéed with white wine  	
Scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) gratinati al forno	€ 28,00
Gratin scampis  	
Capesante grigliate con asparagi all'agro	€ 24,00
Grilled scallops with fresh asparagus  	

Baccalà e Capesante LONGINO & CARDENAL Spa
Ci assicura il Baccalà "GIRALDO" dalla Spagna
e le Capesante fresche dal Maine - USA

Verdure e Contorni - Vegetables and Side dishes

Asparagi all'agro o burro e parmigiano	€ 8,00
Fresh asparagus with olive oil and lemon or butter and parmesan cheese 🍷	
Radicchio trevigiano grigliato	€ 8,00
Grilled long leaf radicchio from Treviso 🍷	
Peperoni arrostiti	€ 8,00
Roasted sweet pepper	
Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino	€ 7,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
Spinaci al vapore	€ 7,00
Steamed fresh spinach served with olive oil and lemon	
Purè di Patate	€ 7,00
Mashed potatoes 🍷	
Patate fritte della casa	€ 7,00
Homemade french fries 🍷	
Patate al forno	€ 7,00
Roasted potatoes	
Insalata mista con lattughella, rughetta, carote e pomodori	€ 7,00
Mixed salad	
Insalata di pomodori e basilico	€ 7,00
Tomatoes and basil salad	


































Frutta e Verdura ENZO e CHRISTINE
Pensano a selezionare la nostra Frutta, le Verdure e le Olive di Gaeta
nel Mercato di Via Cesare Balbo dal 1947

Formaggi - Cheeses 🍷

Piatto misto di formaggi (Pecorino abruzzese stagionato, Caciotta di Siena e Gorgonzola malghese piccante)	€ 12,00
Selection of cheese	
Pecorino abruzzese stagionato	€ 8,00
Pecorino cheese	
Treccia di bufala DOP (Pontecagnano–Salerno)	€ 8,00
Fresh Buffalo Mozzarella cheese	

Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page

Dolci e Gelati - Dessert and Ice Cream

Dolci del giorno	€ 7,00
Selection of homemade cakes    	
Sfoglia con crema pasticcera e fragoline	€ 8,00
Strawberries and cream puff pastries    	
Tortino agli agrumi con gelato di crema	€ 8,00
Little lemon and orange pie with vanilla ice cream    	
Tiramisù   	€ 8,00
Panna cotta	€ 8,00
Italian cream pudding 	
Cream caramel o Crème brûlée  	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio o alla nocciola	€ 7,00
Pistachio or hazelnut semifreddo     	
Tartufo nero artigianale di Pizzo (Calabria)	€ 7,00
Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut    	
Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone	€ 7,00
Selection of ice creams  	
Sorbetto al limone o al mandarino	€ 7,00
Lemon or mandarin sorbet  	
Gelato di crema artigianale con cioccolato fondente	€ 8,00
Vanilla ice cream with hot chocolate  	




La Nostra PASTICCERIA

Tutte le Torte, i Dolci e i Biscotti sono fatti
nella cucina della Matriciana

GELATI

I Semifreddi e il Gelato mantecato vengono fatti dalla gelateria Ciampini
Gelatieri a Roma dal 1943.
Il Tartufo arriva dall'Antica Gelateria del Castello a Pizzo (VV)

Frutta – Fruits

Fragoline o frutti di bosco	€ 10,00
Wild strawberries or wild berries	
Fragole di Terracina con gelato di crema	€ 8,00
Strawberries with vanilla ice-cream   	
Macedonia di frutta fresca con zucchero e limone	€ 7,00
Fresh fruits salad	
Ananas	€ 6,00
Sliced pineapple	
Melone francesino	€ 6,00
Fresh melon	

Caffè TAZZA d'ORO

Torrefazione fondata, da Mario Fiocchetto,
a pochi passi dal Pantheon, nel 1946















Caffè € 2,00 - Cappuccino  € 3,00 - The € 3,00
Camomilla e Tisane € 3,00

Intolleranze e Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”.

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

-  Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Wheat and products derived.
-  Crostacei e prodotti derivati. SheeFish and products derived.
-  Uova e prodotti derivati. Eggs and products derived.
-  Pesce e prodotti derivati. Fish and products derived.
-  Molluschi e prodotti derivati. Molluscs and products derived.
-  Arachidi e prodotti derivati. PeaNut and products derived.
-  Soia e prodotti derivati. Soya and products derived.
-  Latte e prodotti derivati (incluso lattosio). Milk and products derived.
-  Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts and products derived.
-  Sedano e prodotti derivati. Celery and products derived.
-  Senape e prodotti derivati. Mustard and products derived.
-  Semi di sesamo e prodotti derivati. Sesame Seed and products derived.
-  Lupino e prodotti derivati. Lupin and products derived.
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei fabbricanti. Sulphur Dioxine and products derived.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, viene abbattuto a -20° per 24h. Prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni cibi potrebbero essere preparati in casa e abbattuti in negativo.
Some foods could be home-made and frozen with blast clipper.

* Nei periodi di scarsa reperibilità potrebbero essere impiegati prodotti surgelati.
Out of season some goods are frozen.