

*Disegno originale di C. del Medico*

E' cucinata ovunque ed è imitata da molti, ma la vera "Matriciana" è nata ad Amatrice. E fu proprio da questo paesino dell'alto Lazio che un giorno, nel lontano 1870, partì una donna molto coraggiosa per quei tempi. La signora Anna De Angelis, maritata Baiocchini, arrivò con il suo fagottino – la mappatella – vicino alla vecchia Stazione Termini. E qui cominciò a preparare, con mezzi molto modesti, i famosi bucatini all'Amatriciana per alcuni ortolani di passaggio.

Gli anni passarono e, agli ortolani che venivano al mercato, si unirono entusiasti i romani per gustare gli appetitosi bucatini della "Amatriciana". Successivamente il locale si ampliò, in concomitanza con la costruzione del vecchio Teatro Costanzi (1890), poi trasformatosi nell'attuale Teatro dell'Opera (1929), e acquistò sempre più notorietà ed importanza.

L' insegna, per storpiatura romanesca, diventò *La Matriciana* e i bucatini furono ribattezzati come il piatto dalle "5 p" (pasta, pancetta, che in realtà era guanciale, come da tradizione, pomodoro, pecorino e peperoncino) alle quali Aldo Fabrizi, gradito ospite del locale, volle aggiungere con una simpatica battuta romanesca la sesta "p": *la panza*.

Attualmente il locale, di proprietà della famiglia Crisciotti, è guidato dai fratelli Fabio e Mauro, accompagnati costantemente da papà Fortunato. Ancora oggi il ristorante mantiene la struttura conferitagli dai lavori degli anni '30 e grazie all'atmosfera che vi si respira, fa parte dell'associazione "Locali storici d'Italia". La cucina ha un'impronta tipicamente romana, con proposte nuove per i prodotti stagionali, mentre la cantina cerca di essere sempre molto attenta, curata dai due ristoratori, entrambi diplomati Sommelier all' A.I.S. di Roma.



## 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)

**Prosciutto di Parma** (Langhirano 18 mesi) **con mozzarella di bufala** € 18,00

Parma ham with buffalo mozzarella cheese 

**Prosciutto di montagna tagliato a mano** (Norcia IGT), **con bruschette** € 14,00

**olio, sale e pepe**

Ham cut by hand with toasted bread, finished with olive oil, salt and pepper 

**Bresaola di Chianina con rughetta e scaglie di parmigiano**  € 16,00

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

**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  

**Treccia di bufala DOP** (Pontecagnano-Salerno) **con bruschetta con alici** € 15,00

**dissalate di Siacca**

Buffalo mozzarella served with bruschetta with salty anchovies   

**Tegamino di radicchio e gorgonzola gratinati al forno** € 14,00

Gratin radicchio with gorgonzola 

**Crostino con pecorino grigliato e tartufo nero** € 16,00

Toasted bread with grilled cheese and black truffle   

**Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano** € 13,00

Artichokes salad with parmigiano 

**Carciofo alla giudia** € 8,00

Artichoke fried in Jewish way 

## Minestre - Soups

**Zuppa del giorno** € 12,00

Soup of the Day  

**Stracciatella alla romana con brodo di gallina** € 12,00

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** € 14,00  
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 al sugo d'agnello** € 14,00  
Fettuccine pasta with lamb sauce 🍷
- Tagliolini con carciofi** € 14,00  
Tagliolini pasta with artichokes 🍷
- Fettuccine con tartufo nero** € 22,00  
Fettuccine pasta with black truffle 🍷 🍷

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 alici fresche, puntarelle e pecorino** € 16,00  
Spaghetti with garlic, olive oil, fresh anchovies, endive and pecorino cheese 🍷 🐟
- Spaghetti con vongole veraci e carciofi** € 16,00  
Spaghetti with clams and fresh artichokes 🍷 🌿
- 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, con pomodoro** € 14,00  
Mezzemaniche pasta with mussels, tomato sauce and pecorino cheese 🍷 🌿
- Paccheri con gamberi rossi\* (Mazzara del Vallo-Sicilia) e pachino** € 20,00  
Paccheri pasta with red shrimps and little pachino tomatoes 🍷
- Tagliolini con calamari, vongole veraci e cozze in bianco** € 16,00  
Tagliolini pasta with squids, clams and mussels 🍷 🐟 🌿
- 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**

<b>Costolette d'abbacchio scottadito</b> Grilled lamb chops 	€ 16,00
<b>Abbacchio al forno con patate</b> Roasted lamb with potatoes  	€ 18,00
<b>Coda alla vaccinara</b> Oxtail brased with onions, carrots and celery in tomato sauce 	€ 15,00
<b>Trippla alla romana con pecorino e menta</b> Roman tripe with pecorino cheese 	€ 15,00
<b>Ossobuco di vitella in bianco con piselli</b> Brased veal shank osso-buco with peas  	€ 16,00
<b>Polpette di vitella in umido</b> Polpette of veal in traditional tomato sauce  	€ 15,00
<b>Arrosto di vitella con puré di patate</b> Roasted veal with mashed potatoes  	€ 18,00
<b>Bistecca di manzo ai ferri</b> Grilled beef steak 	€ 18,00
<b>Tagliata di manzo con olio al rosmarino</b> Grilled sliced beef finished with rosemary olive oil 	€ 22,00
<b>Filetto di manzo ai ferri</b> Grilled beef fillet mignon 	€ 26,00
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> Beef fillet mignon in green pepper sauce  	€ 32,00
<b>Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella con i carciofi</b> Thin slices of beef (Fillet mignon) sautéed with artichokes 	€ 22,00
<b>Lombatina di vitella ai ferri</b> Grilled veal T-bone steak 	€ 18,00
<b>Saltimbocca alla romana</b> Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 	€ 16,00
<b>Scaloppine di vitella al limone</b> Veal escalopes sautéed with lemon juice 	€ 15,00
<b>Fegato di vitella burro e salvia</b> Veal liver sautéed with butter and sage 	€ 16,00
<b>Coscia di pollo (disossata) ai ferri con patate al forno</b> Grilled chicken thigh with roasted potatoes 	€ 14,00
<b>Braciola di maiale ai ferri con cicoria saltata</b> Grilled pork chops with chicory sautéed with garlic and hot pepper 	€ 15,00
<b>Pecorino abruzzese grigliato con prosciutto di Parma</b> Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham  	€ 16,00
<b>Melanzane alla parmigiana</b> Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese   	€ 14,00

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

<b>Baccalà ai ferri con carciofi trifolati in padella</b>	€ 30,00
Grilled salt cod with artichokes sautéed in pan  	
<b>Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta</b>	€ 28,00
Salt cod sautéed in little pachino tomatoes sauce and olives 	
<b>Spigola di mare al sale, minimo 2 persone</b>	al Kg € 70,00
Seabass in salt crust, at least 2 people 	
<b>Filetto di spigola di mare ai ferri con insalata lattughella</b>	€ 26,00
Grilled seabass fillet with green salad  	
<b>Filetto di spigola al forno con patate e pachino</b>	€ 30,00
Roasted seabass with potatoes and pachino tomatoes 	
<b>Rombo o Sogliola ai ferri</b>	€ 24,00
Grilled turbot or Dover Sole  	
<b>Sogliola alla mugnaia</b>	€ 28,00
Dover sole sautéed in butter and lemon sauce  	
<b>Rombo gratinato al forno</b>	€ 28,00
Gratin turbot  	
<b>Rombo al forno con patate</b>	€ 28,00
Roasted turbot with potatoes 	
<b>Grigliata mista con calamari, gamberi rossi e scampi</b>	€ 28,00
Grilled squids, shrimps and scampi   	
<b>Calamari grigliati</b>	€ 22,00
Grilled or fried squids  	
<b>Frittura di calamari e gamberi rossi</b>	€ 28,00
Fried squids and shrimps   	
<b>Gamberoni rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) spadellati al vino bianco</b>	€ 28,00
Red shrimps sautéed with white wine  	
<b>Scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) gratinati al forno</b>	€ 28,00
Gratin scampis  	
<b>Capesante grigliate con carciofi trifolati in padella</b>	€ 24,00
Grilled scallops with artichokes salad  	

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

<b>Insalata di puntarelle con la salsa di acciughe</b>	€ 8,00
Typical roman salad with anchovies sauce 	
<b>Carciofo alla romana</b>	€ 8,00
Artichoke alla romana, braised in olive oil, parsley and garlic	
<b>Radicchio trevigiano grigliato</b>	€ 8,00
Grilled long leaf radicchio from Treviso 	
<b>Peperoni arrostiti</b>	€ 8,00
Roasted sweet pepper	
<b>Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino</b>	€ 7,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
<b>Spinaci saltati in padella con burro e parmigiano</b>	€ 7,00
Spinach sautéed with butter and parmesan 	
<b>Purè di patate</b>	€ 7,00
Mashed potatoes 	
<b>Patate fritte della casa</b>	€ 7,00
Homemade french fries 	
<b>Patate al forno</b>	€ 7,00
Roasted potatoes	
<b>Insalata mista con lattughella, rughetta, carote e pomodori</b>	€ 7,00
Mixed salad	
<b>Insalata di pomodori e rughetta</b>	€ 7,00
Tomatoes and rocket 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

<b>Piatto misto di formaggi (Pecorino abruzzese stagionato, Caciotta di Siena e Gorgonzola malghese piccante)</b>	€ 12,00
Selection of cheese	
<b>Treccia di bufala DOP (Pontecagnano–Salerno)</b>	€ 10,00
Fresh Buffalo Mozzarella cheese	
<b>Pecorino abruzzese stagionato</b>	€ 8,00
Pecorino 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

<b>Dolci del giorno</b>	€ 7,00
Selection of homemade cakes    	
<b>Tortino di mele caldo con gelato di crema</b>	€ 8,00
Little apple pie with vanilla ice cream    	
<b>Sfoglia con crema pasticcera e frutti di bosco</b>	€ 8,00
Puff pastries with wild berries and cream    	
<b>Tiramisù</b>   	€ 8,00
<b>Panna cotta</b>	€ 8,00
Italian cream pudding 	
<b>Cream caramel o Crème brûlée</b>  	€ 8,00
<b>Semifreddo al pistacchio o alla nocciola</b>	€ 7,00
Pistachio or hazelnut semifreddo     	
<b>Tartufo nero artigianale di Pizzo (Calabria)</b>	€ 7,00
Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut   	
<b>Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone</b>	€ 7,00
Selection of ice creams  	
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 7,00
Lemon sorbet  	
<b>Gelato di crema artigianale con cioccolato fondente</b>	€ 8,00
Vanilla ice cream with hot chocolate  	
<b>Pera cotta alla “Belle Helene” con cioccolato fondente</b>	€ 8,00
Pear cooked in cinnamon and vanilla syrup finished 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

<b>Mela Renetta o Pera Kaiser cotte in uno sciroppo di vaniglia e cannella</b>	€ 6,00
Apple or pear cooked in vanilla and cinnamon syrup	
<b>Fragoline o Frutti di bosco</b>	€ 10,00
Wild strawberries or wild berries	
<b>Ananas</b>	€ 7,00
Sliced pineapple	
<b>Macedonia di frutta fresca con zucchero e limone</b>	€ 7,00
Fresh fruits salad	

### 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 SO<sub>2</sub> 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.