

## Pane - Bread




















### Oli Extra Vergine d'Oliva disponibili in sala:

Feronia, Leccino e Olivastrone "Marchesi Cavalletti" Biologico - Lazio  
Frantoio, Leccino, Carboncella e Pendolino "Il Cervo Rampante" Biologico - Lazio  
I.G.P. I Campacci "Le Selve" - Toscana  
Monocultivar Gentile di Larino "Mottillo" Biologico - 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

- Insalata tiepida di polpo con patate bollite e sedano** € 20,00  
Octopus salad with boiled potatoes and celery  
- Crudo di gamberi rossi\* e scampi\* (Mazara del Vallo-Sicilia)** € 38,00  
Raw red shrimps and scampis 
- Insalata di capesante grigliate con rughetta e pomodori datterini** € 20,00  
Grilled scallops with rocket salad and little tomatoes  
- Fritto antico di alici e baccalà** € 20,00  
Light tempura of anchovies and salt cod   
- Sauté di cozze e vongole veraci con pane tostato** € 20,00  
Mussels and clams sautéed with toasted bread  
- Prosciutto di montagna tagliato a mano (Norcia IGT) con bufala DOP** € 22,00  
Ham cut by hand with buffalo mozzarella 
- Prosciutto di Parma (Langhirano 18 mesi) con melone** € 20,00  
Parma ham with melon
- Bufala DOP (Pontecagnano - SA) con pomodori datterini e basilico** € 16,00  
Buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil salad 
- Bruschetta con alici dissalate di Sciacca e bufala DOP** € 16,00  
Buffalo mozzarella served with bruschetta with salty anchovies   
- Crostino con pecorino grigliato e tartufo nero** € 20,00  
Toasted bread with grilled cheese and black truffle   
- Uovo al tegamino con tartufo nero** € 18,00  
Fried egg with black truffle 

## Minestre - Soups

- Zuppa del giorno** € 14,00  
Soup of the Day  
- Stracciatella alla romana con brodo di gallina** € 14,00  
Egg drop soup with chicken broth  
- Tortellini in brodo di gallina** € 18,00  
Tortellini pasta in chicken broth   












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

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

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










### Primi Piatti - First courses

È possibile avere pasta SENZA GLUTINE con la qualsiasi salsa  
On request we prepare pasta GLUTEN-FREE

<b>Bucatini alla Matriciana</b>	€ 18,00
Bucatini pasta with guanciale (pork meat), tomato sauce and pecorino cheese 	
<b>Rigatoni alla carbonara</b>	€ 16,00
Rigatoni pasta with guanciale (pork meat), egg and pecorino cheese  	
<b>Mezze maniche alla "gricia", la Matriciana in bianco</b>	€ 16,00
Mezze maniche pasta with guanciale (pork meat) and pecorino cheese 	
<b>Mezze maniche con prosciutto, rughetta e pecorino</b>	€ 16,00
Mezze maniche pasta with ham, rughetta salad and pecorino cheese 	
<b>Rigatoni al ragù d'agnello in bianco</b>	€ 16,00
Rigatoni pasta with white lamb ragout, no tomatoes sauce 	
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>	€ 15,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper  	
<b>Risotto con asparagi</b>	€ 18,00
Risotto with fresh asparagus 	
<b>Tagliolini con tartufo nero</b>	€ 30,00
Tagliolini pasta with black truffle  	

Vongole e Cozze TETA GERARDO  
A Piazza Vittorio dal 1986

### Primi Piatti di Pesce - Fish first courses

<b>Spaghetti con alici dissalate di Sciacca e pomodori datterini</b>	€ 16,00
Spaghetti with dry anchovies and fresh little datterino tomatoes 	
<b>Linguine con spigola di mare e limone</b>	€ 20,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 	
<b>Spaghetti con vongole veraci</b>	€ 22,00
Spaghetti with clams 	
<b>Spaghetti con vongole veraci e asparagi</b>	€ 24,00
Spaghetti with clams and fresh asparagus 	
<b>Mezzemaniche con cozze e pecorino, in bianco</b>	€ 16,00
Mezzemaniche pasta with mussels and pecorino cheese  	
<b>Paccheri con gamberi rossi* e pachino</b> (Mazara del Vallo-Sicilia)	€ 28,00
Paccheri pasta with red shrimps and tomato sauce 	
<b>Risotto alla crema di scampi*</b> (Mazara del Vallo)	€ 26,00
Risotto with prawns 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>Abbacchio al forno con patate</b>	€ 22,00
Roasted lamb with potatoes  	
<b>Costolette d'abbacchio scottadito</b>	€ 20,00
Grilled lamb chops 	
<b>Tagliata di manzo con rughetta e pomodori datterini</b>	€ 28,00
Grilled sliced beef with rocket salad and little tomatoes 	
<b>Bistecca di manzo ai ferri</b>	€ 22,00
Grilled beef steak 	
<b>Filetto di manzo ai ferri</b>	€ 30,00
Grilled beef fillet mignon 	
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	€ 36,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce  	
<b>Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella</b>	€ 26,00
Thin slices of beef (Filet mignon) sautéed  	
<b>Roast beef con puré di patate</b>	€ 22,00
Roast beef with mashed potatoes 	
<b>Cotoletta di vitella primavera con rughetta e pomodori datterini</b>	€ 20,00
Veal cotoletta milanese style with rucket salad and little tomatoes  	
<b>Ossobuco di vitella in bianco con piselli</b>	€ 22,00
Brased veal shank osso-buco with peas  	
<b>Polpette di vitella in umido</b>	€ 16,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce    	
<b>Trippa alla romana con pecorino e menta</b>	€ 16,00
Roman tripe with pecorino cheese 	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	€ 18,00
Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 	
<b>Scaloppina al limone</b>	€ 16,00
Veal escalopes sautéed in lemon sauce 	
<b>Pollo alla cacciatora</b>	€ 16,00
Chicken sautéed with garlic and roesemary 	
<b>Pecorino fresco grigliato con prosciutto di Parma</b>	€ 18,00
Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham  	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	€ 18,00
Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese   	
<b>Asparagi alla Bismarck</b>	€ 18,00
Fresh asparagus with fried eggs and parmesan cheese  	
<b>Asparagi alla Bismarck con Tartufo nero</b>	€ 26,00
Fresh asparagus with fried eggs, parmesan cheese and black truffle  	

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





Pesce ANTICA PESCHERIA GALLUZZI dal 1894  
Famiglia storica del mercato del pesce romano

### Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

<b>Baccalà ai ferri</b>	€ 32,00
Grilled salt cod with artichokes sautéed in pan 🍷🐟	
<b>Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta</b>	€ 36,00
Salt cod sautéed in tomatoes sauce with olives 🐟	
<b>Polpo grigliato con limone e basilico</b>	€ 22,00
Grilled octopus with lemon and basil 🍷🐟	
<b>Spigola di mare al sale, minimo 2 persone</b>	al Kg € 90,00
Seabass in salt crust, at least 2 people 🐟	
<b>Filetto di spigola di mare ai ferri</b>	€ 32,00
Grilled seabass fillet 🍷🐟	
<b>Filetto di spigola di mare al forno con patate e pomodori datterini</b>	€ 36,00
Roasted seabass with potatoes and datterini tomatoes 🍷🐟	
<b>Gamberoni rossi* (Mazara del Vallo-Sicilia) spadellati al vino bianco</b>	€ 38,00
Red shrimps sautéed with white wine 🍷🍷🍷	
<b>Calamari grigliati</b>	€ 22,00
Grilled squids 🍷🐟	
<b>Frittura di calamari e gamberi rossi* (Mazara del Vallo-Sicilia)</b>	€ 40,00
Fried squids and shrimps 🍷🍷🐟🍷	
<b>Grigliata con calamari, gamberi rossi e scampi</b>	€ 40,00
Grilled squids, shrimps and scampis 🍷🐟🍷	
<b>Scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) gratinati al forno</b>	€ 34,00
Gratin scampis 🍷🍷	
<b>Capesante grigliate con asparagi</b>	€ 32,00
Grilled scallops with asparagus 🍷🍷	

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

## Verdure e Contorni – Vegetables and Side dishes

<b>Asparagi all'agro o burro e parmigiano</b>	€ 10,00
Boiled asparagus with olive oil and lemon or with butter and parmesan cheese 	
<b>Verdure grigliate</b>	€ 10,00
Grilled vegetables 	
<b>Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino</b>	€ 8,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
<b>Peperoni arrostiti al forno</b>	€ 8,00
Roasted sweet peppers	
<b>Purè di Patate</b>	€ 8,00
Mashed potatoes 	
<b>Patate fritte, Chips della casa</b>	€ 8,00
Homemade potato Chips 	
<b>Patate al forno</b>	€ 8,00
Roasted potatoes	
<b>Insalata verde mista con pomodori datterini</b>	€ 8,00
Green salad with tomatoes	

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>	€ 16,00
Selection of italian cheese, aged pecorino, fresh caciotta and spicy gorgonzola	

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

### 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)

## Dolci e Gelati - Dessert and Ice Cream

<b>Dolci del giorno</b>	€ 10,00
Homemade cakes    	
<b>La CheeseCake</b>	€ 10,00
CheeseCake   	
<b>Tiramisù</b>   	€ 10,00
<b>Cream caramel o Crème brûlée</b>  	€ 10,00
<b>Tartufo nero artigianale di Pizzo</b> (Calabria)	€ 10,00
Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut   	
<b>Semifreddo al pistacchio</b>	€ 10,00
Pistachio semifreddo   	
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 10,00
Lemon sorbet  	
<b>Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone</b>	€ 10,00
Selection of ice creams  	
<b>Gelato di crema con cioccolato fondente</b>	€ 10,00
Vanilla ice cream with hot chocolate  	

## Frutta – Fruits

<b>Fragoline di bosco con succo d'arancia e zucchero</b>	€ 10,00
Wild strawberries with orange juice and sugar	
<b>Fragoline di bosco con gelato o sorbetto al limone</b>	€ 12,00
Wild strawberries with ice-cream or lemon sorbet  	
<b>Ananas</b>	€ 8,00
Sliced PineApple	
<b>Melone francesino</b>	€ 8,00
Fresh melon	

### Caffè TAZZA d'ORO

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















Caffè € 3,00 - Cappuccino  € 5,00 - The € 5,00  
Camomilla e Tisane € 5,00

## 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