

Pane - Bread 🌿 🍄

Oli ExtraVergine 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

- Prosciutto di montagna tagliato a mano** (Norcia IGT), **con bruschette** € 20,00
olio, sale e pepe
Ham cut by hand with toasted bread, finished with olive oil, salt and pepper 🌿
- Prosciutto di Parma** (Langhirano 18 mesi) **con mozzarella di bufala DOP** € 24,00
Parma ham with buffalo mozzarella cheese 🍷
- Crostino con pecorino grigliato e tartufo nero** € 20,00
Toasted bread with grilled cheese and black truffle 🌿 🍷 🍄
- Uovo al tegamino con tartufo nero** € 20,00
Fried egg with black truffle 🍷
- Bufala DOP** (Pontecagnano - SA) **con pomodori datterini e basilico** € 18,00
Buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil salad 🍷
- Bruschetta con alici dissalate di Sciacca e bufala DOP** € 20,00
Buffalo mozzarella served with bruschetta with salty anchovies 🍷 🌿 🐟
- Insalata di capesante grigliate con rughetta e pomodori datterini** € 22,00
Grilled scallops with rocket salad and little tomatoes 🍷 🍄
- Carpaccio di gamberi rossi*** (Mazara del Vallo-Sicilia) **con insalata** € 24,00
Red shrimps carpaccio with salad 🍷
- Fritto antico di alici e baccalà** € 22,00
Light tempura of anchovies and salt cod 🐟 🌿 🍄
- Sauté di cozze e vongole veraci con pane tostato** € 24,00
Mussels and clams sautéed with toasted bread 🌿 🍷
- Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano** € 16,00
Artichokes salad with parmigiano 🍷
- Carciofi a spicchi infarinati e fritti** € 12,00
Tempura Artichokes 🌿 🍄
- Carciofo alla giudia** € 10,00
Artichoke fried in Jewish way 🍄

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** € 20,00
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

Guanciale SANO Salumificio Amatriciano
Via Salaria Nuova - Accumoli

Primi Piatti - First courses 🌿

È possibile avere pasta SENZA GLUTINE con la qualsiasi salsa

On request we prepare pasta GLUTEN-FREE

Bucatini alla Matriciana	€ 18,00
Bucatini pasta with guanciale (pork meat), tomato sauce and pecorino cheese 🍷	
Rigatoni alla carbonara	€ 18,00
Rigatoni pasta with guanciale (pork meat), egg and pecorino cheese 🍷 🍳	
Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco	€ 16,00
Mezze maniche pasta with guanciale (pork meat) and pecorino cheese 🍷	
Mezze maniche con prosciutto, carciofi e pecorino	€ 16,00
Mezze maniche pasta with ham, fresh artichokes and pecorino cheese 🍷 🍳	
Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara	€ 16,00
Rigatoni pasta with oxtail braised in tomato sauce 🍷	
Rigatoni al sugo d’agnello	€ 16,00
Rigatoni pasta with lamb ragout with tomato sauce 🍷	
Tonnarelli cacio e pepe	€ 16,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper 🍷 🍳	
Tagliolini con i carciofi	€ 18,00
Tagliolini pasta with fresh artichokes 🍷	
Tagliolini con tartufo nero	€ 30,00
Tagliolini pasta with black truffle 🍷 🍳	

Vongole e Cozze TETA GERARDO
A Piazza Vittorio dal 1986

Primi Piatti di Pesce - Fish first courses 🌿

Spaghetti con alici fresche, puntarelle e pecorino	€ 20,00
Spaghetti with garlic, olive oil, fresh anchovies, endive and pecorino cheese 🍷 🐟	
Spaghetti con vongole veraci	€ 24,00
Spaghetti with clams 🍷	
Spaghetti con vongole veraci e carciofi	€ 26,00
Spaghetti with clams and fresh artichokes 🍷	
Linguine con spigola di mare e limone	€ 24,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 🍷	
Mezzemaniche con cozze, pecorino e pomodoro	€ 18,00
Mezzemaniche pasta with mussels, pecorino cheese and tomato sauce 🍷 🍷	
Paccheri con mazzancolle* (Mar Mediterraneo) e pachino	€ 26,00
Paccheri pasta with shrimps and tomato sauce 🍷	
Risotto alla crema di scampi* (Mazara del Vallo- Sicilia)	€ 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

Abbacchio al forno con patate	€ 22,00
Roasted lamb with potatoes  	
Costolette d'abbacchio scottadito	€ 20,00
Grilled lamb chops 	
Coda alla vaccinara	€ 20,00
Oxtail brased with onions, carrots and celery in tomato sauce 	
Trippa alla romana con pecorino e menta	€ 18,00
Roman tripe with pecorino cheese 	
Ossobuco di vitella in bianco con piselli	€ 22,00
Brased veal shank osso-buco with peas  	
Polpette di vitella in umido	€ 20,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce    	
Saltimbocca alla romana	€ 22,00
Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style  	
Scaloppina al limone	€ 20,00
Veal escalopes sautéed in lemon sauce  	
Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella con i carciofi	€ 32,00
Thin slices of beef (Fillet mignon) sautéed with artichokes  	
Tagliata di manzo con olio al rosmarino	€ 30,00
Grilled sliced beef finished with rosemary olive oil 	
Bistecca di manzo ai ferri	€ 26,00
Grilled beef steak 	
Filetto di manzo ai ferri	€ 30,00
Grilled beef fillet mignon 	
Filetto di manzo al pepe verde	€ 36,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce  	
Pollo alla romana, con il pomodoro	€ 18,00
Chicken sautéed with tomato sauce  	
Pecorino fresco grigliato con prosciutto di Parma	€ 20,00
Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham  	
Melanzane alla parmigiana	€ 20,00
Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan 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

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

Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

Baccalà ai ferri con carciofi trifolati in padella	€ 36,00
Grilled salt cod with artichokes sautéed in pan 🍷🐟	
Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta	€ 36,00
Salt cod sautéed in tomatoes sauce with olives 🐟	
Spigola di mare al sale, minimo 2 persone	al Kg € 120,00
Seabass in salt crust, at least 2 people 🐟	
Filetto di spigola di mare ai ferri	€ 34,00
Grilled seabass fillet 🍷🐟	
Filetto di spigola di mare al forno con patate e pomodori datterini	€ 38,00
Roasted seabass with potatoes and datterini tomatoes 🍷🐟	
Mazzancolle* (Mar Mediterraneo) spadellate al vino bianco	€ 34,00
Shrimps sautéed with white wine 🍷🍷🍷	
Calamari grigliati	€ 24,00
Grilled squids 🍷🐟	
Frittura di calamari e mazzancolle* (Mar Mediterraneo)	€ 36,00
Fried squids and shrimps 🍷🍷🐟🍷	
Scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) gratinati al forno	€ 34,00
Gratin scampis 🍷🍷	
Capesante grigliate con carciofi trifolati in padella	€ 32,00
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

Insalata di puntarelle con la salsa di acciughe	€ 10,00
Typical roman salad with anchovies' sauce 	
Carciofo alla romana	€ 10,00
Artichoke alla romana, braised in olive oil, parsley and garlic	
Carciofi trifolati in padella	€ 10,00
Artichoke sautéed with olive oil and garlic	
Verdure grigliate	€ 10,00
Grilled vegetables 	
Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino	€ 10,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
Peperoni arrostiti al forno	€ 10,00
Roasted sweet peppers	
Purè di Patate	€ 9,00
Mashed potatoes 	
Patate fritte, steak della casa	€ 9,00
Homemade fried potatoes 	
Patate al forno	€ 9,00
Roasted potatoes	
Insalata verde mista con pomodori datterini	€ 9,00
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

Piatto misto di formaggi (Pecorino abruzzese stagionato, Caciotta di Siena e Gorgonzola malghese piccante)	€ 18,00
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

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

Frutta – Fruits

Pera cotta alla “Belle Helene” con cioccolato fondente	€ 10,00
Pear cooked in cinnamon and vanilla syrup finished with hot chocolate 🥛	
Mela Renetta cotta con gelato di vaniglia	€ 10,00
Roasted apple with vanilla ice-cream 🍰🥛	
Mela Renetta o Pera Kaiser cotte in uno sciroppo di vaniglia e cannella	€ 8,00
Apple or pear cooked in vanilla and cinnamon syrup	
Fragoline di bosco con gelato o sorbetto al limone	€ 12,00
Wild strawberries with ice-cream or lemon sorbet 🍰🥛	
Fragoline di bosco con succo d'arancia e zucchero	€ 10,00
Wild strawberries with orange juice and sugar	
Ananas	€ 8,00
Sliced PineApple	

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. ShreeFish 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 Dioxide 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