

Pane – Bread (Semi di Sesamo / Sesame Seeds)

Oli Extra Vergine d’Oliva disponibili:

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

Prosciutti di Parma: TANARA GIANCARLO Spa
Langhirano - PARMA

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

Antipasti - Starters (1)

Il pesce destinato alla preparazioni di Tatare e Crudi viene abbattuto a temperarute di - 20°C per 24h

Antipasto al buffet, verdure miste e pesce marinato (1 porzione) € 12,00

Self service buffet (one serving)

Treccia di bufala DOP (Pontecagnano - SA) **con pomodori e basilico** € 12,00

Buffalo mozzarella, Fresh tomatoes and basil salad (senza Glutine - Gluten free)

Carpaccio di pesce spada affumicato con rughetta e melone (no Glutine) € 16,00

Smoked Swordfish carpaccio with rocket salad and melon (Gluten free)

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

Swordfish tartare with toasted bread

Crudo di scampi* (Sicilia) **con insalata lattughella** (senza Glutine) € 25,00

Row scampis (Gluten free)

Insalata di capesante grigliate con rughetta e pachino (senza Glutine) € 16,00

Grilled scallops with rocket salad and little pachino tomatoes (Gluten free)

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 (Acqualagna) € 15,00

Toasted bread with grilled cheese and black truffle

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

Chianina beef Bresaola (air-dried meat), with rocket salad and parmesan cheese
(senza Glutine - Gluten free)

Prosciutto di montagna tagliato a mano (Norcia IGP), **con mozzarella di bufala DOP** (Pontecagnano – Salerno) (senza Glutine) € 15,00

Traditional ham cut by hand with buffalo mozzarella (Gluten free)

Prosciutto di Parma (Langhirano, 18 mesi) **con melone francesino** € 14,00

Parma ham with fresh melon (senza Glutine - Gluten free)

Minestre - Soups (1)

Zuppa del giorno (2) € 12,00

Soup of the day

Stracciatella alla romana in brodo di gallina € 10,00

Egg drop soup in chicken broth

Tortellini in brodo di gallina € 14,00

Tortellini pasta in chicken broth

Per eventuali Intolleranze o Allergie si prega di rivolgersi al personale di sala

For any Intolerance or Allergies please ask to the staff

(1) Vedere registro a disposizione del pubblico / Check our Ingredients Manual

(2) Possono contenere allergeni in relazione alle ricette di ciascuno / They can contain allergens in relation to their recipes

Pasta Secca di Grano Duro:
“F.lli DE CECCO di Filippo Fara S. Martino Spa”
Pastai dal 1886
Stabilimenti di Produzione:
Fara San Martino e Caldari di Ortona - Chieti

Guanciale e Pancetta: SANO Salumificio Amatriciano
vengono selezionati e stagionati negli stabilimenti di
Via Salaria Nuova - Accumoli

Primi Piatti - First courses (1)

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

Bucatini alla Matriciana	€ 14,00
Bucatini pasta with bacon, tomato sauce and pecorino cheese	
Rigatoni alla carbonara	€ 13,00
Rigatoni pasta with bacon, egg and pecorino cheese	
Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco	€ 13,00
Mezze maniche pasta with bacon 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	€ 13,00
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 (Acqualagna)	€ 22,00
Fettuccine pasta with black truffle	
Risotto con asparagi	€ 14,00
Rice with asparagus	

Pomodori Pelati San Marzano: LA CARMELA
F.lli D'Acunzi Srl
Nocera Superiore - Salerno

Pasta fresca all'Uovo: PASTIFICIO “GAMBERONI”
la famiglia Gamberoni
in Via Casilina dal 1964

Primi Piatti di Pesce - Fish first courses (1)

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	
Fettuccine con mazzancolle* e zafferano	€ 16,00
Fettuccine pasta with langoustines and saffron threads	
Risotto alla crema di scampi*	€ 16,00
Risotto with prawn cream	

Per eventuali Intolleranze o Allergie si prega di rivolgersi al personale di sala

For any Intolerance or Allergies please ask to the staff

(1) Vedere registro a disposizione del pubblico / Check our Ingredients Manual

(2) Possono contenere allergeni in relazione alle ricette di ciascuno / They can contain allergens in relation to their recipes

Per la cottura in piastra e la frittura viene usato Olio di Arachidi / We use Peanaut Oil to grill and to fry

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

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 1848

Via Flavia, 74

Secondi Piatti - Main Courses (1)

Costolette d'abbacchio scottadito (senza Glutine)	€ 16,00
Grilled lamb chops (Gluten free)	
Abbacchio al forno con patate	€ 18,00
Roasted lamb with potatoes	
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	€ 14,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce	
Vitello tonnato	€ 16,00
Veal with tuna-caper sauce	
Carpaccio di manzo con rughetta e scaglie di parmigiano reggiano	€ 20,00
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese (Gluten free)	
Bistecca di manzo ai ferri (senza Glutine)	€ 18,00
Grilled beef steak (Gluten free)	
Tagliata di manzo con rughetta e pomodori pachino (senza Glutine)	€ 20,00
Grilled sliced beef with rocket salad and pachino tomatoes (Gluten free)	
Filetto di manzo ai ferri (senza Glutine)	€ 26,00
Grilled beef fillet mignon (Gluten free)	
Filetto di manzo al pepe verde	€ 28,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce	
Straccetti di manzo (di filetto) scottati sulla piastra con rughetta	€ 20,00
Grilled thin slices of beef (fillet), rocket salad finished with olive oil (Gluten free)	
Lombatina di vitella ai ferri (senza Glutine)	€ 16,00
Grilled veal T-bone steak (Gluten free)	
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	
Fegato di vitella ai ferri (senza Glutine)	€ 15,00
Grilled veal liver (Gluten free)	
Braciola di maiale ai ferri con cicoria saltata (senza Glutine)	€ 14,00
Grilled pork chops with chicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper (G. free)	
Coscia di pollo (disossata) ai ferri con patate al forno (senza Glutine)	€ 12,00
Grilled chicken thigh with roasted potatoes (Gluten free)	
Pecorino abruzzese grigliato con prosciutto di Parma (senza Glutine)	€ 14,00
Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham (Gluten free)	
Asparagi alla Bismarck (senza Glutine)	€ 14,00
Fresh asparagus with parmesan cheese and eggs (Gluten free)	
Asparagi alla Bismarck con tartufo nero (Acqualagna) (senza Glutine)	€ 22,00
Fresh asparagus with parmesan cheese, eggs and black truffle (Gluten free)	

Pollo e Maiale: MACELLERIA MINUTILLO

altro Banco Storico di Piazza Vittorio,
gli piace far bene il loro lavoro dal 1981

Pesce: ANTICA PESCHERIA GALLUZZI dal 1894
famiglia storica del mercato del pesce romano,
sotto il Ministero dell'Interno
Via Venezia, 26

Secondi Piatti di Pesce Fish Main Courses (1)

Tagliata di pesce spada ai ferri (senza Glutine)	€ 22,00
Grilled sliced swordfish finished with olive oil (Gluten free)	
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 (senza Glutine)	€ 26,00
Grilled baccalà (Salt Cod) with green salad (Gluten free)	
Spigola di mare al sale, minimo 2 persone (senza Glutine)	al Kg € 60,00
Seabass in salt crust, at least 2 people (Gluten free)	
Filetto di spigola di mare ai ferri con insalata lattughella (senza Glutine)	€ 26,00
Grilled seabass fillet with green salad (Gluten free)	
Filetto di spigola al forno con patate e pachino (senza Glutine)	€ 30,00
Roasted seabass with potatoes and pachino tomatoes (Gluten free)	
Rombo o Sogliola ai ferri (senza Glutine)	€ 22,00
Grilled turbot or Dover Sole (Gluten free)	
Sogliola alla mugnaia	€ 24,00
Dover sole sautéed in butter and lemon sauce	
Rombo gratinato al forno	€ 24,00
Gratin turbot	
Rombo al forno con patate (senza Glutine)	€ 26,00
Roasted turbot with potatoes (Gluten free)	
Anelli di calamari* fritti	€ 20,00
Tempura of squid rings	
Mazzancolle* saltate in padella con lo zafferano	€ 22,00
Shrimps sautéed with saffron threads	
Capesante grigliate con asparagi all'agro (senza Glutine)	€ 22,00
Grilled scallops and fresh asparagus with olive oil and lemon (Gluten free)	
Grigliata mista con calamari, mazzancolle e scampi* (senza Glutine)	€ 22,00
Grilled squids, shrimps and scampi (Gluten free)	
Scampi* gratinati al forno	€ 22,00
Gratin scampis	

Baccalà e Capesante: LONGINO & CARDENAL Spa
ci assicura il miglior Baccalà "GIRALDO" dalla Spagna
e le Capesante fresche dal Maine

Per eventuali Intolleranze o Allergie si prega di rivolgersi al personale di sala
For any Intolerance or Allergies please ask to the staff

(1) Vedere registro a disposizione del pubblico / Check our Ingredients Manual

(2) Possono contenere allergeni in relazione alle ricette di ciascuno / They can contain allergens in relation to their recipes
Per la cottura in piastra e la frittura viene usato Olio di Arachidi / We use Peanaut Oil to grill and to fry

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

Contorni Side dishes (1)

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	
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: BANCO di 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 (1)

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	

Per eventuali Intolleranze o Allergie si prega di rivolgersi al personale di sala

For any Intolerance or Allergies please ask to the staff

(1) Vedere registro a disposizione del pubblico / Check our Ingredients Manual

(2) Possono contenere allergeni in relazione alle ricette di ciascuno / They can contain allergens in relation to their recipes

Dolci e Gelati - Dessert and Ice Cream (1)

Torte del giorno (2) Selection of homemade cakes	€ 7,00
Tortino agli agrumi con gelato di crema Little lemon and orange pie with vanilla ice cream	€ 8,00
Tiramisù	€ 7,00
Panna cotta Italian cream pudding	€ 7,00
Cream caramel o Crème brûlée (Senza glutine – Gluten free)	€ 7,00
Cassatina artigianale - semifreddo (Lancusi - SA) Cassata ice-cream with candied fruits	€ 7,00
Tartufo nero artigianale di Pizzo (Calabria) Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut	€ 7,00
Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone (Lancusi - SA) Selection of ice creams	€ 7,00
Gelato di crema con cioccolato fuso Vanilla ice cream with warm chocolate	€ 8,00
Sorbetto al limone o al mandarino Lemon or mandarin sorbet	€ 7,00

La Nostra PASTICCERIA:
tutte le torte, i dolci e i biscotti sono fatti
nella cucina della Matriciana

GELATI:
Il Tartufo e la Cassatina arrivano dall'Antica Gelateria del Castello a Pizzo (VV)
Il Gelato mantecato è prodotto in maniera artigianale
dalla Gelateria Matteo a Lancusi (SA)

Frutta - Fruits (1)

Fragole di Terracina con gelato di crema Strawberries with vanilla ice-cream	€ 8,00
Macedonia di frutta fresca con zucchero e limone Fresh fruits salad	€ 7,00
Ananas Sliced pineapple	€ 6,00
Melone francesino Fresh melon	€ 6,00

Caffè: TAZZA d'ORO
Torrefazione fondata, da Mario Fiocchetto,
a pochi passi dal Pantheon, nel lontano 1946

Caffè € 2,00 - Cappuccino(Latte-Milk) € 3,00 - The € 3,00
Camomilla e Tisane € 3,00

Per eventuali Intolleranze o Allergie si prega di rivolgersi al personale di sala
For any Intolerance or Allergies please ask to the staff

(1) Vedere registro a disposizione del pubblico / Check our Ingredients Manual

(2) Possono contenere allergeni in relazione alle ricette di ciascuno / They can contain allergens in relation to their recipes