

Pane - Bread

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
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** € 16,00

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  € 15,00

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 baccalà (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** € 14,00
dissalate di Sciacca

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 € 12,00

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 € 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 🍷 🍷 | |
| Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara | € 13,00 |
| Rigatoni pasta with oxtail braised in tomato sauce 🍷 | |
| 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 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 🍷 🍷 | |

Cozze e Vongole: 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 | € 14,00 |
| 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 🍷 🍷 | |
| Tagliolini con calamari e zucchini | € 16,00 |
| Tagliolini pasta with squids and zucchini 🍷 🍷 | |
| 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 🍷 🍷 | |

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
























| | |
|--|---------|
| Costolette d'abbacchio scottadito | € 16,00 |
| Grilled lamb chops  | |
| Abbacchio al forno con patate | € 18,00 |
| Roasted lamb with potatoes   | |
| Coda alla vaccinara | € 14,00 |
| Oxtail brased with onions, carrots and celery in tomato sauce  | |
| 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   | |
| Petto di vitella alla fornara con patate | € 16,00 |
| Roasted Veal breast with potatoes   | |
| Bistecca di manzo ai ferri | € 18,00 |
| Grilled beef steak  | |
| Tagliata di manzo con olio al rosmarino | € 22,00 |
| Grilled sliced beef finished with rosemary olive oil  | |
| 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   | |
| Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella con i carciofi | € 22,00 |
| Thin slices of beef (Filet mignon) sautéed with artichokes  | |
| Lombatina di vitella ai ferri | € 18,00 |
| Grilled veal T-bone steak  | |
| 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 burro e salvia | € 16,00 |
| Veal liver sautéed with butter and sage  | |
| 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  | |
| Pecorino abruzzese grigliato con prosciutto di Parma | € 16,00 |
| Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham   | |
| Melanzane alla parmigiana | € 14,00 |
| Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese    | |

Pollo e Maiale: MACELLERIA MINUTILLO

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
Via Venezia, 26






Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

| | |
|--|---------------|
| Baccalà ai ferri con carciofi trifolati in padella | € 28,00 |
| Grilled salt cod with artichokes sautéed in pan   | |
| Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta | € 26,00 |
| Salt cod sautéed in little pachino tomatoes sauce and olives  | |
| 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  | |
| Calamari grigliati | € 22,00 |
| Grilled squids   | |
| Mazzancolle* saltate in padella con lo zafferano | € 22,00 |
| Shrimps sautéed with saffron threads    | |
| Scampi* gratinati al forno | € 24,00 |
| Gratin scampis   | |
| Capesante grigliate con carciofi trifolati in padella | € 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

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

Verdure e Contorni - Vegetables and Side dishes

| | |
|--|--------|
| Insalata di puntarelle con la salsa di acciughe | € 8,00 |
| Typical roman salad with anchovies sauce  | |
| Carciofo alla romana | € 8,00 |
| Artichoke alla romana, braised in olive oil, parsley and garlic | |
| 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 saltati in padella con burro e parmigiano | € 7,00 |
| Spinach sautéed with butter and parmesan  | |
| 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 rughetta | € 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

| | |
|---|---------|
| 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     | |
| Cheesecake calda con pinoli | € 8,00 |
| Warm cheesecake with peanuts     | |
| Tiramisù    | € 7,00 |
| Panna cotta | € 7,00 |
| Italian cream pudding  | |
| Cream caramel o Crème brûlée   | € 7,00 |
| Cassatina Siciliana artigianale (semifreddo) | € 7,00 |
| Typical Sicilian ice-cream with candied fruits    | |
| 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    | |
| Gelato di crema artigianale con cioccolato fondente | € 8,00 |
| Vanilla ice cream with hot chocolate    | |
| Pera cotta alla “Belle Helene”, con cioccolato fondente | € 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:

Il Tartufo e la Cassatina dall'Antica Gelateria del Castello a Pizzo (VV)
Il Gelato mantecato dalla Gelateria Matteo a Lancusi (SA)

Frutta - Fruits

| | |
|--|--------|
| Mela Renetta o Pera Kaiser cotte in uno sciroppo di vaniglia e cannella | € 6,00 |
| Apple or pear cooked in vanilla and cinnamon syrup | |
| Ananas | € 6,00 |
| Sliced pineapple | |
| Macedonia di frutta fresca con zucchero e limone | € 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 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.