

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 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   

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 🌿

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 🍷 🍷 | |
| Paccheri con gamberi rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) e pachino | € 18,00 |
| Paccheri pasta with red shrimps and little pachino tomatoes 🍷 🍷 | |
| Tagliolini con calamari e zucchini | € 16,00 |
| Tagliolini pasta with squids and zucchini 🍷 🍷 | |
| 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

| | |
|--|---------|
| 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 purè di patate | € 16,00 |
| Roasted Veal breast with mashed 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   | |
| Gamberoni rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) spadellati al vino bianco | € 28,00 |
| Shrimps sautéed with saffron threads   | |
| Scampi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) gratinati al forno | € 28,00 |
| 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 🍰🥛🍌🌿 | |
| Tortino di mele caldo con gelato di crema | € 8,00 |
| Little apple pie with vanilla ice cream 🍰🥛🍌🌿 | |
| 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 copertura fondente al 55% | € 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 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.