

LE NOSTRE PASTE

Farina e semole BIO macinata a pietra e contiene una miscela preziosa di grani includendo il famoso "Senatore Cappelli"



1 Scegli il tipo di pasta Choose your pasta



FETTUCCINE

all'uovo 1-3



GNOCCHI

di patate (duri) 1-3



RAVIOLI

ricotta e spinaci 1-3-7



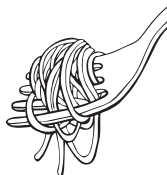
TAGLIOLINI

all'uovo 1-3



STROZZAPRETI

acqua e farina 1
(senza glutine +€2,00)



SPAGHETTONI

acqua e farina 1

2 Scegli il condimento Choose your sauce



POMODORINI E BASILICO

Pomodoro fresco, basilico e aglio / Tomato sauce, basil and garlic

Consigliamo

TAGLIOLINI

12,50€

CACIO E PEPE 7

Pecorino romano d.o.p. e pepe nero / Pecorino cheese and black pepper

Consigliamo

TAGLIOLINI

12,50€

PASTA E VINO 7-9

Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla
Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce

Consigliamo

STROZZAPRETI

14,90€

PESTO DI BASILICO CON

POMODORINI CONFIT 3-7-8

Basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, olio EVO, sale, pepe, aglio, pomodorini confit
Basil, pecorino and parmesan cheese, EVO oil, salt, black pepper, garlic, confit cherry tomatoes

Consigliamo

TROFIE

12,90€

GNOCCHI ALLA MARCELLO 1-2-3-4-7-11-15

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di crostacei, panna, pecorino e pepe nero
Home Made potatoes gnocchi with shellfish cream, cream, pecorino cheese and black pepper

Special 17,90€

PASTA E FAGIOLI 1-7

Spaghetti di grano bio spezzati, fagioli borlotti, carote, sedano, cipolle, aromi
Organic broken wheat spaghetti, borlotti beans, carrots, celery, onions, herbs

Special

12,90€

LASAGNA DELLA DOMENICA 1-3-7-9

Pasta sfoglia con grano e uova bio, con ragù di carne di manzo a pezzi e macinato, pomodoro, carote, sedano e cipolla, mozzarella, parmigiano e besciamella
Pasta with organic flour and eggs, slow cooked beef, tomato sauce, with minced and chunk beef, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan cheese

14,90€

SPAGHETTONI ALLA

CARBONARA TARTUFATA 1-3-7

Spaghettoni di grano BIO, guanciale, uova, pecorino romano d.o.p.
parmigiano, pepe nero, salsa tartufata
Spaghettoni pasta (water and organic flour) crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper and truffle sauce

Special

16,90€

GNOCCHI CON FONDUTA DI FORMAGGI

PASTA E VINO E TARTUFO 1-3-7

Gnocchi di patate fatti in casa con la nostra fonduta di formaggi segreta e salsa tartufata
Home Made potatoes gnocchi with our secret cheese fondue and truffle Sauce

17,90€

Special

SPAGHETTONI

GRICIA E CARCIOFI 1-7-15

Spaghettoni di grano bio, pecorino, guanciale e carcio firomaneschi
Organic flour spaghetti with pecorino cheese, guanciale bacon and roman artichokes

Special

14,90€

ANTIPASTI STARTERS

CARTOCCIO DI CALAMARI

Special

20,90€

E JULIENNE DI ZUCCHINE 1-14-15

Deep fried calamari and zucchini

CARCIOFI IN 3 MODI 1-3-7-15

Carciofo alla romana con mentuccia, prezzemolo, aglio, pepe, olio EVO,
carciofo alla Giudia, sformatino di carcio fie fonduta di pecorino
Roman style artichokes with garlic, parsley, pennyroyal, black pepper and EVO olive oil,
deep fried artichokes, artichoke soufflé served with pecorino fondue

Special

23,90€

TORTINO FUNGHI E TARTUFO 1-3-7-15

Tortino ai Funghi e tartufo con fonduta di parmigiano
Mushroom and truffle tart with parmesan fondue

Special

12,90€



FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO 1-6

Warm stone cooked focaccia

5,90€

ANTIPASTO DELLA CASA 1-3-7-8-9

Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure, mortadella e coccetto di fagioli con le cotiche
Selection of salami and cheeses, potatoes and crispy bacon soufflé, beans and ham

18,90€

GRAN FRITTO PASTA E VINO 1-3-7-15

2 suppli, 2 crocchette di patate, 2 olive all'ascolana, verdure pastellate
2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, 2 Ascoli Style olives, fried vegetables

14,90€

GNOCCHI FRITTI CACIO E PEPE 1-3-7

Fried gnocchi seasoned with pecorino cheese and black pepper

12,90€

SFORMATINO DI CARCIOFI

CON CREMA DI PECORINO 1-3-7-15

Un delicato sformatino con carcio firomani, parmigiano e pecorino romano
Delicate pastry with roman artichokes, parmesan cheese,
served with pecorino cheese cream

12,90€

TRIS DI BRUSCHETTE (3pz) 1-3-7-8

Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto
Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes,
and garlic marinated eggplant and pesto

12,90€

BURRATA

Servita con pomodori e basilico
Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil

11,90€

CHIPS CACIO E PEPE 1-7

Cips di patate fatte in casa con pecorino e pepe nero
French Fries Seasoned with Cheese and Black Pepper

11,50€



INSALATE SALAD

INSALATA GRECA 7

Insalata, pomodori, cetriolo, cipolla, feta, olive nere
Salad, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, black olives

13,90€

INSALATA BURRATINA 7

Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata
green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes,
cucumber, olives and burrata cheese

13,90€

CAESAR SALAD 1-3-4-7-10

Insalata, pollo alle erbe, parmigiano, salsa caesar, crostini di pane
Salad, parmesan, chicken with herbs, caesar dressing, home made croutons

14,90€

SECONDI

MAIN COURSES

CODA ALLA VACCINARA 9

Coda di manzo, sedano, carota, pomodoro, cipolla, cacao, sale e olio EVO
Oxtail, celery, carrots, tomato onion, cocoa, salt and evo oil

Special

€17,90

CONIGLIO ARROSTO RIPIENO 7-9

Coniglio ripieno con rosmarino, salsiccia di maiale, pancetta affumicata
Rabbit stuffed with rosemary, pork sausage, smoked bacon

Special

€19,90

PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA 7-9

Punta di petto di vitella, olio, spezie, rosmarino, aglio
Veal breast, oil, spices, rosemary, garlic

Special €19,90

POLPETTE DELLA NONNA 1-3-7-9

Macinato di manzo, parmigiano, pane, latte, pomodoro
uovo, carote, cipolla, sedano e spezie
Beef meatball, carrots, parmesan, pecorino, bread, milk, eggs,
celery, onion and tomatoe sauce

14,90€

POLPETTE CACIO E PEPE 1-3-7

Macinato di manzo, pecorino, parmigiano, pepe, pane, latte, uovo
Beef meatball, parmesan, pecorino cheese, bread, milk, eggs

15,90€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 1-7

Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico
Aubergine, mozzarella, tomato sauce, onion, parmesan cheese and basil

12,90€

STINCO D'AGNELLO AL FORNO 15

Oven baked lamb shank

25,90€

COSTOLETTE DI MAIALINO

Glassate al forno con bbq di Cesanese fatta in casa
BBQ pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs

17,90€

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 1-7

Arista di maiale, prosciutto crudo, salvia, burro, vino bianco, sale e pepe
Pork loin, raw ham, large sage leaves, butter, salt & pepper

16,90€

CONTORNI SIDE DISHES

CHIPS PATATE 1

PATATE AL FORNO

CICORIA RIPASSATA

INSALATA

CARCIOFO ALLA GIUDIA 1

Carciofo fritto

CARCIOFO ALLA ROMANA

Carciofo, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO

PUNTARELLE 4

Condite con crema di alici



5,90€

4,90€

4,90€

4,90€

P.S.D.

P.S.D.

P.S.D.

P.S.D.

P.S.D.

SERVIZIO 2,00€

In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.

Please let the staff know about any allergy or dietary requirements

PINSE



MARGHERITA 1-6-7	10,50€
pomodoro, mozzarella basilico	
DIAVOLA 1-6-7	10,90€
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
FUNGHI ROSSA 1-6-7	10,90€
pomodoro, mozzarella funghi	
NAPOLI 1-4-6-7	10,90€
pomodoro, mozzarella, alici	
SALSICCIONA 1-6-7	11,50€
pomodoro, mozzarella, salsiccia (pork sausage)	
CONTADINA 1-6-7	11,50€
pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane	
PARMIGIANA 1-6-7	11,50€
pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, aglio	
TRICOLORE 1-6-7	13,90€
pomodoro, insalata, burrata, pomodorini, basilico	
CACIO E PEPE 1-6-7	12,50€
mozzarella, pecorino, pepe nero	
BOSCAIOLA 1-6-7	12,50€
mozzarella, salsiccia (pork sausage), funghi	
4 FORMAGGI 1-6-7	12,90€
mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio	
GENOVESE 1-3-6-7-8	11,50€
patate, mozzarella, pesto, pachino	
MORTAZZA 1-3-6-7-8	12,50€
mortadella, pesto, mozzarella	
TARTUFA 1-6-7	14,50€
mozzarella, patate, tartufo, salsiccia	
CAPRICCIOSA 1-6-7	13,50€
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo, uovo sodo, olive	
CAMPAGNOLA 1-6-7	12,50€
cicoria ripassata, burrata, mozzarella	

DOLCI
FATTI IN CASA
HOME MADE DESSERTS



TIRAMISÙ 1-3-7	7,90€
Savoardi, mascarpone, uova, zucchero, caffè Savoardi, biscuits, mascarpone, cheese, eggs, sugar, coffee	
SBRISOLONA ALLA NUTELLA 1-3-5-7-8	7,90€
Farina, farina di Mandorle, burro, uova, zucchero, lievito, Nutella Flour, almond flour, butter, egg, sugar, yeast, Nutella	
TORTA CIOCCOLATA E MANDORLE 1-3-7-8	7,90€
Chocolate and hazenuts cake	
CHEESECAKE 1-3-7	7,90€
FRUTTI DI BOSCO / FRAGOLE / CIOCCOLATO / CARMELLO Biscotti, burro, Philadelphia, zucchero a velo, panna, gelatina Biscuits, butter, Philadelphia cheese, sugar, cream, jelly	
PANNACOTTA 7	7,90€
FRUTTI DI BOSCO / FRAGOLE / CIOCCOLATO / CARMELLO Panna, zucchero, gelatina Strawberry, chocolate or caramel pannacotta	
TARTUFO NERO 1-3-6-7-8-15	7,90€
Latte, uova, amido di frumento, caffè Milk, eggs, hazelnuts, cocoa, wheatstrarch	
TARTUFO BIANCO 1-3-6-7-8-15	7,90€
Latte, uova, amido di frumento, caffè Milk, eggs, hazelnuts, cocoa, wheatstrarch	
MILLEFOGLIE 1-3-7-8-15	9,90€
CON CREMA CHANTILLY NUTELLA / FRAGOLE / FRUTTI DI BOSCO / PISTACCHIO Puff pastry milfois filled with chantilly cream and nutella or strawbierries or pistacchio cream or berries	

COME 'NA VORTA

Pasta e Vino

"Se voi er piatto che te piace,
ce vo er tempo che se cocel!"
Cit. Nonna Carmela

"Can't translate in English but mainly don't be in a rush,
our kitchen is Express and our grandmas say
"A good dish takes its time." You wont regret it!"
Cit. Nonna Carmela

CUCINA ROMANA
PASTA FATTA A MANO
PINSERIA
GLUTEN FREE

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG. EU N. 1169/2011
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE ANNEX II EC REG. N. 1169/2011

 GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati) (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives)	 LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie) (any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg) (sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg)
 CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marni e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili) (marine and freshwater: shrimp, prawns, crabs and similar)	 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi) (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)	 LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e simili) (present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar)
 UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo) (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, eggs pasta)	 SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali) (both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)	 MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (seppie, calamari, capesante, cozze, ostriche, vongole, telline, ecc...) (scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc...)
 PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali) (food products containing fish, even in small percentages)	 SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nella salsa e nei condimenti, specie nella mostarda) (can be found in sauces and condiments, especially mustard)	 PRODOTTI ALL'ORIGINE SURGELATI - 15/16 Per conservare al meglio la Qualità dei nostri prodotti, o per specifiche lavorazioni alcuni alimenti sono sottoposti al processo di abbattimento termico di temperatura, 16 - Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore. To best preserve the quality of our products, or for specific processing, some foods are subjected to a blast chilling process. 16 - To protect our customers, all seafood products are blast chilled to -18°C for 24 hours.
 ARACHIDIE DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi) (creams and dressings in which it is present even in small doses)	 SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale) (whole seeds used for bread, flours that contain it in minimal percentages)	
 SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili) (soy products such as soy milk, tofu, soy noodles and the like)		

TRASTEVERE
ROMA

TORRE ARGENTINA
ROMA

DUOMO
MILANO

PANTHEON
ROMA

PORTA SETTIMIANA
ROMA

NAVIGLI
MILANO



www.pastaevinoroma.it