

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane A - G	€ 10,00
Tortino zucchine con salsa pomodoro, stracciata e polvere di olive	€ 9,00
Tartare di fassona Piemontese 120g	€ 16,00
Battuta di manzo 90g	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero all'amatriciana A - G	€ 13,00
Mezzo pacchero alla carbonara A - G - C	€ 13,00
Tonnarello con crema di peperoni, alici e granella di tarallo A - D	€ 14,00
Cacio e pepe con cicoria A - G	€ 14,00
Fettuccine 3 pomodori, stracciata e pesto di pistacchio A - G - H	€ 16,00
Lasagna classica bolognese A - G - C	€ 13,00
Fettuccina Alfredo A - G - C	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo brasata al nebbiolo su purea di carote al miele I - L	€ 26,00
Filetto di manzo danese (280 gr ca.) con salsa ai 3 pepi con patate al forno G	€ 28,00
Baccalà morro alla trasteverina, pomodorini in guazzetto, olive taggiasche, origano D - A	€ 23,00
Tagliata di manzo (250 gr ca.) al rosmarino con patate al forno	€ 24,00
Tagliata di pollo con patate al forno	€ 21,00
Polpette di manzo al sugo A - G - C - H	€ 17,00
Saltimbocca alla romana con patate al forno G - A	€ 22,00

CONTORNI

Cicoria ripassata o all'aglio	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Patate al forno con aglio e rosmarino	€ 6,00
Insalata di pomodori	€ 6,00

BURGER

POLPO BURGER Bun nero al carbone vegetale, polpo rosticciato, stracciatella di bufala e pomodoro secco con patatina rustica fritta A - G - C - D	€ 18,00
TRASTEVERE BISTRÒ Hamburger di manzo, pomodoro, insalata e ketchup con patatina rustica fritta A - G - C	€ 14,00
AMATRICIANA SMASH BURGER Smash di manzo, ketchup all'amatriciana, guanciale, insalata riccia e pecorino romano con patatina rustica fritta A - G - C	€ 16,00
CARBONARA SMASH BURGER Smash di manzo salsa carbonara guanciale croccante pecorino insalata riccia con patatina rustica fritta A - G - C	€ 16,00
DOUBLE BACON SMASH CHEESE BURGER Doppio smash di manzo, pomodoro, insalata, cheddar, bacon croccante, ketchup e maionese con patatina rustica fritta A - G - C	€ 18,00
VEGGIE BURGER Hamburger vegetale con provola, mayo piccante, insalata riccia, pomodoro e cipolla caramellata con patatina rustica fritta A - C - G	€ 15,00

INSALATE

INSALATA DI FARRO ALLA GRECA Farro, cetrioli, cipolla rossa, olive taggiasche, feta sbriciolata A - G	€ 13,50
CAESAR SALAD Lattuga romana, pollo, salsa caesar, crostini di pane e scaglie di grana A - G - C - D - J	€ 14,50
INSALATA CON CALAMARO Pomodoro secco, oliva, calamaro grigliato, pomodoro confit, lattuga riccia, mayo al aglio C - D	€ 13,50
INSALATA NIZZARDA Insalata mista, uovo sodo, filetti di tonno, olive, pomodoro. C - D	€ 14,50
INSALATA MISTA	€ 6,50
CAPRESE DI BUFALA G	€ 12,00

Servizio € 2,00

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati

B. Crostacei e prodotti a base di crostacei

C. Uova e prodotti a base di uova

D. Pesce e prodotti a base di pesce

E. Arachidi e prodotti a base di arachidi

F. Soia e prodotti a base di soia

G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti

I. Sedano e prodotti a base di sedano

J. Senape e prodotti a base di senape

K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

M. Lupini e prodotti a base di lupini

N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

BRUSCHETTE

Aglio e Olio A	€ 2,00
Pomodoro A	€ 3,50
Pomodoro e mozzarella di latte di bufala A - C - G	€ 5,00
Stracciatella di burrata ai 3 pomodori A - O - G	€ 7,00
Salmone norvegese affumicato, salsa guacamole e pepe rosa A - D	€ 7,00

FRITTI

FRITTO MISTO 1 suppli alla romana, 1 crocchetta patate, 1 bombetta pulled pork, 4 mozzarelline, 4 olive ascolane A - C - G	€ 16,00
Suppli alla romana A - C - G	€ 3,00
Patate fritte *	€ 6,00
Crocchetta patate A - C - G	€ 3,00
Mozzarelline fritte pz 7 A - C - G	€ 5,50
Bombetta pulled pork pz 3 A - C - G	€ 4,50
Olive ascolane pz 5 A - C - G	€ 5,00

FOCACCE

BIANCA olio e rosmarino A	€ 6,00
MORTADELLA mortadella selezione Ercoli, stracciatella di burrata e granella di pistacchi A - G - H	€ 14,00
NORCIA Prosciutto di Norcia selezione Ercoli e mozzarella di bufala A - G	€ 14,50
NORVEGESE Pomodori gialli e rossi, rucola, salmone affumicato selezione Ercoli A - D	€ 16,00

RIPIENE

CALZONE ANTICO BORGO cotto pomodoro mozzarella e patate al forno A - G	€ 13,00
PANUOZZO PARMA prosciutto crudo di Parma dop, pomodori, origano, rucola e mozzarella di bufala A - G	€ 15,00

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA fior di latte, funghi e salsiccia A - G	€ 10,00
GRICIA fiori di zucca, guanciale, fior di latte e pecorino A - G	€ 11,00
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, provola, grana e gorgonzola A - G	€ 12,00
FIORI E ALICI fior di latte, fiori di zucca e alici A - G - D	€ 11,00
VEGETARIANA BIANCA melanzane, zucchine, patate, pomodorini, funghi A - G	€ 11,00
SALSICCIA E PATATE fior di latte, salsiccia, patate al forno A - G	€ 10,00
PACHINO pomodori pachino bufala e basilico	€ 12,00
TRASTEVERE provola, patate, mozzarella, salmone e rucola A - G - D	€ 14,50
ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK zucchine, provola, speck A - G - L	€ 12,00

PIZZE ROSSE

DIAVOLA salsa di pomodoro, fior di latte e salame ventricina A - G	€ 10,00
VENDETTA pomodorini , salsa di pomodoro, bufala fresca a crudo A - G	€ 12,00
MARGHERITA salsa di pomodoro, fior di latte e basilico A - G	€ 8,00
MARINARA salsa di pomodoro, aglio e origano A - G	€ 7,50
NORMA pomodoro fior di latte melanzana pomodorini ricotta infornata e basilico A - G	€ 10,00
REGINELLA salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico A - G	€ 10,00
ARRABIATA CON TONNO salsa di pomodoro, tonno, pomodorini rossi e gialli, jalapeno, cipolla rossa A - D	€ 12,00
INDIAVOLATA ROSSA salsa di pomodoro, nduja, salame piccante, mozzarella di bufala e basilico A - G	€ 13,00
CAPRICCIOSA salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, uovo sodo, olive nere e prosciutto crudo A - C - G	€ 12,00
AMALFI salsa di pomodoro, pachino, olive, alici, stracciatella di burrata, basilico A - G - D	€ 11,00

GASTRONOMIA

Tagliere 3 portate	€ 9,00 - per 2 persone € 16,00
Tagliere 5 portate	€ 15,00 - per 2 persone € 27,00
Tagliere 7 portate	€ 19,00 - per 3/4 persone € 65,00
Tagliere 11 portate	€ 24,00 - per 3/4 persone € 85,00
Tagliere 11 portate + bufala e stracciatella	€ 32,00 - per 4/6 persone € 110,00
Tagliere 11 portate + bufala, stracciatella e salmone selezione Ercoli	€ 36,00 - per 4/6 persone € 120,00

Tutti i taglieri sono accompagnati da miele e mostarda in presenza di formaggi

GASTRONOMIA / PROSCIUTTI CRUDI

Tagliere di prosciutto Parma DOP <i>(stagionatura minima 24 mesi)</i>	€ 16,00
Tagliere di prosciutto San Daniele DOP <i>(stagionatura minima 30 mesi)</i>	€ 18,00
Selezione di Prosciutti <i>(selezione di 3 prosciutti a rotazione tra crudo di Norcia, crudo toscano, crudi di Sauris e crudo di Parma)</i>	€ 22,00
Tagliere di Jamon Iberico 100% De Bellota Etichetta Negra	€ 30,00
Tagliere di Jamon Iberico 75% De Bellota Etichetta Roja	€ 25,00
Tagliere Di Prosciutti Bradi Italiani <i>(Selezione con 2 prosciutti di maiali bradi tra Cinta Senese, Nero dei Nebrodi, Nero di Calabria)</i>	€ 30,00

GASTRONOMIA / SALUMI

Tagliere di salumi di selvaggina <i>(Selezione con salumi di oca, anatra e cervo secondo disponibilità)</i>	€ 26,00
Tagliere di mortadelle <i>(Selezione con 3 tipologie di mortadella a rotazione tra mortadella di asina, mortadella al tartufo nero, mortadella al finocchietto selvatico, mortadella classica di Bologna)</i>	€ 16,00

GASTRONOMIA / FORMAGGI

Tagliere 6 formaggi selezione Ercoli <i>(selezione di formaggi dai freschi agli stagionati tra i classici italiani)</i>	€ 16,00
Tagliere 8 formaggi selezione Ercoli <i>(selezione di formaggi delle eccellenze del territorio italiano, dagli affinati agli erborinati più ricercati)</i>	€ 25,00
Bufala campana 250 g	€ 8,00
Burrata pugliese 250 g	€ 10,00

GASTRONOMIA / ITTICA

Tagliere di salmone affumicato norvegese accompagnato da burro e pane tostato	€ 20,00
--	--------------

Tutti i taglieri sono accompagnati dalla focaccia, dove presenti i formaggi, miele o mostarda di frutta.

Il gastronomo offre a tutti i clienti la possibilità di personalizzare il proprio tagliere facendo richiesta al personale di sala.