DAL 1971, PORTIAMO IN TAVOLA LA ROMA PIÙ AUTENTICA, TRA TRADIZIONE E RICERCA.
BENVENUTI A CASA.

I NOSTRI ANTIPASTI

IDEALI DA CONDIVIDERE, PERFETTI PER INIZIARE.

I MARITOZZI SALATI D'AUTORE: (1,7)

Il classico lievitato romano in versione salata.
Scegli la tua farcitura:

- **BACCALA MANTECATO A REGOLA D'ARTE**
- **STRACCIATELLA PUGLIESE E ALICI**
- **POLPETTE TRADIZIONALE AL SUGO**
- **POLLO ALLA CACCIATORA SFILACCIATO A MANO**

7 A PEZZO

MARITOZZI GOURMET:

- **STRACCIATELLA, POLPO CBT E POMODORINI CONFIT**
- **TARTARE DI MANZO CON SALSA SENAPATA E RUCOLA**
- **VITELLO TONNATO**
- **STRACCIATELLA, GAMBERI E POLVERE DI OLIVE**

9 A PEZZO

IL GRAN TAGLIERE "NELLO" (7) 22

Un viaggio tra le eccellenze del territorio.
Un percorso di selezione premium di salumi e formaggi dell'Antica Bottega Paciotti e Azienda Agricola La Gentile di Viterbo

FOCACCIA OLIO, SALE E ROSMARINO (1) 6

FILETTO DI BACCALA' (1,4,5) 9

Servito con rucola e limone

PARMIGIANA DI MELANZANE 12

Melanzane fritte, con fiordilatte campano, passata e parmigiano

FRITTO VEGETALE (1,5) 14

Carote, Zucchine, Melanzane
secondo stagionalità

TARTARE DI MANZO (10) 15

Battuta al coltello, condita con senape in grani e worchester, servita con capperi croccanti.

PRIMI

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE : (1,3,7) 13

Carbonara, Amatriciana, Gricia o Cacio e Pepe.
Preparati con guanciale artigianale, Pecorino Romano DOP e amore per le radici.

MEZZE MANICHE AI 3 POMODORI (1,3,7,9) 17

FETTUCCINE ALFREDO "RISERVA" (1,3,7) 17

L'eleganza della semplicità: Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro di centrifuga d'affioramento.

FETTUCCINE AL RAGU' BIANCO (1,3,9) 17

Le nostre fettuccine all'uovo abbracciano un ragù di carni selezionate cotto lentamente senza pomodoro, sfumato al vino bianco e profumato con un trito di erbe aromatiche dell'orto. Un sapore ricco e avvolgente, come una volta.

TONNARELLO AL RAGU' DI POLPO (1,4,5) 18

Polpo*, con pelati, sedano, carote e cipolla

FETTUCCINE GAMBERI* E ZUCCHINE 18

TONNARELLO SPIGOLA E LIMONE (1,3,4,5) 22

Filetto di spigola fresca e una delicata emulsione al limone, per un piatto leggero, profumato e dal carattere mediterraneo.

RISOTTO ALLA MILANESE & OSSOBUCO 26

Riso Carnaroli (20 min. di attesa), zafferano puro e il nostro morbido ossobuco di vitella (1,7,9)

Selezioniamo solo il meglio: la **pasta di Pica**, i salumi di **Paciotti** e le **carni del Gruppo Galli**.
"Perché la qualità non accetta compromessi."

Le nostre paste secche sono 100% grano italiano De Cecco

(disponibile pasta senza glutine a richiesta con aggiunta di 2 € a piatto)

(*prodotto abbattuto e congelato)
(**prodotto soggetto a stagionalità)

SECONDI

DALLA GRIGLIA E DAI FORNELLI

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE

POLPETTE AL SUGO (1,3,7,9) 14

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1,7) 15

POLLO RUSTICO CBT 18
Pollo cotto a bassa temperatura, morbidissimo e succoso, accompagnato da broccoletti saltati.

DALLA GRIGLIA

CHEESEBURGER NELLO (1,3,5,10) 18
200gr di manzo selezionato, guanciale croccante, provola affumicata e cipolla caramellata.
Servito con chips di patate fatte in casa.

TENTACOLI DI POLPO* 23
Servito su una vellutata di ceci (o patate) secondo lo chef, con pomodorini confit

TAGLIATA DI MANZO 24
servita con rucola e pomodorini

FILETTO DI MANZO 24
Filetto di manzo alla griglia 200 gr

LE NOSTRE SPECIALITA'

VITELLO TONNATO (3,4) 19
Girello di vitella cotto al rosa, affettato finemente e nappa con la nostra salsa tonnata artigianale (senza maionese industriale)

OSSOBUCO DI VITELLA (1,7,9) 23
Morbido ossobuco di vitella brasato lentamente, servito su un cremoso purè. Completato con una "gremolada" leggera al limone e prezzemolo per un tocco di freschezza.

GUANCIA DI MANZO 24
Guancia di manzo cotta lentamente nel vino rosso, tenera e succosa, servita su un vellutato purè di patate aromatizzato allo zafferano

DAL MARE

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* (1,2,5,14) 19

IL BACCALÀ "CONFIT" AL PROFUMO DI MEDITERRANEO (4,5) 20
Morbido filetto di baccalà cotto dolcemente in olio a bassa temperatura. Servito su una vellutata di ceci (o patate) secondo lo chef, impreziosito da pomodorini confit ed una polvere di olive.

SPIGOLA DI MARE ALLA MUGNAIA 26

Selezioniamo solo carni della storica **Macelleri**a **"Gruppo Galli".**

CONTORNI

PATATE AL FORNO 6

CHIPS DI PATATE HOMEMADE FRITTE (1,5) 6

INSALATA MISTA 7

CICORIA RIPASSATA 7

CARCIOFI ** ALLA ROMANA 7

BROCCOLETTI (8) 8

PURE' 8

(*prodotto abbattuto e congelato)
(**prodotto soggetto a stagionalità)

PIZZE

LE ROSSE

MARINARA 8
Salsa di pomodoro, origano olio evo all'aglio

MARGHERITA 9
Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico e olio evo

DIAVOLA 12
Salsa di pomodoro, fiordilatte, salame ventricina

NAPOLI 12
Salsa di pomodoro, origano olio evo, fiordilatte ed alici

LE BIANCHE

CRUDO E STRACCIATELLA 13
Focaccia, Prosciutto crudo di Parma, Stracciatella di bufala, rucola e pomodorini confit

PATATE E GUANCIALE 13
Mozzarella fiordilatte, Patate saltate e Guanciale croccante

DESSERT

Ogni dolce è creato nella nostra cucina, utilizzando solo ingredienti freschi

IL NOSTRO TIRAMISU' (1,3,7) 7
crema al mascarpone artigianale, cuore di savoiardi imbevuti nel caffè espresso e una pioggia di cacao amaro purissimo

CREMA CATALANA (3,7) 7

CROSTATINA ALLA FRUTTA (1,3,7) 8
Un guscio di pasta frolla, che racchiude un cuore di crema pasticcera, ricoperta da una sinfonia di frutta fresca di stagione.

FRUTTA SECONDO DISPONIBILITÀ 8

TORTINA DELLA NONNA (1,3,7) 8
Il calore di un abbraccio in un piatto. Frolla con crema pasticcera e una cascata di pinoli tostati. Viene servita tiepida. Spolverata con zucchero a velo finissimo

BABA' FARCITO 10
Babà morbido inzuppato al rum, farcito con crema delicata e guarnito con frutti rossi freschi.

PANE E SERVIZIO 2 **A PERSONA**

PANE SENZA GLUTINE +2 €