

MENU

L'OSTI DE TRASTEVERE

*In Trastevere oggidì l'osti nostrani,
quelli s'intenne de generazione,
lo sai quanti ce ne sò?*

Gira l'urione lo vedrai da te quanti Romani!

*Chiedije er pedigrè; sò Castellani e qui pazienza!,
o sò de Frosinone o sò de la montagna der sapone
quanno, a la larga!, nun sò Matriciani.*

*Uno solo ce n'è: er "Carettiere Checco"
oste der Fosso che nun sa de scojo
e che si tira, coje sempre a lecco.*

*"Checco", che cò tamanto d'argomento,
è l'unico che vanta in Campidojo
un pedigrè der Millecinquecento.*



*Nel nostro ristorante utilizziamo solo prodotti freschi
del territorio e di prima qualità*

***Dans notre restaurant, nous utilisons seulement
des produits frais, locaux et de première qualité***

*Tutti i nostri piatti, compresi i fritti sono preparati
con olio extra vergine di oliva di frantoio*

***Tous nos plats, y compris les fritures, sont préparés avec
de l'huile d'olive extravierge du pressoir***

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani

***Poissons frais pêché exclusivemen
dans les mers italiennes***

Disponiamo di prodotti gluten free chiedere al personale

***Nous avons aussi des produits sans gluten,
n'hésitez pas à en faire la demande au personnel***

I prezzi sono da intendere tutti in euro

Nos prix sont tous en euro

*Vino della casa rosso / bianco
Azienda agricola Pinci - Pavona di Albano laziale*

Vin de la maison rouge / blanc

12,00 lt.

Acqua minerale

Eau minérale

3,00

Cesto di pane

Panier de pain

3,00 / 6,00



FREE WI-FI

ercarettiере.35

MENU DEGUSTAZIONE A PERSONA

MENU DÉGUSTATION PAR PERSONNE

Carciofo alla giudia
Artichaut à la juive

PRIMO A SCELTA TRA ENTRÉE AU CHOIX

Bombolotti all'amatriciana
Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino, à la sauce tomate

Bombolotti alla gricia
Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti au cacio et au poivre

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti, oeufs, joue de porc, fromage pecorino, parmesan

Spaghetti alla "carettiera"
Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano e funghi
*Spaghetti a la sauce tomate, «thon rouge de course»
travaillé à la main avec des champignons*

**SECONDO A SCELTA TRA
PLAT AU CHOIX**

Involtini alla romana
Rouleaux de viande farcis au jambon à la sauce tomate

Coda alla vaccinara
Ragoût de queue de bœuf à la sauce tomate

Braciolette di abbacchio a scottadito
Côtelettes d'agneau de lait grillées

Cotolette di abbacchio panato con carciofi
Côtelettes d'agneau de lait panées avec artichauts

Saltimbocca alla romana
Veau au jambon et à la saugee

Dolce o frutta di stagione, caffè
Gâteau ou fruit de saison, café

55.00

Con vino bianco o rosso dei Castelli Romani e acqua minerale
*Accompagné de vin blanc ou rouge des Castelli Romani
et d'eau minérale*

60.00

ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

Antipasto rustico
Assortiment de légumes rôtis au feu
18,00

Antipasto fritto romano
*Artichauts frits, fleur de courgette,
boulette de riz et boulette de viande*
16,00

Prosciutto di Parma
Jambon de Parme
18,00

Prosciutto e carciofo alla giudia
Jambon et artichaut à la juive
20,00

Suppli, polpette o fiori di zucca
Croquette de riz, boulettes ou fleurs de courgette
3,50 l'uno

Filetto di baccalà fritto
Filet de cabillaud frit
5,00

Carciofi fritti dorati
Artichauts frits dorés
8,00

Nervetti (zampetti di vitella)
Nervetti (cartilages de pattes de veau)
10,00

Frittata di patate
Flan de pommes de terre
7,00

ANTIPASTI DI MARE HORS D'ŒUVRE DE LA MER

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Insalata di mare
Salade de la mer
25,00

Insalata di polpo
Salade de poulpe
20,00

Seppie con carciofi
Seiches aux artichauts
22,00

Salmone marinato
Saumon mariné
18,00

Alici marinate
Anchois marinés
16,00

Moscardini o calamaretti fritti
Petits poulpes ou petits calamars frits
26,00

Sauté di vongole
Sauté de palourdes
22,00

Sauté di cozze
Sauté de moules
16,00

PRIMI PIATTI ENTRÉES

Minestra del giorno

Soupe du jour

12,00

Consommé

Consommé

10,00

Tortelloni in brodo

Bouillon de tortelloni

15,00

Spaghetti alla “caretiera”

Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano e funghi

*Spaghetti a la sauce tomate, «thon rouge de course»
travaillé à la main avec des champignons*

20,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

Fettuccine maison avec sauce à la viande

15,00

Dischi volanti con ripieno di carne ai funghi

Ravioli à la viande et aux champignons

18,00

Cannelloni

*Rouleaux de pâtes farcis à la viande, sauce tomate,
champignons et sauce béchamel*

18,00

Tagliolini con funghi porcini (stagionale)

Tagliolini aux cèpes (saison)

18,00

Bombolotti all'amatriciana

Pâtes courtes à la sauce tomate, joue de porc, fromage pecorino

15,00

Bombolotti alla gricia

Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino

15,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti, oeufs, joue de porc, fromage pecorino, parmesan

15,00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti au cacio et au poivre

15,00

Gnocchi di patate (giovedì)

Gnocchi de pommes de terre (le jeudi)

15,00

Tagliolini con carciofi

Tagliolini aux artichauts

18,00

SECONDI PIATTI

Con contorno di patate

PLATS

Avec une garniture de pommes de terre

Coda alla vaccinara

Ragoût de queue de bœuf à la sauce tomate

22,00

Ossobuco alla romana

Ossobuco à la sauce tomate

22,00

Involtini alla romana

Rouleaux à la sauce tomate

20,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi

Côtelettes d'agneau de lait panées aux artichauts

22,00

Abbacchio a scottadito

Agneau de lait grillé

22,00

Abbacchio al forno

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Agneau de lait au four (le samedi et le dimanche sauf l'été)

26,00

Pezza di manzo

Pièce de bœuf

26,00

Bistecca di manzo

Steak de bœuf

26,00

Lombata di vitello

Longe de veau

24,00

Filetto di bue ai ferri

Filet de bœuf grillé

28,00

Saltimbocca alla romana

Veau au jambon et à la sauge

20,00

Scaloppine al limone o al marsala

Escalopes au citron ou au marsala

18,00

Melanzane alla parmigiana

Aubergines à la mozzarella, sauce tomate et parmesan

16,00

Trippa alla romana

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Tripes à la sauce tomate et pecorino

(le samedi et le dimanche sauf l'été)

18,00

Funghi porcini freschi (da giugno ad ottobre)

Cèpes frais (de juin à octobre)

18,00

PESCATO DEL GIORNO POISSON DU JOUR

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani
Poissons frais pêché exclusivemen dans les mers italiennes

PESCE FRESCO DI MARE

Poisson de mer frais

9,00 (100gr)

Al forno con patate - Alla griglia - Al sale
Capperi, olive e pomodorini - Bollito - All'acqua pazza
- *Au four avec des pommes de terre - Grillé - Au sel*
- *Câpres, olives et tomates cerises - Poché - Au persil et à l'ail*

SCAMPI

Crevettes

15,00 (100gr)

Baccalà in guazzetto con pinoli (solo venerdì)

Cabillaud en ragoût aux pignons de pin (uniquement le vendredi)

24,00

Frittura di paranza

Poisson frit

24,00

PRIMI DI PESCE PLATS DE POISSON

Tagliolini con scampi freschi
Tagliolini aux crevettes fraîches
24,00

Risotto con scampi freschi (minimo 2 porzioni)
Risotto aux crevettes fraîches (2 parts minimum)
24,00

Spaghetti alle vongole veraci naturali
Spaghetti aux palourdes sauvages
20,00

SECONDI DI PESCE ENTRÉES DE POISSON

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Baccalà in guazzetto con pinoli e uva passa (solo venerdì)
Cabillaud en ragoût aux pignons de pin et raisins secs
(uniquement le vendredi)
24,00

Frittura di paranza
Poisson frit
24,00

VERDURE LÉGUMES

Insalata mista
Salade composée
8,00

Verdure cotte
Légumes cuits
9,00

Carciofo alla romana o alla giudia
Artichaut à la romaine ou à la juive
7,00

Puntarelle con salsa di alici (da ottobre ad aprile)
Pointes de chicorée amère à la sauce d'anchois
(d'octobre à avril)
12,00

FORMAGGI FROMAGES

Selezione di formaggi
Sélection de fromages
14,00

Mozzarella di bufala campana
Mozzarelle de bufflonne de campanie
14,00

FRUTTA FRUITS

Frutta fresca di stagione
Fruits frais de saison
7,00

Macedonia di frutta fresca
Macédoine de fruits frais
9,00

Frutti di bosco
Fruits des bois
12,00

Ananas
Ananas
9,00

DOLCI DESSERTS

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE GÂTEAU MAISON

Torta allo zabaione - Torta al cioccolato
Gâteau au sabayon - Gâteau au chocolat

Tiramisù, crème caramel
Tiramisù, crème au caramel

Crostata di visciole, crostata di frutta fresca
Tarte aux griottes, tarte aux fruits frais

Crostata di crema e pinoli
Tarte à la crème et aux pignons

Pasticceria mignon fresca
Pâtisseries miniatures

8,00

Dolce del giorno

Dessert du jour

8,00

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE GLACES MAISON

Crema, cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio,
variegato all'amarena, stracciatella, caffè, fragola, limone
*Vanille, chocolat, noisette, sabayon, pistache, marbrée à la griotte,
stracciatella, café, fraise, citron*

8,00

Gelato affogato

Glace à l'alcool

10,00

ALLERGENI

Nelle nostre preparazioni ci possono essere tracce di glutine, latte e derivati, uova, pesce, crostacei, molluschi, sedano, frutta secca.

Nei nostri vini c'è traccia di anidride solforosa o solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro

Per avere maggiori chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

Disponiamo di un'agenda con l'elenco degli ingredienti delle varie preparazioni.

Disponiamo di pasta e di pane senza glutine che consigliamo solo a chi ha problemi di intolleranza. Non possiamo garantirli per la celiachia per possibili contaminazioni.

Nelle nostre preparazioni usiamo solo olio extra vergine di oliva o burro quando la ricetta lo richiede.

Non usiamo olii di semi, fatta eccezione per la maionese che prepariamo artigianalmente con olio di arachide.

I nostri fritti sono preparati esclusivamente in olio extra vergine di oliva di frantoio.

Vi auguriamo buon appetito in tutta sicurezza.

ALLERGÈNES

Dans nos préparations il peut y avoir des traces de gluten, lait et dérivés, œufs, poissons, crustacés, mollusques, céleri, fruits secs.

Dans nos vins il y a des traces de dioxyde de soufre ou de sulfites dans des concentrations supérieures à 10 mg/ kg ou 10 mg/ litre

Pour plus de précisions contacter le personnel de salle.

Nous conservons une liste des ingrédients des différentes préparations.

Nous avons des pâtes et du pain sans gluten que nous recommandons seulement à ceux qui ont des problèmes d'intolérance.

Nous ne pouvons pas les garantir pour la maladie cœliaque pour une éventuelle contamination.

Dans nos préparations, nous utilisons uniquement de l'huile d'olive extra vierge ou du beurre quand la recette l'exige.

Nous n'utilisons pas d'huiles de graines, sauf pour la mayonnaise que nous préparons artisanalement avec de l'huile d'arachide.

Nos fritures sont préparées exclusivement dans de l'huile d'olive extra-vierge.

Nous vous souhaitons un bon appétit en toute sécurité.

