

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.*



Italiano | English

*Nel nostro ristorante utilizziamo
solo prodotti freschi del territorio e di prima qualità*
***In our restaurant we use high quality,
fresh and locally grown ingredients only***

*Tutti i nostri piatti, compresi i fritti sono preparati
con olio extra vergine di oliva di frantoio*
***All of our dishes including the fried ones are prepared
with the finest extra virgin olive oil***

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani
Fresh fish caught exclusively in the Italian seas

Disponiamo di prodotti gluten free chiedere al personale
***We also serve gluten free products and dishes.
Please ask the staff for further information***

I prezzi sono da intendere tutti in euro
Prices are indicated in euros

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

House wine red / white

12,00 lt.

Acqua minerale

Mineral water

4,00

Cesto di pane

Breadbasket

3,00 / 6,00



FREE WI-FI

ercarettiере.35

MENU DEGUSTAZIONE A PERSONA

TASTING MENU PER PERSON

Carciofo alla giudia
Jewish-style Artichoke

PRIMO A SCELTA TRA FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

Bombolotti all'amatriciana
Pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese

Bombolotti alla gricia
Pasta with bacon and pecorino cheese

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti with pecorino cheese and black pepper

Spaghetti alla carbonara
*Spaghetti with eggs, bacon,
parmigiano cheese and pecorino cheese*

Spaghetti alla "caretiera"
Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano
e funghi porcini secchi
*Spaghetti with tomato sauce, bluefin tuna racing handmade worked
and dried porcini mushrooms*

**SECONDO A SCELTA TRA
SECOND COURSE OF YOUR CHOICE**

Servito con patate o sformato di patate
Served with potatoes or potato flan

Involtini alla romana
Meat rolls stuffed with ham in tomato sauce

Coda alla vaccinara
Oxtail with tomato sauce

Braciolette di abbacchio a scottadito
Grilled lamb chops

Cotolette di abbacchio panato con carciofi
Lamb cutlet with artichokes

Saltimbocca alla romana
Veal with ham and sage

Dolce o frutta di stagione, caffè
Homemade cakes or seasonal fresh fruit, coffee

60.00

Con vino bianco o rosso dei Castelli romani e acqua minerale
With white or red Roman wine from Latium and mineral water

65.00

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto rustico
Assortment of fire-roasted vegetables
18,00

Antipasto fritto romano
*Fried artichoke, courgette flower,
rice ball and meatball*
18,00

Prosciutto di Parma
Parma ham
22,00

Prosciutto e carciofo alla giudia
Parma ham and Jewish-style artichoke
24,00

Supplì, polpette o fiori di zucca
Rice ball, meatballs, courgette flowers
4,00 l'uno

Filetto di baccalà fritto
Fried codfish fillet
8,00

Carciofi fritti dorati
Fried artichokes
8,00

Carciofi alla giudia
Jewish-style Artichoke
7,00

Nervetti (zampetti di vitella)
"Nervetti" (veal jelly)
12,00

Frittata di patate
Potato frittata
8,00

ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

Secondo disponibilità / *Depending on availability*

Insalata di mare

Seafood salad

28,00

Insalata di Polpo

Octopus salad

24,00

Seppie con Carciofi

Cuttlefish with artichokes

24,00

Salmone Marinato

Marinated salmon

20,00

Alici marinate

Marinated anchovies

16,00

Moscardini o calamaretti fritti

Fried moscardini or squids

30,00

Sautè di vongole

Sautéed clams

24,00

Sautè di cozze

Sautéed mussels

16,00

PRIMI PIATTI MAIN COURSES

Minestra del giorno

Soup of the day

14,00

Consommè

Consommè

10,00

Tortelloni in brodo

Large tortellini in broth

16,00

Spaghetti alla "carettiera"

Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano
e funghi porcini secchi

*Spaghetti with tomato sauce, bluefin tuna racing handmade worked
and dried porcini mushrooms*

20,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

Fresh homemade egg tagliatelle with tomato and meat sauce

16,00

Dischi volanti con ripieno di carne ai funghi

Large tortellini stuffed with meat and mushrooms

18,00

Cannelloni

*Pasta rolls stuffed with meat tomato sauce
mushrooms and béchamel sauce*

18,00

Tagliolini con funghi porcini (stagionale)

*Fresh homemade egg tagliatelle
with porcini mushrooms (seasonal)*

20,00

Bombolotti all'amatriciana

Pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese

16,00

Bombolotti alla gricia

Pasta with bacon and pecorino cheese

16,00

Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti with eggs, bacon,
parmigiano cheese and pecorino cheese*

16,00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti with pecorino cheese and black pepper

16,00

Gnocchi di patate (giovedì)

*Homemade potatoe gnocchi
with tomato sauce and meat (on Thursdays)*

16,00

Tagliolini con carciofi

Tagliolini with artichokes

20,00

Tagliolini con scampi freschi

Fresh homemade egg tagliatelle with fresh scampi

26,00

Risotto con scampi freschi

Risotto with fresh scampi

28,00

a persona - minimo 2 porzioni

per person - 2 portions minimum

Spaghetti alle vongole veraci naturali

Spaghetti with clams

24,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Servito con patate o sformato di patate
Served with potatoes or potato flan

Coda alla vaccinara
Oxtail with tomato sauce
24,00

Ossobuco alla romana
Ossobuco with tomato sauce
24,00

Involtini alla romana
Meat rolls with ham, tomato sauce
24,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi
Fried baby lamb and artichokes
24,00

Abbacchio a scottadito
Grilled baby lamb
26,00

Abbacchio al forno
(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)
Baked lamb
(on Saturdays and Sundays, excluding the summer months)
28,00

Pezza di manzo
"Pezza" beef
28,00

Bistecca di manzo

Beef steak

28,00

Lombata di vitello

Veal loin

26,00

Filetto di bue ai ferri

Grilled beef fillet

30,00

Saltimbocca alla romana

Veal with ham and sage

22,00

Scaloppine al limone o al marsala

Veal escalops in lemon or marsala

22,00

Melanzane alla parmigiana

Eggplants with mozzarella cheese, tomato sauce and parmigiano cheese

20,00

Trippa alla romana

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Tripe with tomato sauce and pecorino

(on Saturdays and Sundays, excluding the summer months)

18,00

Funghi porcini freschi (da giugno ad ottobre)

Fresh porcini mushrooms (from june to october)

20,00

SECONDI DI PESCE FISH SECOND COURSES

Secondo disponibilità / *Depending on availability*

Pesce fresco. pescato esclusivamente nei mari italiani

Fresh fish. caught exclusively in the Italian seas

Baccalà in guazzetto con pinoli e uva passa (solo venerdì)
Stew codfish with pine-nuts, raisins and tomato sauce (only friday)

26,00

Frittura di paranza
Paranza (assorted small fried fish)

26,00

PESCE FRESCO DI MARE

Fresh sea fish

10,00 (100gr)

Porzione minima 300gr - Minimum portion 300gr

Al forno con patate - Alla griglia - Al sale
Capperi, olive e pomodorini - Bollito - All'acqua pazza
- Baked with potatoes - Grilled - In a salt crust
- Boiled with celery, cherry tomatoes, basil and garlic sauce
- Olives, capers and cherry tomatoes sauce

SCAMPI

Shrimp

16,00 (100g)

Porzione minima 300gr - Minimum portion 300gr

VERDURE VEGETABLES

Insalata mista

Mixed salad

8,00

Verdure cotte

Vegetables cooked in different ways

9,00

Carciofo alla romana o alla giudia

Roman or Jewish-style artichoke

7,00

Puntarelle con salsa di alici (da ottobre ad aprile)

“Puntarelle”, salad of chicory hearts with anchovy dressing

(from October to April)

12,00

FORMAGGI CHEESE

Selezione di formaggi
Selection of traditional Italian and Roman cheeses
15,00

Mozzarella di bufala campana
Buffalo mozzarella from Campania
14,00

FRUTTA FRUIT

Frutta fresca di stagione
Fresh fruit of season
8,00

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad
10,00

Frutti di bosco
Fresh wildberries
12,00

Ananas
Fresh pineapple
9,00

DOLCI DESSERT

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE HOMEMADE DESSERTS

Torta allo zabaione - Torta al cioccolato
Eggnog cake - Chocolate cake

Tiramisù, crème caramel
Tiramisù, crème caramel

Crostata di visciole, crostata di frutta fresca
Bitter cherry tart, fresh fruit tart

Crostata di crema e pinoli
Custard and pine nut tart

Pasticceria mignon fresca
Assorted fresh pastries

+Dolce del giorno
Dessert of the day

10,00

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE HOMEMADE ICE CREAM:

Crema, cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio,
variegato all'amarena, stracciatella, caffè, fragola, limone
*Custard, chocolate, hazelnut, egg-nog, pistachio, cherry,
chocolate chip, coffee, strawberry, lemon*

10,00

Gelato affogato
Ice cream in liqueur or hot coffee

14,00

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.

Nella 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.

ALLERGENS

In our preparations there may be: traces of gluten, milk and dairy products, eggs, fish, crustaceans, shellfish, celery, dried fruits.

In our wines there is no trace of sulfur dioxide or sulphites at concentrations exceeding 10mg / kg or 10 mg / liter

For more information please contact our staff.

We have a calendar with a list of ingredients of the various preparations.

We have a gluten free pasta and bread that we recommend only to those who have intolerance problems. We cannot guarantee that it is safe for those with celiac disease.

In our preparations we use only extra virgin olive oil or butter when the recipe calls for it.

We do not use seed oils with the exception of mayonnaise that we prepare by hand hand made with peanut oil.

Our fried foods are prepared exclusively in an extra virgin olive oil mill.

Enjoy your meal safely.

