

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*

***En nuestro restaurante solo utilizamos productos frescos
de nuestra región y de primera calidad***

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

***Todos nuestros platos, incluidos fritos, se preparan
con aceite extra virgen de oliva producida por la almazara***

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani

***Pescado fresco capturado exclusivamente
en los mares italianos***

Disponiamo di prodotti gluten free chiedere al personale

***Disponemos de productos gluten free preguntar
a nuestro personal***

I prezzi sono da intendere tutti in euro

Todos los precios están en euros

Vino della casa rosso / bianco

Azienda agricola Pinci - Pavona di Albano laziale

Vino de casa tinto / blanco

12,00 It.

Acqua minerale

Agua mineral

4,00

Cesto di pane

Canasta de pan

3,00 / 6,00



FREE WI-FI

ercarettiере.35

MENU DEGUSTAZIONE A PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN POR PERSONA

Carciofo alla giudia
Alcachofas a la judía

PRIMO A SCELTA TRA PRIMER PLATO A ELECCIÓN ENTRE

Bombolotti all'amatriciana
Pasta corta con salsa de tomate, panceta, queso pecorino

Bombolotti alla gricia
Pasta corta, panceta, queso pecorino

Spaghetti cacio e pepe
Espaguetis con queso y pimienta

Spaghetti alla carbonara
Espaguetis, huevos, panceta, queso parmesano, queso pecorino

Spaghetti alla "carettera"
Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano
e funghi porcini secchi
*Tomate, atún rojo «de prisa» hecho a mano
y champiñones porcini secas*

SECONDO A SCELTA TRA
SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN ENTRE

Servito con patate o sformato di patate
Servido con patatas o flan de patata

Involtini alla romana
Rollitos de carne jamón con salsa de tomate

Coda alla vaccinara
Rabo de ternera alla vaccinara

Braciolette di abbacchio a scottadito
Chuletas de cordero lechal salteadas a llama viva

Cotolette di abbacchio panato con carciofi
Chuletas de cordero lechal empanadas con alcachofas

Saltimbocca alla romana
Ternera cubierta con prosciutto y salvia y marinada en vino

Dolce o frutta di stagione, caffè
Postre o fruta de estación, café

60.00

Con vino bianco o rosso dei Castelli Romani e acqua minerale
Con vino blanco o tinto de los Castelli Romani y agua mineral

65.00

ANTIPASTI ENTRANTES

Antipasto rustico
Entrante de verduras asadas al fuego
18,00

Antipasto fritto romano
Entrante frito romano
18,00

Prosciutto di Parma
Jamón crudo de Parma
22,00

Prosciutto e carciofo alla giudia
Jamón crudo y alcachofas a la judía
24,00

Suppli, polpette o fiori di zucca
Suppli, albóndigas o flor de calabaza
4,00 l'uno

Filetto di baccalà fritto
Filete de bacalao frito
8,00

Carciofi fritti d'orati
Alcachofas fritas doradas
8,00

Carciofo alla giudia
Alcachofas a la judía
7,00

Nervetti (zampetti di vitella)
Nervetti (cartílagos de patas de ternera)
12,00

Frittata di patate
Tortilla de patatas
8,00

ANTIPASTI DI MARE ENTRANTES DE MAR

Secondo disponibilità / *Según disponibilidad*

Insalata di mare
Ensalada de mar
28,00

Insalata di polpo
Ensalada de pulpo
24,00

Seppie con carciofi
Sepias con alcachofas
24,00

Salmone marinato
Salmón marinado
20,00

Alici marinate
Boquerones marinados
16,00

Moscardini o calamaretti fritti
Pulpos rizados o calamares fritos
30,00

Sauté di vongole
Salteado de almejas
24,00

Sauté di cozze
Salteado de mejillones
16,00

PRIMI PIATTI PRIMEROS PLATOS

Minestra del giorno

Sopa del día

14,00

Consommè

Consomé

10,00

Tortelloni in brodo

Tortelloni con caldo

16,00

Spaghetti alla “crettiera”

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

*Tomate, atún rojo «de prisa» hecho a mano
y champiñones porcini secas*

20,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

Fettuccini caseros con salsa de carne

16,00

Dischi volanti con ripieno di carne ai funghi

Tortellini grandes con relleno de carne y setas

18,00

Cannelloni

*Canelones rellenos de carne con salsa de tomate,
champiñones, bechamel*

18,00

Tagliolini con funghi porcini (stagionale)
Pasta larga con setas boletus (estacional)
20,00

Bombolotti all'amatriciana
Pasta corta con salsa de tomate, panceta, queso pecorino
16,00

Bombolotti alla gricia
Pasta corta, panceta, queso pecorino
16,00

Spaghetti alla carbonara
Espaguetis, huevos, panceta, queso parmesano, queso pecorino
16,00

Spaghetti cacio e pepe
Espaguetis con queso y pimienta
16,00

Gnocchi di patate (giovedì)
Ñoquis de patatas (jueves)
16,00

Tagliolini con carciofi
Tagliolini con alcachofas
20,00

Tagliolini con scampi freschi
Tagliolini con cigalas frescas
26,00

Risotto con scampi freschi
Risotto con cigalas frescas
28,00

a persona - mínimo 2 porzioni
por persona - mínimo 2 porciones

Spaghetti alle vongole veraci naturali
Spaghetti con almejas de mar (no de criadero)
24,00

SECONDI PIATTI SEGUNDOS PLATOS

Servito con patate o sformato di patate
Servido con patatas o flan de patata

Coda alla vaccinara
Rabo de ternera con salsa de tomate
24,00

Ossobuco alla romana
Osobuco con salsa de tomate
24,00

Involtini alla romana
Rollitos de carne con salsa de tomate
24,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi
Chuletas de cordero lechal empanadas con alcachofas
24,00

Abbacchio a scottadito
Cordero lechal salteado a llama viva
26,00

Abbacchio al forno
(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)
Cordero lechal al horno
(sábados y domingos, excluidos los meses de verano)
28,00

Pezza di manzo
Filete medio de buey
28,00

Bistecca di manzo

Filete de buey

28,00

Lombata di vitello

Lomo de ternera

26,00

Filetto di bue ai ferri

Filete de buey a la parrilla

30,00

Saltimbocca alla romana

Ternera cubierta con prosciutto y salvia y marinada en vino

22,00

Scaloppine al limone o al marsala

Escalopines al limón o al marsala

22,00

Melanzane alla parmigiana

Berenjenas con queso mozzarella, salsa de tomate, queso parmesano

20,00

Trippa alla romana

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Callos con salsa de tomate, queso pecorino

(sábados y domingos, excluidos los meses de verano)

18,00

Funghi porcini freschi (da giugno ad ottobre)

Setas boletus frescas (de junio a octubre)

20,00

SECONDI DI PESCE SEGUNDOS PLATOS DE PESCADO

Secondo disponibilità / *Según disponibilidad*

Pesce fresco. pescato esclusivamente nei mari italiani

Pescado fresco capturado exclusivamente en los mares italianos

Baccalà in guazzetto con pinoli e uva passa (solo venerdì)
Bacalao guisado con piñones y pasas de uva (solo los viernes)

26,00

Frittura di paranza
Frito de paranza (del barco)

26,00

PESCE FRESCO DI MARE

Pescado fresco de mar

10,00 (100gr)

porzione minima 300gr - porción mínima 300gr

Al forno con patate - Alla griglia - Al sale
Capperi, olive e pomodorini - Bollito - All'acqua pazza
- Al horno con patatas - A la parrilla - A la sal
- Alcaparras, aceitunas y tomates cereza
- Hervido - All'acqua pazza

SCAMPI

Cigalas

16,00 (100gr)

Porzione minima 300gr - Porción mínima 300gr

VERDURE VERDURAS

Insalata mista

Ensalada mixta

8,00

Verdure cotte

Verduras cocidas

9,00

Carciofo alla romana o alla giudia

Alcachofa a la romana o a la judía

7,00

Puntarelle con salsa di alici (da ottobre ad aprile)

Achicoria puntarelle con salsa de boquerones (de octubre a abril)

12,00

FORMAGGI QUESOS

Selezione di formaggi

Selección de quesos

15,00

Mozzarella di bufala campana

Mozzarella de búfala campana

14,00

FRUTTA FRUTA

Frutta fresca di stagione

Fruta fresca de estación

8,00

Macedonia di frutta fresca

Macedonia de fruta fresca

10,00

Frutti di bosco

Frutas del bosque

12,00

Ananas

Piña

9,00

DOLCI POSTRES

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Torta allo zabaione - Torta al cioccolato
Tarta de sabayón - Tarta de chocolate

Tiramisù, crème caramel
Tiramisú, flan

Crostata di visciole, crostata di frutta fresca
Tarta de guindas, tarta de fruta fresca

Crostata di crema e pinoli
Tarta de crema pastelera y piñones

Pasticceria mignon fresca
Pastas frescas de repostería en miniatura

Dolce del giorno
Postres del día

10,00

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE HELADOS DE ELABORACIÓN PROPIA

Crema, cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio,
variegato all'amarena, stracciatella, caffè, fragola, limone
*Crema, chocolate, avellana, sabayón, pistacho, variegato de cereza,
stracciatella (nata y escamas de chocolate), café, fresa, limón*

10,00

Gelato affogato
Helado affogato (con café)

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.

ALÉRGENOS

En nuestras preparaciones puede haber trazas de gluten, leches y derivados, huevos, pescado, crustáceos, moluscos, apio, fruta seca.

En nuestros vinos hay trazas de anhídrido sulfuroso o sulfitos en concentración superior a 10 mg/ kg o 10 mg/ litro

Para mayor información dirigirse al personal de sala.

Disponemos de una agenda con la lista de los ingredientes de las diferentes preparaciones.

Disponemos de pasta y de pan sin gluten que recomendamos solo a quienes tienen problemas de intolerancia. No podemos garantizarlos para la celiacía por posibles contaminaciones.

En nuestras preparaciones utilizamos solo aceite de oliva virgen extra o mantequilla cuando la receta lo requiere.

No usamos aceites de semilla, excepto por la mayonesa, que preparamos artesanalmente con aceite de cacahuete.

Nuestros fritos se preparan exclusivamente con aceite de oliva virgen extra de almazara.

Disfrute de su comida con total seguridad.

