

# 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 | Français

*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 It.

*Acqua minerale*

***Eau minérale***

4,00

*Cesto di pane*

***Panier de pain***

3,00 / 6,00



**FREE WI-FI**

[ercarettiере.35](http://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 "carettera"  
Pomodoro, tonno rosso di corsa lavorato a mano  
e funghi porcini secchi  
*Spaghetti a la sauce tomate, «thon rouge de course»  
travaillé à la main avec des cèpes séchés*

**SECONDO A SCELTA TRA  
PLAT AU CHOIX**

Servito con patate o sformato di patate  
*Servi avec des pommes de terre ou un gratin de pommes de terre*

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*

**60.00**

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

**65.00**

# 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*  
18,00

Prosciutto di Parma  
*Jambon de Parme*  
22,00

Prosciutto e carciofo alla giudia  
*Jambon et artichaut à la juive*  
24,00

Supplì, polpette o fiori di zucca  
*Croquette de riz, boulettes ou fleurs de courgette*  
4,00 l'uno

Filetto di baccalà fritto  
*Filet de cabillaud frit*  
8,00

Carciofi fritti dorati  
*Artichauts frits dorés*  
8,00

Carciofo alla giudia  
*Artichaut à la juive*  
7,00

Nervetti (zampetti di vitella)  
*Nervetti (cartilages de pattes de veau)*  
12,00

Frittata di patate  
*Flan de pommes de terre*  
8,00

## ANTIPASTI DI MARE HORS D'ŒUVRE DE LA MER

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Insalata di mare  
*Salade de la mer*  
28,00

Insalata di polpo  
*Salade de poulpe*  
24,00

Seppie con carciofi  
*Seiches aux artichauts*  
24,00

Salmone marinato  
*Saumon mariné*  
20,00

Alici marinate  
*Anchois marinés*  
16,00

Moscardini o calamaretti fritti  
*Petits poulpes ou petits calamars frits*  
30,00

Sauté di vongole  
*Sauté de palourdes*  
24,00

Sauté di cozze  
*Sauté de moules*  
16,00

## PRIMI PIATTI ENTRÉES

Minestra del giorno

*Soupe du jour*

14,00

Consommé

*Consommé*

10,00

Tortelloni in brodo

*Bouillon de tortelloni*

16,00

Spaghetti alla "caretiera"

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

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

20,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

*Fettuccine maison avec sauce à la viande*

16,00

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)***

20,00

Bombolotti all'amatriciana

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

16,00

Bombolotti alla gricia

***Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino***

16,00

Spaghetti alla carbonara

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

16,00

Spaghetti cacio e pepe

***Spaghetti au cacio et au poivre***

16,00

Gnocchi di patate (giovedì)

***Gnocchi de pommes de terre (le jeudi)***

16,00

Tagliolini con carciofi

***Tagliolini aux artichauts***

20,00

Tagliolini con scampi freschi

***Tagliolini aux crevettes fraîches***

26,00

Risotto con scampi freschi

***Risotto aux crevettes fraîches***

28,00

a persona - minimo 2 porzioni

***par personne - minimum 2 portions***

Spaghetti alle vongole veraci naturali

***Spaghetti aux palourdes sauvages***

24,00



## SECONDI PIATTI PLATS

Servito con patate o sformato di patate

*Servi avec des pommes de terre ou un gratin de pommes de terre*

Coda alla vaccinara

*Ragoût de queue de bœuf à la sauce tomate*

24,00

Ossobuco alla romana

*Ossobuco à la sauce tomate*

24,00

Involtini alla romana

*Rouleaux à la sauce tomate*

24,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi

*Côtelettes d'agneau de lait panées aux artichauts*

24,00

Abbacchio a scottadito

*Agneau de lait grillé*

26,00

Abbacchio al forno

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

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

28,00

Pezza di manzo

*Pièce de bœuf*

28,00

Bistecca di manzo

*Steak de bœuf*

26,00

Lombata di vitello

*Longe de veau*

26,00

Filetto di bue ai ferri

*Filet de bœuf grillé*

28,00

Saltimbocca alla romana

*Veau au jambon et à la sauge*

22,00

Scaloppine al limone o al marsala

*Escalopes au citron ou au marsala*

20,00

Melanzane alla parmigiana

*Aubergines à la mozzarella, sauce tomate et parmesan*

18,00

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

## SECONDI DI PESCE ENTRÉES DE POISSON

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

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

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

26,00

Frittura di paranza

*Poisson frit*

26,00

### PESCE FRESCO DI MARE

*Poisson de mer frais*

10,00 (100gr)

*Porzione minima 300gr - Portion minimale 300gr*

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*

16,00 (100gr)

*Porzione minima 300gr - Portion minimale 300gr*

## 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*

15,00

Mozzarella di bufala campana

*Mozzarella de bufflonne de campanie*

14,00

## FRUTTA FRUITS

Frutta fresca di stagione

*Fruits frais de saison*

8,00

Macedonia di frutta fresca

*Macédoine de fruits frais*

10,00

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*

Dolce del giorno  
*Dessert du jour*

10,00

### **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*

10,00

Gelato affogato  
*Glace à l'alcool*

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.

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 coéliqua 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.*

