

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

4,00

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 "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

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.

