

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*
***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

ercarettiere.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

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.

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.

