

# 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 lt.

*Acqua minerale*  
***Agua mineral***  
4,00

*Cesto di pane*  
***Canasta de pan***  
3,00 / 6,00



**FREE WI-FI**

[ercarettiере.35](http://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**

## 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.

## 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.*

