

MENU

OSTERIA!URBANA

MENU PRANZO

a pranzo dal lunedì al venerdì oltre a tutte le proposte del menù troverai:

Tonnarelli artigianali fatti in casa aglio, olio e peperoncino € 10

1, 3

Primo del giorno € 12

(ogni giorno una nuova proposta, chiedi al personale)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Polpette al sugo € 14

1, 3, 7, 9, 12

Secondo del giorno € 14

(ogni giorno una nuova proposta, chiedi al personale)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

e i giovedì feriali, a pranzo, trovi anche
pizza e pinsa romana

I DOLCI

La perfetta conclusione di un
piacevole pasto...

Tiramisù Classico € 6

1, 3, 7, 8

Panna cotta ai frutti di bosco € 7

1, 3, 7, 8

Il nostro Semifreddo alla Nocciola € 8
con caramello salato e crumble al cioccolato

1, 3, 7, 8

Crostata con Ricotta e Visciole € 8

1, 3, 7, 8

**Mousse al cioccolato bianco tostato,
biscotto al cacao, nocciole tostate € 8**

1, 3, 7, 8

Ananas € 5

Pizza con Nutella € 7

1, 7, 8

ACQUA € 2

SERVIZIO € 2 (CENA, SABATO E FESTIVI)

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA € 2

1

FOCACCIA CLASSICA (SOLO A CENA) € 4

1

**(*) A PRANZO NEI PIATTI PROPOSTI CON FOCACCIA
SARÀ SERVITO IN ALTERNATIVA PANE BRUSCHETTATO**

LO CHEF CONSIGLIA

Tagliere misto X 2 € 24
salumi, formaggi e sfizi dello chef

1, 7

Tartare di Fassona € 14
Puntarelle, maionese di alici

4, 7, 8

Tartare di Pescato del Giorno * € 14

4

Fettuccine al ragù bianco di cinta senese BIO € 16
maiale di cinta senese BIO allevato nel Lazio

1, 3, 9

**Tonnarello al tonno sott'olio homemade,
pomodoro e origano € 16**

1, 3, 4

i nostri classici romani

**Tonnarello alla Carbonara € 14 o Tonnarello Cacio e Pepe € 12,
Fettuccine all'Amatriciana € 14 o Fettuccine alla Gricia € 13**

1, 3, 4, 7

Coda alla Vaccinara € 16

9

Tataki di tonno € 18
con crema di carote bruciate e cipolle caramellate

4, 7

**Hamburger di bufalo mediterraneo,
con broccoletti, provola e salsa bbq € 16**
200g di carne di bufalo

1, 7

Tagliata di Manzo Frisona 300g € 22

Grigliata Mista X2 €45

tagliata di manzo, petto di pollo, salsiccia di maiale, collo di maiale,
arrosticini di ovino, serviti su ghisa con patate al forno

Pizza Fiori e Alici DOP € 12,50
mozzarella, fiori di zucca, alici, pomodorini datterino, mozzarella di bufala DOP

1, 3, 4, 6, 7

Pinsa Regina € 15
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro datterino, bufala DOP fusa in forno,
basilico

1, 6, 7

Il nostro Semifreddo alla Nocciola € 8
con caramello salato e crumble al cioccolato

1, 3, 7, 8

**Mousse al cioccolato bianco tostato,
biscotto al cacao, nocciole tostate € 8**

1, 3, 7, 8

* se il prodotto non è reperibile in natura, potrebbe essere sostituito col congelato

MENU OSTERIA ROMANO

€ 48

Filetto di Baccalà o Fiore di Zucca

Fettuccine al ragù bianco di cinta senese BIO o
un Primo tra i nostri classici romani

Coda alla Vaccinara o Tagliata di Manzo Frisona

Crostata con ricotta e visciole

*acqua, un calice di vino DOP
pane e servizio compresi*

MENU URBANO MARINARO

€ 56

Sauté di cozze alla birra con crostini al
rosmarino o Tartare di Pescato del giorno*

Tonnarello al tonno sott'olio homemade, pomodoro
e origano o Gnocchi con cozze, pomodorini e pecorino

Trancio di Baccalà con salsa alla puttanesca
o Fish Burger

Il nostro Semifreddo alla Nocciola
con caramello salato e crumble al cioccolato

*acqua, un calice di vino DOP
pane e servizio compresi*

* se il prodotto non è reperibile in natura, potrebbe essere sostituito col congelato

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO X 2 € 24 salumi, formaggi e sfizi dello chef	1, 7
TARTARE DI FASSONA € 14 Puntarelle, maionese di alici	4, 7, 8
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO * € 14	4
CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO E POLPETTINE DI BACCALÀ MANTECATO € 13 e peperoncino in polvere	1, 3, 4, 7
SAUTÉ DI COZZE ALLA BIRRA € 12 con crostini al rosmarino	1, 4, 14

LA NOSTRA SELEZIONE DI BRUSCHETTE

CROSTINO MOZZARELLA E ALICI € 4 pane, mozzarella, alici	1, 4, 7
BRUSCHETTA CON IL POMODORO € 3	1
BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA € 5	1, 7
BRUSCHETTA CON BROCCOLETTI, STRACCIATELLA E ALICI € 6	1, 4, 7
BRUSCHETTA BUFALA E SALMONE € 7	1, 4, 7
BRUSCHETTA CON PORCINI € 7	1

FRITTI

IORE DI ZUCCA FRESCO € 4 Mozzarella e alici	1, 4, 7
FILETTO DI BACCALÀ € 6	1, 3
ALICI FRITTE € 8	1, 4, 3
CARCIOFI FRITTI € 7 (in stagione)	1, 3
CROCCHETTE DI PATATE € 4 2 crocchette di patate	1, 3
SUPPLÌ AL TELEFONO € 2,50	1, 3, 7, 9
SUPPLÌ AL RAGÙ € 3	1, 3, 7
SUPPLÌ URBANO € 3 a fantasia dello chef	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

* se il prodotto non è reperibile in natura, potrebbe essere sostituito col congelato

PRIMI

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE BIO € 16 1, 3, 9
maiale di cinta senese BIO allevato nel Lazio

TONNARELLO AL TONNO SOTT'OLIO HOMEMADE, POMODORO E ORIGANO € 16 1, 3, 4

GNOCCHI CON COZZE, POMODORINI E PECORINO * € 14 1, 3, 7

GNOCCHI AL POMODORO € 10 1, 3, 12

ZUPPA DI CECI, PATATE E PAPRIKA AFFUMICATA € 12 1, 8

PASTA PATATE E PROVOLA CON MALTAGLIATI € 12 1, 3, 7

E I NOSTRI CLASSICI ROMANI

TONNARELLO ALLA CARBONARA € 14 1, 3, 7
uova, guanciale, pecorino romano e pepe nero

TONNARELLO CACIO E PEPE € 12 1, 3, 4
pecorino romano e pepe nero

FETTUCCINE ALLA AMATRICIANA € 14 1, 3, 7
pomodoro, pecorino romano e guanciale

FETTUCCINE ALLA GRICIA € 13 1, 3, 7
pecorino romano e guanciale

Fettuccine, tonnarelli, gnocchi, maltagliati sono fatti in casa

INSALATE

LA CAPRESE € 12 7
pomodoro, bufala, basilico, lattuga, rucola

SALMONE € 14 4, 7
pachino, salmone affumicato, bufala, zest di limone, lattuga, rucola

CAESAR € 12 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12
lattuga, pollo, pachino, scaglie di Grana, crostini di pane, salsa caesar

* se il prodotto non è reperibile in natura, potrebbe essere sostituito col congelato

SECONDI

DALLA CUCINA

CODA ALLA VACCINARA € 16	9
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON BIETOLE RIPASSATE € 18	1, 7, 8
TATAKI DI TONNO € 18 con crema di carote bruciate e cipolle caramellate	1, 4
TRANCIO DI BACCALÀ € 16 con salsa alla puttanesca	4, 7

I NOSTRI HAMBURGER FOOD QUALITY

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE

FISH BURGER € 16 stracciatella, rucola (olio, sale, limone), polpo rosticcato, salsa di peperoni leggermente piccante	4, 7
** HAMBURGER CLASSICO DI MANZO DUCHESSA DI WOLF € 16 200g di hamburger di manzo con cheddar, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e maionese	3, 7, 12
** HAMBURGER DI BUFALO MEDITERRANEO CON BROCCOLETTI, PROVOLA E SALSA BBQ € 16 200g di carne di bufalo	7

DALLA GRIGLIA

BISTECCA DI POLLO € 12	
ARROSTICINI € 13 8 arrosticini di ovino alla brace	
GALLETTO € 15	
** TAGLIATA DI MANZO FRISONA € 22 tagliata di manzo 300g	
** FILETTO DI MANZO VALDOSTANA € 26 Filetto di manzo 250g	
GRIGLIATA MISTA X2 € 45 tagliata di manzo, petto di pollo, salsiccia di maiale, collo di maiale, arrosticini di ovino, serviti su ghisa con patate al forno	
** carni selezionate di qualità della macelleria THE WOLF	

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 5	
CHIPS DI PATATE € 4 patate fritte a sfoglia fatte in casa	
CICORIA ALL’AGRO/RIPASSATA € 5	
BROCCOLETTI ALL’AGRO/RIPASSATI € 5	
PUNTARELLE ALLA ROMANA € 6 (IN STAGIONE)	4
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE € 5	
PATATINE FRITTE € 4	

BIRRE E BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA 1	0,20 cl	0,30 cl	0,40 cl	0,50 cl
MENABREA LAGER 4,8% vol.	€ 3,50		€ 5	
MENABREA AMBRATA 5,0% vol.	€ 3,50		€ 5,50	
LISA DEL BORGO 5.0% vol. BIRRA ARTIGIANALE		€ 4	€ 5,50	
WEISS WEIHENSTEPHAN 5,4% vol.		€ 4,50		€ 6
IPA MORETTI 6,3% vol.	€ 3,50		€ 5,50	
BIRRA IN BOTTIGLIA 1	BEVANDE SOFT			
MORETTI BAFFO D’ORO € 4,50	COCA COLA € 3			
ICHNUSA NON FILTRATA € 5	COCA COLA ZERO € 3			
BALADIN ROCK’N ROLL € 6 DOPPIO MALTO CHIARA	FANTA € 3			
BALADIN SUPER BETTER € 6 DOPPIO MALTO ROSSA	SPRITE € 3			
BALADIN ISAAC BIRRA BIANCA € 6	CHINOTTO € 3			
MORETTI ZERO ALCOL € 4				

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Per la nostra ampia lista di distillati e aperitivi, chiedere allo staff			
CAFFÈ € 2	GINSENG € 3		
DECAFFEINATO € 2	CAPPUCCINO € 3		7
ORZO € 2	THE/INFUSI € 3		

* se il prodotto non è reperibile in natura, potrebbe essere sostituito col congelato

ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato del Reg.1169/2011 UE "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1** CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- 2** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO
DERIVATI
- 3** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5** ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6** SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8** FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI E MACADAMIA
- 9** SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10** SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11** SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva anche mediante l'esibizione di idonea comunicazione, quali istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.