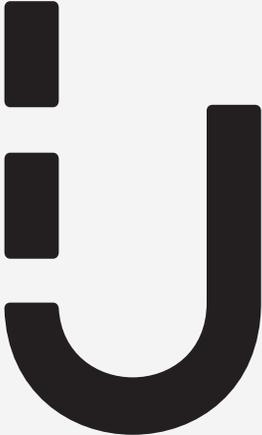


**MENI**  **J**

---

**OSTERIA  RBANA**

# 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 alle fragole € 7**

1, 7

---

**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

---

**Cheesecake Limone e Cioccolato Bianco € 8**

1, 7

---

**Frutta di Stagione € 5**

---

**Pesche al Vino € 6**

12

---

**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

# ANTIPASTI

---

<b>TAGLIERE MISTO PER 2</b> € 24 salumi, formaggi e sfizi dello chef	1, 7
<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b> € 15 salsa tzatziki, pomodorini arrosto	7, 12
<b>TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO *</b> € 15	4
<b>PANZANELLA DI BACCALÀ</b> € 14 baccala olio cottura, datterini rossi, sedano, cetriolo, crostini di pane tostato	1, 4, 9, 12
<b>UOVO POCHE</b> € 12 cotto a 62° con crema di piselli e croccante di kadaifi	1, 3

## LA NOSTRA SELEZIONE DI BRUSCHETTE

<b>CROSTINO MOZZARELLA E ALICI</b> € 5 pane, mozzarella, alici	1, 4, 7
<b>BRUSCHETTA CON IL POMODORO</b> € 3	1
<b>BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA</b> € 6	1, 7
<b>BRUSCHETTA CON PORCINI</b> € 7	1
<b>BRUSCHETTA CON CICORIA, STRACCIATELLA E ALICI</b> € 7	1, 4, 7

# FRITTI

---

<b>FIORE DI ZUCCA FRESCO</b> € 4 Mozzarella e alici	1, 4, 7
<b>FILETTO DI BACCALÀ</b> € 6	1, 3
<b>ALICI FRITTE</b> € 9	1, 4, 3
<b>ZUCCHINE A FIAMMIFERO</b> € 6	1, 3
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b> € 4 2 crocchette di patate	1, 3
<b>SUPPLÌ AL TELEFONO</b> € 2,50	1, 3, 7, 9
<b>SUPPLÌ AL RAGÙ</b> € 3	1, 3, 7
<b>SUPPLÌ URBANO</b> € 3 a fantasia dello chef	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
<b>CALAMARI FRITTI *</b> € 16	1, 14

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

# PRIMI

---

**FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE BIO** € 16  
maiale di cinta senese BIO allevato nel Lazio e parmigiano 1, 3, 7, 9

---

**GNOCCHI AL POMODORO** € 10 1, 3, 12

---

**GNOCCHI CON COZZE, DATTERINI GIALLI  
E SALSA AL BASILICO \*** € 15 1, 3, 7, 14

---

**FETTUCCINE ASPARAGI E PECORINO** € 16 1, 3, 7, 12

---

**TONNARELLO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO,  
TARTARE DI TONNO E CRUMBLE DI PANE** € 18 1, 3, 4, 12

---

**FETTUCCINE CREMA DI MELANZANE BRUCIATE,  
DATTERINI, BASILICO, TARTARE DI GAMBERI,  
ZEST DI ARANCIA** € 18 1, 2, 3, 12

---

## E I NOSTRI CLASSICI ROMANI

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

---

**TONNARELLO CACIO E PEPE** € 13  
pecorino romano e pepe nero 1, 3, 4

---

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

---

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

---

*Fettuccine, tonnarelli, gnocchi, maltagliati sono fatti in casa*

# INSALATE

---

**LA CAPRESE** € 12  
lattuga, rucola, pomodori pachino, bufala, basilico 7

---

**SALMONE E BUFALA** € 14  
lattuga, rucola, salmone affumicato, bufala, pomodori pachino,  
zest di limone 4, 7

---

**CAESAR** € 12  
lattuga, pomodori pachino, crostini di pane, scaglie di grana,  
salsa maionese e senape, pollo 1, 3, 4, 6, 7,  
10, 12

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

# SECONDI

---

## DALLA CUCINA

**CODA ALLA VACCINARA € 16** 9

---

**INVOLTINO ALLA ROMANA € 14** 9, 12  
con schiacciatina di patate

---

**FILETTO DI MAIALE € 16** 1, 7, 12  
agretti ripassati, salsa al miele e birra

---

**TRANCIO DI BACCALÀ € 16** 4  
con ceci, limone e spinacino

---

**CALAMARI E ASPARAGI ALLA GRIGLIA € 18** 14

---

## I NOSTRI HAMBURGER FOOD QUALITY

*TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE*

**FISH BURGER € 16** 4, 7  
polpo rosticcato, stracciatella, rucola (olio, sale, limone), chutney di peperoni leggermente piccante

---

\*\* **HAMBURGER DI MANZO DUCHESSA DI WOLF € 16** 3, 7, 12  
200g di hamburger di manzo con cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, maionese, patate fritte

---

\*\* **HAMBURGER DI MANZO DUCHESSA DI WOLF CON CICORIA, PROVOLA, SALSA BBQ, PATATE FRITTE € 16** 7  
200g di hamburger di manzo

---

## DALLA GRIGLIA

**BISTECCA DI POLLO € 13**

---

**ARROSTICINI € 13**  
8 arrosticini di ovino alla brace

---

**GALLETTO € 15**

---

\*\* **TAGLIATA DI MANZO € 24**  
tagliata di manzo frisona 300g

---

\*\* **FILETTO DI MANZO € 26**  
Filetto di manzo valdostana 250g

---

**GRIGLIATA MISTA PER 2 € 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 patatine fritte a sfoglia fatte in casa

---

**PATATINE FRITTE** € 5

---

**CICORIA ALL'AGRO/RIPASSATA** € 5

---

**VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE** € 5

# BIRRE E BEVANDE

---

**BIRRA ALLA SPINA** <sup>1</sup>      **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 <sup>1</sup>

---

**MORETTI BAFFO D'ORO** € 4,50

---

**ICHNUSA NON FILTRATA** € 5

---

**BALADIN ROCK'N ROLL** € 6  
DOPPIO MALTO CHIARA

---

**BALADIN SUPER BETTER** € 6  
DOPPIO MALTO ROSSA

---

**BALADIN ISAAC BIRRA BIANCA** € 6

---

**MORETTI ZERO ALCOL** € 4

## BEVANDE SOFT

---

**COCA COLA** € 3

---

**COCA COLA ZERO** € 3

---

**FANTA** € 3

---

**SPRITE** € 3

---

**CHINOTTO** € 3

# CAFFETTERIA AL TAVOLO

---

Per la nostra ampia lista di distillati e aperitivi, chiedere allo staff

**CAFFÈ** € 2

---

**DECAFFEINATO** € 2

---

**CAPPUCCINO** € 3

---

**THE/INFUSI** € 3

---

7

# VINI BIANCHI

---

## BOTTIGLIA

<b>FALANGHINA</b> VANNELLI LAZIO	€ 15
<b>VERMENTINO IGT</b> VANNELLI LAZIO	€ 18
<b>PINOT GRIGIO</b> VANNELLI LAZIO	€ 18
<b>MALVASIA PUNTINATA IGP</b> DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 20
<b>PECORINO IGP BIO</b> CANTINA JU ZIRE	€ 22
<b>VINNAE RIBOLLA GIALLA</b> JERMANN	€ 30
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> TERLAN	€ 30
<b>SAUVIGNON</b> JERMANN	€ 32
<b>CHARDONNAY</b> JERMANN	€ 32
<b>PINOT BIANCO VORBERG RISERVA</b> TERLAN	€ 39

*per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale*

# VINI ROSSI

---

## BOTTIGLIA

<b>MERLOT IGP</b> VANNELLI LAZIO	€ 15
<b>CESANESE IGT</b> VANNELLI LAZIO	€ 18
<b>SYRAH IGT</b> DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 20
<b>CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.</b> SANTA CRISTINA	€ 22
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> VANNELLI LAZIO	€ 22
<b>NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT</b> TORMARESCA	€ 22
<b>BARBERA D'ALBA DOC</b> PRUNOTTO	€ 28
<b>ANTICA FONTANA CABERNET SAUVIGNON</b> DIVINA PROVVIDENZA	€ 28
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> PIAN DELLE VIGNE	€ 32
<b>PINOT NERO DOC</b> TERLAN	€ 32

*per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale*

# VINI ROSATI

---

## BOTTIGLIA

**AERIS PINOT NERO IGP**  
DIVINA PROVVIDENZA LAZIO

€ 24

---

**CALAFURIA ROSATO SALENTO I.G.T.**  
TORMARESTA

€ 26

# BOLLICINE

---

## BOTTIGLIA

**MILLESIMATO BRUT**  
PROGETTI DIVINI

€ 18

---

**VALDOBBIADENE DOCG**  
PROGETTI DIVINI

€ 24

---

**CA DEL BOSCO CUVÉE**  
**PRESTIGE ROSÉ EDIZIONE**  
CA' DEL BOSCO

€ 47

---

**CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BRUT**  
PERRIER JOUËT

€ 70

*per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale*

# 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.*