


MENI  **J**

OSTERIA  RBANA

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*

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

FIORE 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 1, 4
con crema di carote bruciate e cipolle caramellate

TRANCIO DI BACCALÀ € 16 4, 7
con salsa alla puttanesca

I NOSTRI HAMBURGER FOOD QUALITY

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE

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

** **HAMBURGER CLASSICO DI MANZO DUCHESSA DI WOLF** € 16 3, 7, 12
200g di hamburger di manzo con cheddar, insalata, pomodoro,
cipolla caramellata e maionese

** **HAMBURGER DI BUFALO MEDITERRANEO CON
BROCCOLETTI, PROVOLA E SALSA BBQ** € 16 7
200g di carne di bufalo

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 patatine 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

VINI BIANCHI

BOTTIGLIA

FALANGHINA IGP VANNELLI LAZIO	€ 15
PINOT GRIGIO IGP VANNELLI LAZIO	€ 18
MALVASIA PUNTINATA IGP DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 20
VERMENTINO IGT VANNELLI LAZIO	€ 20
CHARDONNAY IGP JERMANN	€ 32
PINOT BIANCO DOC H.LUN	€ 26
PECORINO DOCG OFFIDA S.FILIPPO	€ 25
RIBOLLA GIALLA IGT ANTONUTTI	€ 25
GEWÜRZTRAMINER DOC ST. MICHAEL EPPAN ALTO ADIGE	€ 30
RIESLING DOC H. LUN	€ 30
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC ELENA WALCH	€ 34

per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale

VINI ROSSI

BOTTIGLIA

MERLOT IGP VANNELLI LAZIO	€ 15
CESANESE IGT VANNELLI LAZIO	€ 18
SYRAH IGT DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 20
CHIANTI DOCG CASA ANTICA	€ 20
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VANNELLI LAZIO	€ 22
BARBERA D'ALBA DOC CORDERO DI MONTEZEMOLO	€ 34
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SAN MARCO	€ 26
NERO D'AVOLA IGT CUSUMANO	€ 26
CABERNET SAUVIGNON IGP DIVINA PROVVIDENZA LAZIO	€ 28
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SARTORI	€ 28
ROSSO DI MONTALCINO BIO DOC COL D'ORCIA	€ 32
LAGREIN DOC ELENA WALCH	€ 34
PINOT NERO DOC S.MICHELE APPIANO	€ 34

per le disponibilità di vini in calice chiedere al personale

VINI ROSATI

BOTTIGLIA

AERIS PINOT NERO IGP
DIVINA PROVVIDENZA LAZIO

€ 22

FIVE ROSES IGP
LEONE DE CASTRIS PUGLIA

€ 26

BOLLICINE

BOTTIGLIA

MILLESIMATO BRUT
PROGETTI DIVINI

€ 18

VALDOBBIADENE DOCG
PROGETTI DIVINI

€ 25

FRANCIACORTA SATEN DOCG
CASTEL MADAMA

€ 35

CHAMPAGNE MOET & CHANDON
RESERVE IMPERIALE

€ 62

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.