

HOSTARIA ROMANA

Menu

Antipasti

- Suppli al telefono 2 pz. ^{(3) (4)} € 6,00
pomodoro e mozzarella
- Fior di zucca fritti 2 pz. ^{(1) (3) (4)} € 7,00
acciughe e mozzarella
- Porchetta "Ariccia" DOP € 14,00
- Misto salumi ⁽³⁾ per 2 pers. € 20,00
salame, prosciutto crudo, coppa, mortadella e finocchiona
- Misto pecorino Romano DOP e pecorino Sardo con miele ⁽³⁾ € 12,00

Verdure Romane e Contorni

- Cicoria ripassata € 7,00
aglio e peperoncino
- Broccolo ripassato € 7,00
aglio e peperoncino
- Catalogna ripassata* € 7,00
aglio e olive taggiasche
- Vignarola* € 9,00
carciofi, fave, piselli, mentuccia, cipollotti e lattuga romana
- Patatine fritte ⁽⁴⁾ € 6,00
- Carciofo alla Roman 2 pz. € 8,00
olio, prezzemolo, aglio e menta
- Carciofo alla Giudica € 8,00
- Puntarelle ⁽¹⁾ € 9,00
olio, aglio e acciuga

*Verdure secondo la stagionalità

Primi

- Tonnarelli "cacio e pepe" ^{(3) (4)} € 15,00
pasta fresca, pecorino dop, pepe
- Spaghettoni alla carbonara ^{(3) (4) (9)} € 15,00
uova, guanciale, parmigiano, pecorino
- Bucattini Amatriciana ^{(3) (4)} € 15,00
pomodoro, peperoncino, pecorino, guanciale
- Rigatoni alla "Gricia" ^{(3) (4)} € 15,00
pecorino, guanciale
- Rigatoni broccoli e alici ^{(1) (3) (4)} € 15,00

Secondi di terra

- Polpette "ARIDAJE" ^{(3) (4) (9)} € 15,00
vitello, manzo, mentuccia, pecorino, pomodoro e aglio
- Saltinbocca ⁽⁴⁾ prosciutto crudo e salvia € 16,00
- Straccetti di rucola e grana ⁽³⁾ manzo € 18,00
- Scottadito alla griglia agnello € 23,00
- Tagliata di manzo € 25,00
- Trippa alla Romana ^{(4) (14)} € 14,00
- Coda alla Vaccinara ^{(5) (7) (14)} € 22,00

Secondi di mare

- Baccalà in pastella ^{(1) (4)} € 18,00
- Baccalà alla griglia ⁽¹⁾ € 18,00
- Pesce del Giorno ⁽¹⁾ (Rivolgersi al personale)

Dolci

- Tiramisù ^{(3) (4) (9)} € 6,00
uova, cacao, zucchero, caffè e mascarpone
- Crostata del giorno ^{(3) (4) (9)} € 6,00
- Torroncino al caffè € 7,00
- Gelato alla crema € 6,00
- Sgroppino al limone con vodka € 6,00
- Vin Santo con cantucci € 6,00
- Tartufo nero € 7,00

Coperto € 2,00

Visita il nostro sito



Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Poggio Belvedere "Souvignon, Ciliegiolo"	€ 5,00	€ 18,00
Neprica "Primitivo" Tormaresca	€ 6,00	€ 18,00
Chianti classico "Antinori"		€ 25,00
Montefalco Vigna Flaminia "Az. A. Caprai"		€ 30,00
Anima Umbra "Az. A. Caprai"	€ 5,00	€ 18,00
Tellus Syrah "Az. Cotarella"	€ 6,00	€ 22,00
Il Bruciato DOC rosso "Antinori"		€ 40,00
Morellino di Scansano "Terre delle grazie docg"	€ 5,00	€ 20,00
Appia Antica Bio cabernet, sauvignon, merlot, cabernet franc (IGT Lazio)		€ 25,00
Langhe DOC Nebbiolo grappolo intero 2022		€ 30,00
Barbara d'Alba DOC Raimonda 2012		€ 25,00
Barolo DOCG Il Pozzo		€ 70,00
Cabernet Franc "Cantina Zorzettig"		€ 24,00
Refosco "Cantina Zorzettig"		€ 24,00
Schioppettino "Cantina Zorzettig"		€ 24,00

Vini Bianchi

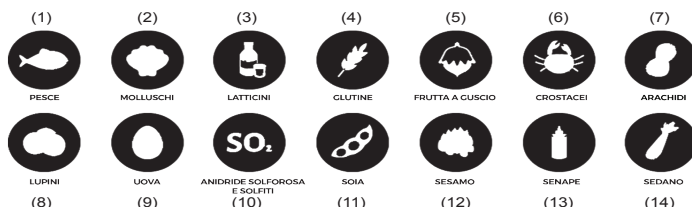
Poggio dei Gelsi "est est est" Falesco	€ 5,00	€ 18,00
Tellus "Chardonnay" Falesco		€ 20,00
Pecorino "Terre degli Eremiti"	€ 5,00	€ 20,00
Falanghina Cantina di Solopaca	€ 5,00	€ 20,00
Vermentino "Bolgheri"		€ 25,00
Anima Umbra Grechetto "Az. A. Caprai"	€ 5,00	€ 18,00
Sauvignon "Cantina Zorzettig"		€ 24,00
Traminer "Cantina Zorzettig"		€ 24,00
Ribolla Gialla "Cantina Zorzettig"		€ 24,00

Bollicine

Prosecco doc	€ 6,00	€ 25,00
Pinot Nero metodo classico brut "Arnaldo Caprai"		€ 28,00
Prosecco Valdobbiadene Col Vetoraz extra dry		€ 27,00
Alto Langa DOCG Limited Edition 2019 metodo classico		€ 30,00

Birra

Peroni 33cl	€ 5,00
Peroni gran riserva rossa 33 cl.	€ 5,00
Peroni gran riserva bianca 33 cl.	€ 5,00
Bibite	€ 5,00
Acqua 70 cl.	€ 3,00
Caffé	€ 2,00
Liquori e amari	€ 5,00
Jefferson	€ 7,00
Amari artigianali	€ 6,00



CONFORME AL Reg. UE 1169/2011 (art.44 paragrafo 2): QUESTA AZIENDA ELENCA, A TUTELA DEL CONSUMATORE, I POTENZIALI ALLERGENI PRESENTI NEI PRODOTTI. TUTTO IL PERSONALE SARÀ LIETO DI INFORMARVI SULLE EVENTUALI PRESENZE O TRACCE DI ALLERGENI AL FINE DI GARANTIRVI UN PRODOTTO SICURO PER LE VOSTRE ESIGENZE