

# HOSTARIA ROMANA

## Menu

### Starters

- Supplì (fried rice ball) 2 pcs. € 6,00  
(3) (4) pomodoro e mozzarella
- Fried zucchini flowers 2 pcs. € 7,00  
(1) (3) (4) acciughe e mozzarella
- "Ariccìa" DOP Porchetta € 14,00
- Mixed cured meats for 2 people € 20,00  
sglame, prosciutto crudo, coppa, mortadella e finocchiona
- (3)
- Mixed pecorino Romano DOP € 12,00  
with Honey (3)

### Roman Vegetables and Side Dishes

- Sautéed chicory € 7,00  
aglio e peperoncino
- Sautéed broccoli aglio e € 7,00  
peperoncino
- Sautéed catalogna chicory € 7,00  
\* aglio e olive taggiasche
- Vignarola\* € 9,00  
carciofi, fave, piselli, mentuccia, cipollotti e lattuga romana
- French fries (4) € 6,00
- Roman-style artichoke 2 pcs. olio, € 8,00  
prezzemolo, aglio e menta
- Jewish-style fried artichoke € 8,00
- Puntarelle salad (1) € 9,00  
olio, aglio e acciuga

\*Vegetables according to season

### First Courses

- 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-anchovies (1) (3) (4) € 15,00

### Main Courses – Meat

- ARIDAJE Meatballs" (3) (4) (9) € 15,00  
vitello, manzo, mentuccia, pecorino, pomodoro e aglio
- Saltinbocca (4) prosciutto crudo e salvia € 16,00
- Beef Streeps rocket/parmesan (3) € 18,00
- Grilled Lamb Chops € 23,00
- Sliced beef steak € 25,00
- Roman-style tripe (4) (14) € 14,00
- Oxtail Vaccinara style (5) (7) (14) € 22,00

### Main Courses – Fish

- Fried cod in batter(1) (4) € 18,00
- Grilled cod(1) € 18,00
- Catch of the day (1) (Ask the Staff)

### Desserts

- Tiramisù (3) (4) (9) € 6,00  
uova, cacao, zucchero, caffè e mascarpone
- Pie of the day (3) (4) (9) € 6,00
- Toffee nougat parfait € 7,00
- Vanilla ice cream € 6,00
- Sgroppino al limone con vodka € 6,00
- Vin Santo with cantucci € 6,00
- Black truffle ice cream € 7,00

Cover charge € 2,00

Visit our website



## Red Wines

	Glass	Bottle
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

## White Wines

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
Traminier "Cantina Zorzettig"		€ 24,00
Ribolla Gialla "Cantina Zorzettig"		€ 24,00

## Sparkling Wines

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

## Beer & Beverages

Peroni 33cl		€ 5,00
Peroni gran riserva rossa 33 cl.		€ 5,00
Peroni gran riserva bianca 33 cl.		€ 5,00
Soft drinks		€ 5,00
Water 70 cl.		€ 3,00
Coffee		€ 2,00
Spirits and digestifs		€ 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