



## *Estate Romana...* *Antipasti e Mozzarella*

<b>Bufala e alici</b> Mozzarella di Bufala di 250 gr. con alici del Cantabrico <sup>(4)</sup>	12	<b>Caprese Trasteverina</b> Mozzarella di Bufala di 250 gr. con pomodoro al profumo di basilico <sup>(4)</sup>	12
<b>Carciofi alla Romana</b> Piatto tipico della cucina romana (2 pezzi)	8	<b>Bufala e cicoria</b> Mozzarella di Bufala di 250 gr. con cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino <sup>(4)</sup>	12
<b>Cicoria saltata in padella</b> Pianta dai tanti benefici saltata con aglio, olio e peperoncino	6	<b>Bufala con rucola e pomodorini</b> Mozzarella di Bufala di 250 gr. servita su un letto di rucola fresca e pomodorini datterini <sup>(4)</sup>	12
<b>Broccoletti alla Romana</b> Tradizionale piatto romano di broccoletti strascicati con aglio, olio e peperoncino	5	<b>Melanzane alla parmigiana</b> Come si faceva a casa mia... con melanzane, pomodoro e mozzarella <sup>(1, 2, 4)</sup>	12

La mozzarella servita in questo ristorante è una Bufala DOP garantita dal Consorzio Campano di Battipaglia.

## *Fritti de' Roma*

<b>Suppli "de' Roma" al telefono</b> (al pezzo) <sup>(1, 2, 4)</sup> Arancini romani al ragù con mozzarella filante	3	<b>Carciofo alla giudea</b> (2 pezzi) Cuore di carciofo romanesco fritto con patate al velo	8
<b>Fiori di zucca</b> (2 pezzi) Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella di Bufala e acciughe <sup>(1, 2, 3)</sup>	8	<b>Fritto di "Trimalcione"</b> Misto di fritti de' Roma <sup>(1, 2, 3, 4)</sup> (minimo 2 persone)	18

## *Primi*

<b>Sua Maestà la carbonara</b> Spaghetti amalgamati con uovo, guanciale, pepe e pecorino <sup>(1, 2, 4)</sup>	12	<b>Spaghetti "alla Marcello"</b> Spaghetti saltati con aglio, olio e peperoncino e solo alla fine un'aggiunta di tonno <sup>(1, 3, 4)</sup>	12
<b>Gricia</b> Rigatone: Amatriciana in bianco con guanciale, pepe e pecorino <sup>(1, 4)</sup>	12	<b>Pasta "alla Checca"</b> Mezze maniche servite tiepide con datterino, mozzarella di Bufala e basilico <sup>(1, 4)</sup>	13
<b>Amatriciana</b> <sup>(1, 4)</sup> Bucatini o rigatoni, pomodoro, guanciale e pecorino	12	<b>Fettuccine pomodoro e basilico</b> Fettuccine fatte in casa con pomodoro fresco e basilico <sup>(1, 2, 4)</sup>	12
<b>Cacio e pepe</b> Tonnarelli fatti in casa amalgamati con pecorino e una spruzzata di pepe <sup>(1, 2, 4)</sup>	13	<b>Pappardelle al ragù</b> Pappardelle fatte in casa amalgamate con ragù di carne <sup>(1, 2, 4)</sup>	12

Coperto € 2,00



## Secondi

<b>Saltimbocca alla Romana</b> 16 Carne di vitello arricchita con prosciutto crudo e salvia accompagnata da purè (1)	<b>Abbacchio allo "scottadito"</b> 18 Costolette d'agnello alla griglia con patate al forno
<b>Straccetti "de Romolo"</b> 16 Straccetti di manzo saltati con carciofi alla romana accompagnati da purè	<b>Involtini "de quando fa caldo"</b> 14 Manzo ripieno di carota, sedano e scamorza sfumati con vino bianco e serviti con purè (4, 6)
<b>Cotoletta "de Ponte Mollo"</b> 16 Fettina di vitello panata servita con patate al forno (1, 2)	<b>Filetto "de Apicio"</b> 22 Filetto di manzo da 300 gr. alla griglia con verdure grigliate
<b>Polpette "de mi madre"</b> 14 Carne di manzo e vitello cotte nel sugo di pomodoro servite con purè (1, 4, 6)	<b>Campo "de Fiori"</b> 14 Piatto vegetariano composto da due carciofi alla romana, broccoletti, cicoria saltata (1, 2, 4)

## Suggerzioni di Roma

(OGNI GIORNO SARÀ DEDICATO  
AD UN PIATTO DIVERSO DELLA TRADIZIONE)

<b>Carbonara "del mercato"</b> (Mar) 12 Spaghetti amalgamati con uovo, fiori di zucca, zucchine, pepe e pecorino (1, 2, 4)	<b>Abbacchio al forno</b> (Sab-Dom) 20 Servito con patate al forno (6)
<b>Spaghetti "dell'impero"</b> (Mer) 14 Spaghetti con polpettine, amalgamati con il loro sugo e pecorino (1, 4, 6)	<b>Pappardelle al sugo d'Abbacchio</b> (Sab-Dom) 14 Pappardelle fatte a mano saltate con il sugo d'Abbacchio e pecorino (1, 2, 4, 6)
<b>Gnocchi fatti a mano</b> (Gio) 12 Gnocchi preparati a mano come una volta con sugo all'amatriciana (1, 2, 4)	<b>Coda alla vaccinara</b> (Quando ce v'è) 16 Coda di vitello cotta nel sugo con sedano, carote e alloro (6)
<b>Spaghetti alici e pecorino</b> (Ven) 12 Spaghetti saltati con alici fresche, aglio, peperoncino, prezzemolo e pecorino (1, 3, 4)	<b>Coratella</b> (Quando ce v'è) 12 Piatto tipico preparato con le interiora di agnello, cucinato con cipolla, peperoncino, vino bianco e carciofi
<b>Baccalà alla romana</b> (Ven) 16 Filetto di baccalà al pomodoro con capperi, olive e pinoli (3, 5)	

## Dolci e Frutta

NON C'È NESSUN DOLCE CHE PUÒ ACCONTENTARE IL PALATO...  
...SE NON È RACCONTATO

<b>Tiramisù del Vecchio Ponte</b> (1, 2, 4) 7	<b>Forza Roma</b> 7 Misto frutta con ananas, fragole e melone
<b>Crostata di fichi</b> (1, 2, 4) 6	<b>Fragole con panna</b> (4) 6
<b>Crostata di frutta fresca</b> (1, 2, 4) 7	<b>Panna cotta</b> (4) 7

### ALLERGIE

1. Cereali e glutine
2. Uova e derivati
3. Pesce e derivati

4. Latte e derivati
5. Frutta a guscio
6. Sedano
7. Senape



## Roman Summer... Starters & Mozzarella

<b>Bufala e alici</b> 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with anchoives from Cantabrico <sup>(4)</sup>	<b>Caprese Trasteverina</b> 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with basil scented tomato <sup>(4)</sup>
<b>Carciofi alla Romana</b> 8 Seasoned artichokes Roman style (2 pcs)	<b>Bufala e cicoria</b> 12 Bufala mozzarella (250 gr.) with sautéed chicory, garlic, olive oil and chili pepper <sup>(4)</sup>
<b>Cicoria saltata in padella</b> 6 Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper	<b>Bufala con rucola e pomodorini</b> 12 Bufala mozzarella (250 gr.) served on a bed of fresh rocket salad and datterini tomatoes <sup>(4)</sup>
<b>Broccoletti alla Romana</b> 5 Crushed broccoli sautéed with garlic, olive oil and chili pepper	<b>Melanzane alla parmigiana</b> 12 Baked eggplant (aubergine) with parmesan, tomato and mozzarella <sup>(1, 2, 4)</sup>

The mozzarella served in this restaurant is a Bufala DOP guaranteed by the Consortium Campano of Battipaglia.

## Fritti de' Roma

<b>Suppli "de' Roma" al telefono</b> (1 pc) <sup>(1, 2, 4)</sup> 3 Deep-fried arancini (riceballs) with ragout and mozzarella	<b>Carciofo alla giudea</b> (2 pc) 8 Heart of artichoke fried with finely sliced potatoes
<b>Fiori di zucca</b> (2 pc) 8 Courgette/zucchini flowers in batter, stuffed with Bufala mozzarella and anchovies <sup>(1, 2, 3)</sup>	<b>Fritto di "Trimalcione"</b> 18 A selection of deep-fried Roman delicacies (min. 2 pax) <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>

## First Courses

<b>Sua Maestà la carbonara</b> 12 Spaghetti cooked with egg, roman bacon, pepper and pecorino cheese (no cream) <sup>(1, 2, 4)</sup>	<b>Spaghetti "alla Marcello"</b> 12 Spaghetti sautéed with garlic, oil, chili pepper and tuna <sup>(1, 3)</sup>
<b>Gricia</b> 12 Rigatone pasta with roman bacon, pepper and pecorino cheese (no tomato) <sup>(1, 4)</sup>	<b>Pasta "alla Checca"</b> 13 Mezze maniche pasta served warm with datterino tomatoes, Bufala mozzarella and basil <sup>(1, 4)</sup>
<b>Amatriciana</b> <sup>(1, 4)</sup> 12 Your choice of bucatini or paccheri pasta with roman bacon, pecorino cheese and tomato	<b>Fettuccine pomodoro e basilico</b> 12 Fettuccine pasta with fresh tomato and basil <sup>(1, 2, 4)</sup>
<b>Cacio e pepe</b> 13 Homemade pasta with pecorino cheese and lots of pepper <sup>(1, 2, 4)</sup>	<b>Pappardelle al ragù</b> 12 Homemade pappardelle pasta with ragout sauce <sup>(1, 2, 4)</sup>

Cover charge € 2,00



## Second Courses

<b>Saltimbocca alla Romana</b> 16 Veal wrapped with Parma ham and sage with mashed potatoes on the side <sup>(1)</sup>	<b>Abbacchio allo "scottadito"</b> 18 Grilled lamb chops with roasted potatoes
<b>Straccetti "de Romolo"</b> 16 Beef strips served with artichokes and mashed potatoes on the side	<b>Involtini "de quando fa caldo"</b> 14 Beef stuffed with carrot, celery and lard blended with white wine and mashed potatoes on the side <sup>(4, 6)</sup>
<b>Cotoletta "de Ponte Mollo"</b> 16 Veal cutlet served with baked potatoes <sup>(1, 2)</sup>	<b>Filetto "de Apicio"</b> 22 Grilled Beef fillet of 300 gr. served with grilled vegetables
<b>Polpette "de mi madre"</b> 14 Beef and calf meatballs cooked in tomato sauce served with mashed potatoes <sup>(1, 4, 6)</sup>	<b>Campo "de Fiori"</b> 14 Vegetarian dish consisting of Roman artichoke, broccoli, sautéed chicory <sup>(1, 2, 4)</sup>

## Suggestions of Rome

(EACH DAY WILL BE DEVOTED  
TO A DIFFERENT DISH OF TRADITION)

<b>Carbonara "del mercato"</b> (Tue) 12 Spaghetti cooked with egg, courgettes flowers, pepper and pecorino cheese (no cream) <sup>(1, 2, 4)</sup>	<b>Abbacchio al forno</b> (Sat/Sun) 20 Roasted lamb served with potatoes <sup>(6)</sup>
<b>Spaghetti "dell'impero"</b> (Weds) 14 Spaghetti with meatballs, mixed with their tomatoe sauce and pecorino cheese <sup>(1, 4, 6)</sup>	<b>Pappardelle al sugo d'Abbacchio</b> (Sat/Sun) 14 Homemade pappardelle pasta with lamb and pecorino cheese sauce <sup>(1, 2, 4, 6)</sup>
<b>Gnocchi fatti a mano</b> (Thu) 12 Homemade gnocchi with amatriciana sauce <sup>(1, 2, 4)</sup>	<b>Coda alla vaccinara</b> (Quando ce v'è) 16 Ox-tail cooked in tomato, carrot and bay leaves <sup>(6)</sup>
<b>Spaghetti alici e pecorino</b> (Fri) 12 Spaghetti sautéed with anchovies, garlic, chili pepper, parsley and pecorino cheese <sup>(1, 3, 4)</sup>	<b>Coratella</b> (Quando ce v'è) 12 Typical dish prepared with mix of offal, cooked with onion and chili pepper
<b>Baccalà alla romana</b> (Fri) 16 Cod fillet with tomato sauce, capers, olives and pine nuts <sup>(3, 5)</sup>	

## Desserts & Fruits

"THERE IS NO SWEETNESS THAT CAN PLEASE THE PALATE ...  
... IF IT IS NOT DESCRIBED"

<b>Tiramisù del Vecchio Ponte</b> <sup>(1, 2, 4)</sup> 7	<b>Forza Roma</b> 7 Mixed fruit with pineapple, strawberries and melon
<b>Fig Tart</b> <sup>(1, 2, 4)</sup> 6	<b>Strawberries with cream</b> <sup>(4)</sup> 6
<b>Fresh fruit tart</b> <sup>(1, 2, 4)</sup> 7	<b>Sweetened cooked cream</b> <sup>(4)</sup> 7

### ALLERGIES

1. Cereals and gluten
2. Eggs and derivatives
3. Fish and derivatives

4. Dairy products
5. Nuts
6. Celery
7. Mustard