



Antipasti

Bufala e alici Mozzarella di Bufala di 250 gr. con alici del Cantabrico (3, 4)	12	Caprese Trasteverina Mozzarella di Bufala di 250 gr. con pomodoro al profumo di basilico (4)	12
Carciofi alla Romana Piatto tipico della cucina romana (2 pezzi)	8	Bufala e cicoria Mozzarella di Bufala di 250 gr. con cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino (4)	12
Cicoria saltata in padella Pianta dai tanti benefici saltata con aglio, olio e peperoncino	6	Melanzane alla parmigiana Come si faceva a casa mia... con melanzane, pomodoro e mozzarella (1, 2, 4, 6)	12
Broccoletti alla Romana Tradizionale piatto romano di broccoletti strascicati con aglio, olio e peperoncino	5	Puntarelle Secondo la stagione e con aglio a piacere (3)	7
Zucchine "de nonno Giovanni" Zucchine ripiene di carne con pomodoro servite con purè (2, 4, 6)	8	Insalatina di carciofi Carciofi tagliati a velo con scaglie di grana e olio a crudo (4)	10

Fritti de' Roma

Supplì "de' Roma" al telefono (al pezzo) (1, 2, 4) Arancini romani al ragù con mozzarella filante	3	Carciofo alla giudea (2 pezzi) Cuore di carciofo romanesco fritto con patate al velo	8
Fiori di zucca (2 pezzi) Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella di Bufala e acciughe (1, 2, 3, 4)	7	Fritto di "Trimalcione" Misto di fritti de' Roma (1, 2, 3, 4) (minimo 2 persone)	18

Primi

Sua Maestà la carbonara Spaghetti amalgamati con uovo, guanciale, pepe e pecorino (1, 2, 4)	12	Cacio e pepe Tonnarelli fatti in casa amalgamati con pecorino e una spruzzata di pepe (1, 2, 4)	13
Gricia Rigatone: Amatriciana in bianco con guanciale, pepe e pecorino (1, 4)	12	Bombolotti "alla Marcello" Mezze maniche amalgamate con broccolo romano, gorgonzola, aglio, peperoncino amalgamati con grana (1, 4)	12
Amatriciana Bucatini o rigatoni, pomodoro, guanciale e pecorino (1, 4)	12	Fettuccine pomodoro e basilico Fettuccine fatte in casa con pomodoro fresco e basilico amalgamati con grana (1, 2, 4, 6)	12
Arrabbiata Penne al pomodoro, peperoncino, aglio e prezzemolo (1, 6)	12	Pappardelle al ragù Pappardelle fatte in casa amalgamate con ragù di carne amalgamate con grana (1, 2, 4, 6)	12

Secondi

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

Suggerzioni di Roma

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

Spaghetti "dell'impero" (Mar) 14 Spaghetti con polpettine, amalgamati con il loro sugo e pecorino (1, 4, 6)	Baccalà alla romana (Ven) 16 Filetto di baccalà al pomodoro con capperi, olive e pinoli (3, 5, 6)
Carrè "de Spartaco" (Mer) 18 Carrè di vitello con osso al forno con pure (4, 6)	Abbacchio al forno (Sab-Dom) 20 Servito con patate al forno (6)
Gnocchi fatti a mano (Gio) 12 Gnocchi preparati a mano come una volta con sugo all'amatriciana (1, 2, 4)	Pappardelle al sugo d'Abbacchio (Sab-Dom) 14 Pappardelle fatte a mano saltate con il sugo d'Abbacchio e pecorino (1, 2, 4, 6)
Maltagliati e fagioli (Gio) 10 Classica zuppa con maltagliati fatti a mano (1, 2, 6)	Coda alla vaccinara (Quando ce v'è) 16 Coda di vitello cotta nel sugo con sedano, carote e alloro (6)
Rigatoni cozze e pecorino (Ven) 14 Rigatoni saltati con cozze fresche, aglio, peperoncino, prezzemolo e pecorino (1, 3, 4)	Coratella (Quando ce v'è) 12 Piatto tipico preparato con le interiora di agnello, cucinato con cipolla, peperoncino, vino bianco e carciofi

Dolci e Frutta

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

Tiramisù del Vecchio Ponte (1, 2, 4) 7	Crema caramel (2, 4) 7
Crostata di fichi (1, 2, 4) 6	Crostata ricotta e visciole (1, 2, 4) 7
Panna cotta (1, 2, 4) 7 Con menta e frutti di bosco	Forza Roma 7 Misto frutta con ananas e fragole

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



Starters

Bufala e alici Bufala mozzarella (250 gr.) with anchoives from Cantabrico (3, 4)	12	Caprese Trasteverina Bufala mozzarella (250 gr.) with basil scented tomato (4)	12
Carciofi alla Romana Seasoned artichokes Roman style (2 pcs)	8	Bufala e cicoria Bufala mozzarella (250 gr.) with sautéed chicory, garlic, olive oil and chili pepper (4)	12
Cicoria saltata in padella Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper	6	Melanzane alla parmigiana Baked eggplant (aubergine) with parmesan, tomato and mozzarella (1, 2, 4, 6)	12
Broccoletti alla Romana Crushed broccoli sautéed with garlic, olive oil and chili pepper	5	Puntarelle Fresh raw chicory with garlic and anchovies (3)	7
Zucchine “de nonno Giovanni” Courgette/zucchini tuffed with meat and tomatoes (2, 4, 6)	8	Insalatina di carciofi Artichokes with parmesan flakes (4)	10

Fritti de' Roma

Suppli “de' Roma” al telefono (1 pc) (1, 2, 4) Deep-fried arancini (riceballs) with ragout and mozzarella	3	Carciofo alla giudea (2 pc) Heart of artichoke fried with finely sliced potatoes	8
Fiori di zucca (2 pc) Courgette/zucchini flowers in batter, stuffed with Bufala mozzarella and anchovies (1, 2, 3, 4)	7	Fritto di “Trimalcione” A selection of deep-fried Roman delicacies (min. 2 pax) (1, 2, 3, 4)	18

First Courses

Sua Maestà la carbonara Spaghetti cooked with egg, roman bacon, pepper and pecorino cheese (no cream) (1, 2, 4)	12	Cacio e pepe Homemade pasta with pecorino cheese and lots of pepper (1, 2, 4)	13
Gricia Rigatone pasta with roman bacon, pepper and pecorino cheese (no tomato) (1, 4)	12	Bombolotti “alla Marcello” Mezze maniche pasta melded with Roman broccoli, gorgonzola, garlic, chili pepper and a bit of tomato and parmigiano cheese (1, 4)	12
Amatriciana (1, 4) Your choice of bucatini or paccheri pasta with roman bacon, pecorino cheese and tomato	12	Fettuccine pomodoro e basilico Fettuccine pasta with fresh tomato and basil and parmigiano cheese (1, 2, 4, 6)	12
Arrabbiata Penne pasta with chili pepper, garlic and parsley (1, 6)	12	Pappardelle al ragù Homemade pappardelle pasta with ragout sauce and parmigiano cheese (1, 2, 4, 6)	12

Cover charge € 2,00



Second Courses

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

Suggestions of Rome

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

Spaghetti "dell'impero" (Tue) 14 Spaghetti with meatballs, mixed with their tomatoe sauce and pecorino cheese (1, 4, 6)	Baccalà alla romana (Fri) 16 Cod fillet with tomato sauce, capers, olives and pine nuts (3, 5, 6)
Carrè "de Spartaco" (Weds) 18 Veal loin served with mashed potatoes (4, 6)	Abbacchio al forno (Sat/Sun) 20 Roasted lamb served with potatoes (6)
Gnocchi fatti a mano (Thu) 12 Homemade gnocchi with amatriciana sauce (1, 2, 4)	Pappardelle al sugo d'Abbacchio (Sat/Sun) 14 Homemade pappardelle pasta with lamb and pecorino cheese sauce (1, 2, 4, 6)
Maltagliati e fagioli (Thu) 10 Homemade Maltagliati pasta and beans (1, 2, 6)	Coda alla vaccinara (Quanno ce v'è) 16 Ox-tail cooked in tomato, carrot and bay leaves (6)
Rigatoni cozze e pecorino (Fri) 14 Rigatoni sautéed with mussels, garlic, chili pepper, parsley and pecorino cheese (1, 3, 4)	Coratella (Quanno ce v'è) 12 Typical dish prepared with mix of offal, cooked with onion and chili pepper

Desserts & Fruits

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

Tiramisù del Vecchio Ponte (1, 2, 4) 7	Cream caramel (2, 4) 7
Fig Tart (1, 2, 4) 6	Ricotta and sour cherries tart (1, 2, 4) 7
Sweetened cooked cream (1, 2, 4) 7 With mint and wild berries	Forza Roma 7 Mixed fruit with pineapple and strawberries

ALLERGIES

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

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