

## Antipasti

<b>Bufala e alici</b> Mozzarella di Bufala di 250 gr. con alici del Cantabrico (3, 4)	12	<b>Broccoletti alla Romana</b> Tradizionale piatto romano di broccoletti strascicati con aglio, olio e peperoncino	5
<b>Carciofi alla Romana</b> Piatto tipico della cucina romana (2 pezzi)	8	<b>Melanzane alla parmigiana</b> Come si faceva a casa mia... con melanzane, pomodoro e mozzarella (1, 2, 4, 6)	12
<b>Cicoria saltata in padella</b> Pianta dai tanti benefici saltata con aglio, olio e peperoncino	6	<b>Insalatina di carciofi romaneschi</b> Carciofi tagliati sottili con scaglie di grana e olio a crudo (4)	10

## Fritti de' Roma

<b>Suppli "de' Roma" al telefono</b> (al pezzo) (1, 2, 4) 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 (1, 2, 3, 4)	7	<b>Fritto di "Trimalcione"</b> Misto di fritti de' Roma (1, 2, 3, 4) (minimo 2 persone)	18

*Guarda sempre la lavagna del giorno*

## Primi

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

## Secondi

<b>Saltimbocca alla Romana</b> 16 Carne di vitello arricchita con prosciutto crudo e salvia accompagnata da purè (1, 4)	<b>Abbacchio allo "scottadito"</b> 20 Costolette d'agnello alla griglia con patate al forno
<b>Polpette "de mi madre"</b> 16 Carne di manzo e vitello cotte nel sugo di pomodoro servite con purè (1, 2, 4, 6)	<b>Campo "de Fiori"</b> 14 Piatto vegetariano composto da due carciofi alla romana, broccoletti, cicoria saltata
<b>Involtoni "de 'na vorta"</b> 16 Manzo ripieno di carota, sedano e scamorza al sugo servite con purè (1, 4, 6)	<b>Straccetti "de Romolo"</b> 16 Straccetti di manzo serviti con carciofi e purè (4)

## Suggerzioni di Roma

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

<b>Gricia con porcini</b> (Mar) 14 Rigatone: Amatriciana in bianco con guanciale, pepe, pecorino e porcini (1, 4)	<b>Abbacchio al forno</b> (Sab-Dom) 22 Servito con patate al forno (6)
<b>Trippa alla romana</b> (Mer) 14 Con sugo di pomodoro fresco, menta e pecorino romano (4)	<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>Cacio e pepe "del marchese"</b> (Ven) 14 Tonnarelli fatti in casa amalgamati con pecorino e una spruzzata di pepe con l'aggiunta di una grattugiata di scorza di limone (1, 2, 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

## 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>Creme caramel</b> (2, 4) 7
<b>Crostata di fichi</b> (1, 2, 4) 6	<b>Torta di mele caramellate</b> (1, 2, 4) 7
<b>Panna cotta</b> (1, 2, 4) 7 Con menta e frutti di bosco	<b>Forza Roma</b> 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

<b>Bufala e alici</b> Bufala mozzarella (250 gr.) with anchoives from Cantabrico (3, 4)	12	<b>Broccoletti alla Romana</b> Crushed broccoli sautéed with garlic, olive oil and chili pepper	5
<b>Carciofi alla Romana</b> Seasoned artichokes Roman style (2 pcs)	8	<b>Melanzane alla parmigiana</b> Baked eggplant (aubergine) with parmesan, tomato and mozzarella (1, 2, 4, 6)	12
<b>Cicoria saltata in padella</b> Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper	6	<b>Insalatina di carciofi romaneschi</b> Artichokes with parmesan flakes (4)	10

## Fritti de' Roma

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

*Look at our board for the daily specials*

## First Courses

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

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 (1, 4)	<b>Abbacchio allo "scottadito"</b> 20 Grilled lamb chops with roasted potatoes
<b>Polpette "de mi madre"</b> 16 Beef and calf meatballs cooked in tomato sauce served with mashed potatoes (1, 2, 4, 6)	<b>Campo "de Fiori"</b> 14 Vegetarian dish consisting of Roman artichoke, broccoli, sautéed chicory
<b>Involtini "de 'na vorta"</b> 16 Beef stuffed with carrot, celery and cheese served with mashed sauce (1, 4, 6)	<b>Straccetti "de Romolo"</b> 16 Beef strips served with artichokes and mashed potatoes on the side (4)

## Suggestions of Rome

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

<b>Gricia con porcini</b> (Tue) 14 Rigatone pasta with roman bacon, pepper, pecorino cheese and porcini mushrooms (no tomato) (1, 4)	<b>Abbacchio al forno</b> (Sat/Sun) 22 Roasted lamb served with potatoes (6)
<b>Trippa alla Romana</b> (Weds) 14 Tripe with fresh tomato sauce, mint and Roman pecorino cheese (4)	<b>Pappardelle al sugo d'Abbacchio</b> (Sat/Sun) 14 Homemade pappardelle pasta with lamb and pecorino cheese sauce (1, 2, 4, 6)
<b>Gnocchi fatti a mano</b> (Thu) 12 Homemade gnocchi with amatriciana sauce (1, 2, 4)	<b>Coda alla vaccinara</b> (Quando ce v'è) 16 Ox-tail cooked in tomato, carrot and bay leaves (6)
<b>Cacio e pepe "del marchese"</b> (Fri) 14 Homemade pasta with pecorino cheese, lots of pepper and grated lemon peel (1, 2, 4)	<b>Coratella</b> (Quando 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"

<b>Tiramisù del Vecchio Ponte</b> (1, 2, 4) 7	<b>Cream caramel</b> (2, 4) 7
<b>Fig Tart</b> (1, 2, 4) 6	<b>Caramelized apple pie</b> (1, 2, 4) 7
<b>Sweetened cooked cream</b> (1, 2, 4) 7 With mint and wild berries	<b>Forza Roma</b> 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