

MENU

L'OSTI DE TRASTEVERE

*In Trastevere oggidì l'osti nostrani,
quelli s'intenne de generazione.*

lo sai quanti ce ne sò?

Gira l'urione lo vedrai da te quanti Romani!

*Chiedije er pedigrè; sò Castellani e qui pazienza!,
o sò de Frosinone o sò de la montagna der sapone
quanno, a la larga!, nun sò Matriciani.*

*Uno solo ce n'è: er "Carettiere Checco"
oste der Fosso che nun sa de scojo
e che si tira, coje sempre a lecco.*

*"Checco", che cò tamanto d'argomento,
è l'unico che vanta in Campidojo
un pedigrè der Millecinquecento.*



*Nel nostro ristorante utilizziamo
solo prodotti freschi del territorio e di prima qualità*
***In our restaurant we use high quality,
fresh and locally grown ingredients only***

*Tutti i nostri piatti, compresi i fritti sono preparati
con olio extra vergine di oliva di frantoio*
***All of our dishes including the fried ones are prepared
with the finest extra virgin olive oil***

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani
Fresh fish caught exclusively in the Italian seas

Disponiamo di prodotti gluten-free. Chiedere al personale.
***We also serve gluten-free products, although
not for those with celiac disease.***
Please ask the staff for further information

I prezzi sono da intendere tutti in euro
Prices are indicated in Euros

Vino della casa rosso / bianco
Azienda agricola Pinci - Pavona di Albano laziale
House wine red / white

12,00/L

Acqua minerale

Mineral water

4,00

Cesto di pane

Bread basket

3,00 / 6,00



FREE WI-FI

ercarettiere.35

MENU DEGUSTAZIONE A PERSONA

TASTING MENU PER PERSON

ANTIPASTO

APPETISER

Carciofo alla giudia
Jewish artichoke

PRIMO A SCELTA TRA:

FIRST COURSE OF YOUR CHOICE AMONG:

Bombolotti all'amatriciana
*Short bombolotti pasta "amatriciana" with tomato sauce,
pork cheek and Pecorino cheese*

Bombolotti alla gricia
*Short bombolotti pasta "gricia"
with pork cheek and Pecorino cheese*

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti "cacio e pepe" with Pecorino cheese and black pepper

Spaghetti alla carbonara
*Spaghetti "carbonara" with eggs, pork cheek,
Parmigiano and Pecorino cheese*

Spaghetti alla "caretiera" pomodoro, tonno rosso di corsa
lavorato a mano e funghi porcini secchi
*Spaghetti "caretiera" with tomato sauce,
racing bluefin tuna worked by hand and dried porcini mushrooms*

SECONDO A SCELTA TRA:
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE AMONG:

Servito con patate
Served with potatoes

Involtini alla romana con Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi
Beef bundles stuffed with raw Parma ham in tomato sauce

Coda alla vaccinara
Stewed oxtail in tomato sauce

Braciolette di abbacchio a scottadito
Grilled baby lamb chops

Cotolette di abbacchio panato con carciofi
Breaded baby lamb cutlets with artichokes

Saltimbocca alla romana con Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi
Tender veal slices with raw Parma ham and sage

Dolce o frutta di stagione, caffè
Home-made pastry or fresh seasonal fruit and coffee

60.00

Con vino bianco o rosso dei Castelli romani e acqua minerale
With white or red Roman wine from latium and mineral water

65.00

ANTIPASTI

APPETISERS

Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi

Raw Parma ham

22,00

Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi e carciofo alla giudia

Parma ham and Jewish-style artichoke

25,00

Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi e mozzarella
di bufala campana DOP

Raw Parma ham and buffalo mozzarella campana

25,00

Antipasto rustico

Assortment of fire-roasted seasonal vegetables

18,00

Antipasto fritto romano

*Fried artichoke, courgette flower, stuffed rice ball
and boiled beef patty*

18,00

Suppli, polpette o fiori di zucca

Choice of fried stuffed rice ball, boiled beef patty or courgette flower

4,00 l'uno

Filetto di baccalà fritto

Fried codfish fillet

8,00

Carciofi fritti dorati

Golden-fried Artichoke wedges

8,00

Carciofi alla giudia

Jewish-style artichoke

8,00

Nervetti (zampetti di vitella)

Stewed veal nerves

14,00

Sformato di patate

Potato puree' with tomato, onions, chili pepper and virgin olive oil

8,00

ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD/FISH APPETISERS

Secondo disponibilità / *Depending on availability*

Insalata di mare
*Seafood salad with boiled baby squid or calamari and shrimp
in extra virgin olive oil and lemon*
30,00

Insalata di Polpo
Octopus salad in extra virgin olive oil and lemon
25,00

Seppie con Carciofi
Stewed cuttlefish with artichokes in extra virgin olive oil
25,00

Salmone Marinato
Marinated salmon in extra virgin olive oil and lemon
22,00

Alici marinate
Marinated anchovies with vinegar in extra virgin olive oil
18,00

Moscardini o calamaretti fritti
Fried baby octopus or baby squid
32,00

Sautè di vongole
Sautéed clams with garlic, extra virgin olive oil and chili peppers
25,00

Sautè di cozze
Sautéed mussels with garlic, extra virgin olive oil and chili peppers
16,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Minestra del giorno

Soup of the day

14,00

Consommè

Consommè

10,00

Tortelloni in brodo

Large meat-stuffed tortellini in home-made broth

16,00

Spaghetti alla "carettiera" pomodoro, tonno rosso di corsa
lavorato a mano e funghi porcini secchi

*Spaghetti "carettiera" with tomato sauce, racing bluefin tuna
worked by hand, and dried Porcini mushrooms*

22,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

*Fresh, home-made egg fettucine pasta with meat sauce and tomato
with Parmigiano or Pecorino cheese*

16,00

Dischi volanti con ripieno di carne ai funghi

*Large meat- and mushroom-stuffed tortellini with béchamel,
butter and Parmigiano cheese*

18,00

Cannelloni

*Meat-stuffed pasta rolls with béchamel, mushrooms,
tomato sauce and Parmigiano cheese*

18,00

Tagliolini con funghi porcini (stagionale)

*Fresh homemade egg tagliatelle
with porcini mushrooms (seasonal)*

22,00

Bombolotti all'amatriciana

*Short bombolotti pasta "amatriciana"
with tomato sauce pork cheek, and Pecorino cheese*

18,00

Bombolotti alla gricia

Short bombolotti pasta "gricia" with pork cheek and Pecorino cheese

18,00

Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti "carbonara" with eggs, Ppork cheese,
Parmigiano and Pecorino cheese*

18,00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti "cacio e pepe" with Pecorino cheese and black pepper

18,00

Gnocchi di patate (giovedì)

*Home-made potato gnocchi with meat sauce and tomato
with Pecorino or Parmigiano cheese (on thursdays)*

18,00

Tagliolini con carciofi (vegetariano)

*Fresh, home-made egg tagliolini pasta with artichokes, cherry tomatoes,
garlic and Pecorino cheese (vegetarian)*

22,00

Tagliolini con scampi freschi

Fresh home-made egg tagliatelle with fresh scampi

28,00

Risotto con scampi freschi

Risotto with fresh scampi

28,00

a persona - minimo 2 porzioni

per person - per person - minimum 2 portions

Spaghetti alle vongole veraci naturali

*Spaghetti with natural mediterranean clams,
garlic and extra virgin olive oil and chili peppers*

25,00

SECONDI PIATTI

Con contorno di patate

MAIN COURSES

Served with a side dish of potatoes

Coda alla vaccinara

Stewed oxtail in tomato sauce

25,00

Ossobuco alla romana

Braised veal shanks in tomato sauce

25,00

Involtini alla romana con Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi

Beef rolls with raw Parma ham and tomato sauce

25,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi

Fried breaded baby lamb cutlets with artichokes

25,00

Abbacchio a scottadito

Grilled baby lamb chops

28,00

Abbacchio al forno

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Roasted baby lamb

(excluding the summer months)

30,00

Pezza di manzo

Pan-cooked beef rump with extra virgin olive oil

30,00

Bistecca di manzo
Grilled beef steak
30,00

Lombata di vitello
Veal loin
28,00

Filetto di bue ai ferri
Grilled beef fillet
32,00

Saltimbocca alla romana con Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi
Tender veal with raw Parma ham and sage
24,00

Scaloppine al limone o al marsala
Tender veal escalopes with lemon or marsala
22,00

Melanzane alla parmigiana
Eggplant with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano cheese
20,00

Trippa alla romana
(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)
Tripe with tomato sauce and Pecorino cheese
(on saturdays and sundays, excluding the summer months)
20,00

Funghi porcini freschi (da giugno ad ottobre)
Fresh porcini mushrooms (from june to october)
22,00

SECONDI DI PESCE FISH SECOND COURSES

Secondo disponibilità / *Depending on availability*

Pesce fresco. pescato esclusivamente nei mari italiani

Fresh fish. caught exclusively in the Italian seas

Baccalà in guazzetto con pinoli e uva passa (solo venerdì)

Stewed codfish with pine nuts, raisins and tomato sauce (only on fridays)

28,00

Frittura di paranza

“Paranza” - Assorted small fried fish

26,00

PESCE FRESCO DI MARE

Fresh sea fish

12,00 (100 grammi)

Porzione minima 300 grammi - Minimum portion 300 grams

Al forno con patate - Alla griglia - Al sale

Capperi, olive e pomodorini - Bollito - All'acqua pazza

- Roasted with potatoes - Grilled - In a salt crust

- Boiled with celery, cherry tomatoes, basil and garlic sauce

- Olives, capers and cherry tomatoes sauce

SCAMPI

Shrimp

18,00 (100 grammi)

Porzione minima 300 grammi - Minimum portion 300 grams

VERDURE DI STAGIONE VEGETABLES SEASONAL

Insalata mista

Mixed salad

8,00

Verdure cotte

Vegetables cooked in different ways

9,00

Carciofo alla romana o alla giudia

Roman or Jewish-style artichoke

8,00

Puntarelle con salsa di alici (da ottobre ad aprile)

*“Puntarelle”, fresh chicory hearts with anchovy dressing
(from october to april)*

14,00

FORMAGGI CHEESE

Selezione di formaggi
Selection of traditional Italian and Roman cheese
18,00

Mozzarella di bufala campana
Buffalo mozzarella from Campania
15,00

FRUTTA FRUIT

Frutta fresca di stagione
Fresh fruit in season
8,00

Macedonia di frutta fresca
Fresh assorted fruit salad
10,00

Frutti di bosco
Fresh assorted wild berries
14,00

Ananas
Fresh pineapple
10,00

DOLCI DESSERT

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE HOME-MADE DESSERTS

Torta allo zabaione - Torta al cioccolato
Eggnog cake - Chocolate cake

Tiramisù, Crème caramel
Tiramisù, Crème caramel

Crostata di visciole, Crostata di frutta fresca
Sour cherry tart, Fresh fruit tart

Crostata di crema e pinoli
Custard and pine nut tart

Pasticceria mignon fresca
Assorted fresh pastries

Dolce del giorno
Dessert of the Day

10,00

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE OUR OWN HOME-MADE ICE CREAM:

Crema, cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio,
variegato all'amarena, stracciatella, caffè, fragola, limone
*Custard cream, hazelnut, egg-nog, pistachio, Amarena cherry,
chocolate chip, coffee, strawberry, lemon*

10,00

Gelato affogato
Ice cream "drowned" in liqueur or hot coffee

14,00

ALLERGENI

Nelle nostre preparazioni ci possono essere tracce di glutine, latte e derivati, uova, pesce, crostacei, molluschi, sedano, frutta secca.

Nei nostri vini c'è traccia di anidride solforosa o solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro

Per avere maggiori chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

Disponiamo di un'agenda con l'elenco degli ingredienti delle varie preparazioni.

Disponiamo di pasta e di pane senza glutine che consigliamo solo a chi ha problemi di intolleranza. Non possiamo garantirli per la celiachia per possibili contaminazioni.

Nelle nostre preparazioni usiamo solo olio extra vergine di oliva o burro quando la ricetta lo richiede.

Non usiamo olii di semi, fatta eccezione per la maionese che prepariamo artigianalmente con olio di arachide.

I nostri fritti sono preparati esclusivamente in olio extra vergine di oliva di frantoio.

Vi auguriamo buon appetito in tutta sicurezza.

ALLERGENS

In our preparations there may be: traces of gluten, milk and dairy products, eggs, fish, crustaceans, shellfish, celery, dried fruits.

In our wines there is no trace of sulfur dioxide or sulphites at concentrations exceeding 10mg / kg or 10 mg / liter

For more information please contact our staff.

We have a calendar with a list of ingredients of the various preparations.

We have a gluten-free pasta and bread that we recommend only to those who have intolerance problems. We cannot guarantee that it is safe for those with celiac disease.

In our preparations we use only extra virgin olive oil or butter when the recipe calls for it.

We do not use seed oils with the exception of mayonnaise that we prepare by hand hand made with peanut oil.

Our fried foods are prepared exclusively in an extra virgin olive oil mill.

Enjoy your meal safely.

