

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*

***Dans notre restaurant, nous utilisons seulement
des produits frais, locaux et de première qualité***

*Tutti i nostri piatti, compresi i fritti sono preparati
con olio extra vergine di oliva di frantoio*

***Tous nos plats, y compris les fritures, sont préparés avec
de l'huile d'olive extravierge du pressoir***

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani

***Poissons frais pêché exclusivemen
dans les mers italiennes***

Disponiamo di prodotti gluten free chiedere al personale

***Nous avons aussi des produits sans gluten,
n'hésitez pas à en faire la demande au personnel***

I prezzi sono da intendere tutti in euro

Nos prix sont tous en euro

Vino della casa rosso / bianco

Azienda agricola Pinci - Pavona di Albano laziale

Vin de la maison rouge / blanc

12,00 lt.

Acqua minerale

Eau minérale

4,00

Cesto di pane

Panier de pain

3,00 / 6,00



FREE WI-FI

ercarettiере.35

MENU DEGUSTAZIONE A PERSONA

MENU DÉGUSTATION PAR PERSONNE

ANTIPASTO

HORS D'ŒUVRE

Carciofo alla giudia
Artichaut à la juive

PRIMO A SCELTA TRA

ENTRÉE AU CHOIX

Bombolotti all'amatriciana
Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino, à la sauce tomate

Bombolotti alla gricia
Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti au cacio et au poivre

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti, oeufs, joue de porc, fromage pecorino, parmesan

Spaghetti alla "carettiera" pomodoro, tonno rosso di corsa
lavorato a mano e funghi porcini secchi
*Spaghetti a la sauce tomate, «thon rouge de course»
travaillé à la main avec des cèpes séchés*

**SECONDO A SCELTA TRA
PLAT AU CHOIX**

Servito con patate o sformato di patate

Servi avec des pommes de terre ou un gratin de pommes de terre

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

Rouleaux de viande farcis au jambon de Parme à la sauce tomate

Coda alla vaccinara

Ragoût de queue de bœuf à la sauce tomate

Braciolette di abbacchio a scottadito

Côtelettes d'agneau de lait grillées

Cotolette di abbacchio panato con carciofi

Côtelettes d'agneau de lait panées avec artichauts

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

Veau au jambon de Parme et à la saugee

Dolce o frutta di stagione, caffè

Gâteau ou fruit de saison, café

60.00

Con vino bianco o rosso dei Castelli Romani e acqua minerale

*Accompagné de vin blanc ou rouge des Castelli Romani
et d'eau minérale*

65.00

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRE

Prosciutto di Parma DOP 24/30 mesi

Jambon de Parme

22,00

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

Jambon et artichaut à la juive

25,00

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

Jambon de Parme et mozzarella au lait de bufflonne

25,00

Antipasto rustico

Assortiment de légumes rôtis au feu

18,00

Antipasto fritto romano

*Artichauts frits, fleur de courgette,
boulette de riz et boulette de viande*

18,00

Supplì, polpette o fiori di zucca

Croquette de riz, boulettes ou fleurs de courgette

4,00 l'uno

Filetto di baccalà fritto

Filet de cabillaud frit

8,00

Carciofi fritti dorati

Artichauts frits dorés

8,00

Carciofo alla giudia

Artichaut à la juive

8,00

Nervetti (zampetti di vitella)

Nervetti (cartilages de pattes de veau)

14,00

Sformato di patate

Flan de pommes de terre

8,00

ANTIPASTI DI MARE

HORS D'ŒUVRE DE LA MER

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Insalata di mare
Salade de la mer
30,00

Insalata di polpo
Salade de poulpe
25,00

Seppie con carciofi
Seiches aux artichauts
25,00

Salmone marinato
Saumon mariné
22,00

Alici marinate
Anchois marinés
18,00

Moscardini o calamaretti fritti
Petits poulpes ou petits calamars frits
32,00

Sauté di vongole
Sauté de palourdes
25,00

Sauté di cozze
Sauté de moules
16,00

PRIMI PIATTI ENTRÉES

Minestra del giorno

Soupe du jour

14,00

Consommé

Consommé

10,00

Tortelloni in brodo

Bouillon de tortelloni

16,00

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

Spaghetti a la sauce tomate, «thon rouge de course»

travaillé à la main avec des cèpes séchés

22,00

Fettuccine casarecce al sugo di carne

Fettuccine maison avec sauce à la viande

16,00

Dischi volanti con ripieno di carne ai funghi

Ravioli à la viande et aux champignons

18,00

Cannelloni

Rouleaux de pâtes farcis à la viande, sauce tomate,

champignons et sauce béchamel

18,00

Tagliolini con funghi porcini (stagionale)

Tagliolini aux cèpes (saison)

22,00

Bombolotti all'amatriciana

Pâtes courtes à la sauce tomate, joue de porc, fromage pecorino

18,00

Bombolotti alla gricia

Pâtes courtes, joue de porc, fromage pecorino

18,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti, oeufs, joue de porc, fromage pecorino, parmesan

18,00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti au cacio et au poivre

18,00

Gnocchi di patate (giovedì)

Gnocchi de pommes de terre (le jeudi)

18,00

Tagliolini con carciofi (vegetariano)

Tagliolini aux artichauts (végétarien)

22,00

Tagliolini con scampi freschi

Tagliolini aux crevettes fraîches

28,00

Risotto con scampi freschi

Risotto aux crevettes fraîches

28,00

a persona - minimo 2 porzioni

par personne - minimum 2 portions

Spaghetti alle vongole veraci naturali

Spaghetti aux palourdes sauvages

25,00

SECONDI PIATTI

Con contorno di patate

PLATS

Servi avec des pommes de terre

Coda alla vaccinara

Ragoût de queue de bœuf à la sauce tomate

25,00

Ossobuco alla romana

Ossobuco à la sauce tomate

25,00

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

Rouleaux à la sauce tomate

25,00

Cotolette d'abbacchio panate con carciofi

Côtelettes d'agneau de lait panées aux artichauts

25,00

Abbacchio a scottadito

Agneau de lait grillé

28,00

Abbacchio al forno

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Agneau de lait au four (le samedi et le dimanche sauf l'été)

30,00

Pezza di manzo

Pièce de bœuf

30,00

Bistecca di manzo

Steak de bœuf

30,00

Lombata di vitello

Longe de veau

28,00

Filetto di bue ai ferri

Filet de bœuf grillé

32,00

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

Veau au jambon et à la sauge

24,00

Scaloppine al limone o al marsala

Escalopes au citron ou au marsala

22,00

Melanzane alla parmigiana

Aubergines à la mozzarella, sauce tomate et parmesan

20,00

Trippa alla romana

(sabato e domenica, esclusi i mesi estivi)

Tripes à la sauce tomate et pecorino

(le samedi et le dimanche sauf l'été)

20,00

Funghi porcini freschi (da giugno ad ottobre)

Cèpes frais (de juin à octobre)

22,00

SECONDI DI PESCE ENTRÉES DE POISSON

Secondo disponibilità / *Selon la disponibilité*

Pesce fresco pescato esclusivamente nei mari italiani
Poissons frais pêché exclusivemen dans les mers italiennes

Baccalà in guazzetto con pinoli e uva passa (solo venerdì)
Cabillaud en ragoût aux pignons de pin et raisins secs
(uniquement le vendredi)

28,00

Frittura di paranza

Poisson frit

26,00

PESCE FRESCO DI MARE

Poisson de mer frais

12,00 (100gr)

Porzione minima 300gr - Portion minimale 300gr

Al forno con patate - Alla griglia - Al sale
Capperi, olive e pomodorini - Bollito - All'acqua pazza
- *Au four avec des pommes de terre - Grillé - Au sel*
- *Câpres, olives et tomates cerises - Poché - Au persil et à l'ail*

SCAMPI

Crevettes

18,00 (100gr)

Porzione minima 300gr - Portion minimale 300gr

VERDURE LÉGUMES

Insalata mista
Salade composée
8,00

Verdure cotte
Légumes cuits
9,00

Carciofo alla romana o alla giudia
Artichaut à la romaine ou à la juive
8,00

Puntarelle con salsa di alici (da ottobre ad aprile)
Pointes de chicorée amère à la sauce d'anchois
(d'octobre à avril)
14,00

FORMAGGI FROMAGES

Selezione di formaggi
Sélection de fromages
18,00

Mozzarella di bufala campana
Mozzarelle de bufflonne de campanie
15,00

FRUTTA FRUITS

Frutta fresca di stagione
Fruits frais de saison
8,00

Macedonia di frutta fresca
Macédoine de fruits frais
10,00

Frutti di bosco
Fruits des bois
14,00

Ananas
Ananas
10,00

DOLCI DESSERTS

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE GÂTEAU MAISON

Torta allo zabaione - Torta al cioccolato
Gâteau au sabayon - Gâteau au chocolat

Tiramisù, crème caramel
Tiramisù, crème au caramel

Crostata di visciole, crostata di frutta fresca
Tarte aux griottes, tarte aux fruits frais

Crostata di crema e pinoli
Tarte à la crème et aux pignons

Pasticceria mignon fresca
Pâtisseries miniatures

Dolce del giorno
Dessert du jour

10,00

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE GLACES MAISON

Crema, cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio,
variegato all'amarena, stracciatella, caffè, fragola, limone
*Vanille, chocolat, noisette, sabayon, pistache, marbrée à la griotte,
stracciatella, café, fraise, citron*

10,00

Gelato affogato
Glace à l'alcool

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.

ALLERGÈNES

Dans nos préparations il peut y avoir des traces de gluten, lait et dérivés, œufs, poissons, crustacés, mollusques, céleri, fruits secs.

Dans nos vins il y a des traces de dioxyde de soufre ou de sulfites dans des concentrations supérieures à 10 mg/ kg ou 10 mg/ litre

Pour plus de précisions contacter le personnel de salle.

Nous conservons une liste des ingrédients des différentes préparations.

Nous avons des pâtes et du pain sans gluten que nous recommandons seulement à ceux qui ont des problèmes d'intolérance.

Nous ne pouvons pas les garantir pour la maladie cœliaque pour une éventuelle contamination.

Dans nos préparations, nous utilisons uniquement de l'huile d'olive extra vierge ou du beurre quand la recette l'exige.

Nous n'utilisons pas d'huiles de graines, sauf pour la mayonnaise que nous préparons artisanalement avec de l'huile d'arachide.

Nos fritures sont préparées exclusivement dans de l'huile d'olive extra-vierge.

Nous vous souhaitons un bon appétit en toute sécurité.

