

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì 19:20 - 22:30

Martedì-
Sabato

12:00 - Domenica chiuso
14:30 e
19:20 -
22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/08/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina:

<https://modena.mymenu.it/ristoranti/osteria-romana-di-modena-dal-2007>

Antipasti

Bruschetta Aglio e Olio Extravergine di Oliva "Prunastro" Principe Colonna Pallavicini	€ 8,00
Carciofi alla Giudìa Fritti	€ 10,00
Filetti de Baccalà Fritti (Fresco) 2 pezzi	€ 12,00
Fiori de Zucca Fritti con Mozzarella de Bufala DOP Con acciughe - 2 pezzi	€ 10,00
Supplì Fritti Ripieni de Riso Con mozzarella fior di latte - 2 pezzi	€ 9,00
Carciofi alla Romana	€ 10,00
Cestino in Pasta Filo ripieno di Baccalà e Zucchine	€ 12,00
Crostino con Porchetta di Arriccìa IGP Azienda Leoni Randolpho 1940	€ 11,00
Crostino con Guanciale di Arriccìa IGP (Leoni Randolpho 1940) Con pecorino romano Dop - consorzio pecorino romano Dop	€ 10,00

Insalata di Carciofi e Pecorino Nuova ricetta	€ 12,00
Pecorino Romano DOP + Coppiette di Cinghiale di Montecompatri-Roma Con miele, frutta e coppiette di Monte Compatri	€ 13,00
Crostino con Pomodori Datterini IGP Con basilico del banco "Fioreria dell'Albinelli di Simona" *	€ 9,00
Broccolo Romano Ripassato in Padella Con ajo, ojo, peperoncino fresco al coltello	€ 8,00
Scarola Romana Con salsa di acciughe	€ 8,00

Primi con Pastificio Felicetti (Pasta di qualità Superiore)

Rigatone Romano Cacio e Pepe di Penja Variante con tonnanello	€ 13,00
Spaghetti Monograno Felicetti a Carbonara Con guanciale di Ariccia (variante con tonnanelli)	€ 14,00
Bucatino De Cecco a Matriciana STG Con guanciale di Ariccia	€ 14,00
Spaghetti Felicetti Ajo Ojo e Peperoncino Fresco	€ 13,00
Rigatone Romano alla Gricia Variante con tonnanello	€ 14,00
Rigatone Romano alla Vaccinara Variante con tonnanello	€ 13,00
Rigatone Romano dell'Osteria Romana Con ricotta montanara, pomodoro e pecorino (variante con tonnanello)	€ 13,00
Rigatone Felicetti a Arrabbiata Con peperoncini freschi	€ 14,00
Tonnanelli Fatti in Casa al Cacio e Pepe	€ 13,00

Menu al Tartufo Nero Pregiato

Uova e Tartufo Bianco	€ 24,00
Tonnarelli alla Carbonara Con tartufo bianco	€ 34,00
Cavallo (Macelleria Equina di "Cristian"- Mercato Albinelli) Al profumo di basilico con tartufo bianco fresco	€ 42,00
Tagliata di Filetto - Circa 300 gr Al tartufo bianco	€ 45,00
Saltimbocca alla Romana Con tartufo bianco	€ 37,00
Tortino Giallorosso e Tartufo Bianco	€ 30,00
Filetto S.P.Q.R. con "Sole d'oro" Con tartufo bianco	€ 48,00
Tonnarelli Cacio e Pepe Con tartufo bianco	€ 33,00
Tortino al Cioccolato Con tartufo bianco	€ 30,00
Cestino di frolla Con tartufo bianco fresco, ricotta montanara al rum, lime, menta	€ 29,00

Secondi

Abbacchio a Scottadito	€ 18,00
Polpettine di Vitello con Frascati e Rosmarino (Macelleria Pagliani)	€ 16,00
Saltimbocca alla Romana (Macelleria Pagliani)	€ 17,00
Coda alla Vaccinara	€ 16,00
Straccetti di Fiorentina Tagliata al Coltello co a Rughetta	€ 16,00

Medaglione di Cavallo al Profumo di Basilico € 24,00
(Macelleria Equina di "Cristian"-Mercato Albinelli)

Tagliata di Fiorentina ai Sali € 26,00
Sali: Rosso e Nero delle Hawaii, Maldon, Rosa dell'Himalaya, Grigio di Bretagna

Parmigiana di Melanzane € 14,00

Filetto di Manzo S.P.Q.R con Sole d'Oro € 28,00
Con sale rosso delle Hawaii ed olio Extravergine "Prunastro" (Colonna Pallavicini)

Salsiccia e Cicoria su Pecorino Romano DOP in Crosta € 15,00
(Macelleria Pagliani)

Contorni

Carciofi alla Romana € 10,00
In stagione

Cicoriotta Ripassata in Padella € 8,00
Con ajo, ojo e peperoncino

Puntarelle o Riccia in Sarsa d'Acciughe € 10,00
In stagione

Carciofi alla Giudia (Fritti) € 10,00

Misticanza Romana dell'Osteria € 8,00

Broccolo Romano (in Stagione) Ripassato in Padella € 8,00
Con ajo, ojo, peperoncino fresco

Scarola Romana Ripassata in Padella € 8,00

Patate Fritte del "Mandrake" € 8,00
Patate a spicchi fritte al momento - 250 gr

Patate Fritte al Cacio e Pepe € 8,00
Patate a spicchi fritte al momento - 250 gr

Dolci

Cestino di Frolla con Ricotta Montanara al Rum, Lime, Menta € 9,00

Fragole con Zucchero e Limone	€ 8,00
Pesche (Nettarine di Romagna IGP) ar vino bianco di Frascati	€ 8,00
Sbriciolata cor Mascarpone Millefoglie e fragole	€ 9,00
Tiramisù de Mamma Ricetta originale	€ 9,00
Torta di ricotta Montanara, mascarpone e fragole fresche, su pasta frolla fatta in casa	€ 9,00
Tortino Cioccolato Fondente Caldo	€ 10,00
Tortino Giallorosso con Cioccolato Bianco Caldo	€ 10,00
Pecorino Romano DOP-Con miele e frutta di stagione	€ 12,00
Sbriciolata con Mascarpone Millefoglie con noci e ribes	€ 9,00
Tortino di Pistacchio di Bronte	€ 10,00

Acque

Acqua Naturale Fonte di Fiuggi Roma (Acqua di Bonifacio VII) 100cl	€ 4,00
La lettera del 1549 scritta da Michelangelo Buonarroti, sofferente di calcoli renali, è una delle più antiche e illustri testimonianze dei benefici ottenuti bevendo l'acqua Fiuggi	
Acqua Gassata Naturale Perrier 75cl	€ 4,50
La sorgente da cui sgorga la Perrier, a Vergèze nel sud Francia, è conosciuta da millenni dai Romani apprezzando le virtù di questa fonte e ne impiegavano le acque per usi civili, termali	
Acqua Gassata Naturale Perrier 33cl	€ 3,00
La sorgente da cui sgorga la Perrier, a Vergèze nel sud Francia, è conosciuta da millenni dai Romani apprezzando le virtù di questa fonte e ne impiegavano le acque per usi civili, termali	

Birra

Ichnusa Anima Sarda - 33 cl - 4,8% vol.	€ 5,00
--	--------

Vini bianchi-Cantina Principe Pallavicini Colonna e Famiglia Cotarella Fattoria Tellus Lazio IGT

Frascati DOC-Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 28,00
Frascati DOC-13,5% vol. (antipasti/pesce/pecorino)	
Poggio Verde -Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 32,00
Frascati DOCG Superiore - 13,5% vol. (primi/pecorino)	
Roma DOC-Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 30,00
Malvasia Puntinata DOC - 13.5% vol. (antipasti/carni/pecorino)	
Soente 2019 Viognier Lazio Cotarella	€ 40,00
Viognier in purezza ha caratteristiche uniche, come la struttura dei migliori Chardonnay alla freschezza del Sauvignon, alle note tropicali del Gewurztraminer. Abbinato con carni bianche, Carbonara	
Est!Est!Est! Poggio dei Gelsi 2019 Roscetto Trebbiano Malvasia	€ 32,00
Si abbina alla perfezione ai piatti tipici della cucina laziale ed è particolarmente indicato per accompagnare primi come cacio e pepe e carbonara, saltimbocca e pecorino. Vino di Enrico V	
Ferentano IGP Roscetto 2016 Cotarella	€ 42,00
IGP "Ferentano" di Falesco, vinificato in acciaio e lasciato maturare in barrique per circa 4 mesi, è bianco morbido e raffinato, sempre caratterizzato da grande equilibrio ed eleganza. A tutto pasto	
Satrico Lazio Igp 2020 - Italia Blend di Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano Giallo	€ 29,00
Il nome omaggia l'antica città di Satrico che, nel IX secolo a.C., era situata nel borgo di Le Ferriere, dove proprio oggi troviamo la sede dell'azienda. Saltimbocca e Fiori di zuccina	
Calice Bianco Lazio IGT Pallavicini o Cant. Cotarella	€ 9,00

Vini rossi-Cantina Principe Pallavicini Colonna e Famiglia Cotarella Fattoria Tellus Lazio IGT

Amarasco 2018-Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 38,00
Cesanese IGT - Lazio - 13.5% vol. (carni rosse / pecorino)	
Casa Romana 2017-Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 48,00
Petit Verdot e Cabernet IGT - Lazio -13.5/14% vol. (carni rosse / pecorino). Affinamento in tonneau francesi (Allier) per 18 mesi, 6 mesi in bottiglia	
Petit Verdot-Principe Pallavicini Colonna-Roma	€ 30,00
Petit Verdot IGT - Lazio - 13.5% vol. (Carni rosse, arrostiti e abbacchio, formaggio pecorino) 9 mesi in tonneaux, segue affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.	

<p>Roma Doc Rosso-Principe Pallavicini Colonna-Roma</p> <p>Montepulciano 50%, Syrah 30%, Cesanese 20%.-Lazio-13% vol. (Vino a tutto pasto, ottimo con carni e formaggio pecorino)</p>	€ 36,00
<p>Syrah Tellus IGT Lazio Falesco</p> <p>A tutto pasto, si abbina ad antipasti a base di salumi, a ricchi primi a base di pasta ripiena, a piatti di carne. Da provare con il nostro Cavallo del Mercato Albinelli</p>	€ 34,00
<p>Vitiano IGT 2018 Falesco, Merlot Cabernet Sangiovese</p> <p>Abbinato a piatti elaborati di sugo e formaggi pecorini. Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico</p>	€ 28,00
<p>Rospiglioso Cesanese Superiore in DOCG Falesco Roma</p> <p>Si abbina a salumi e formaggi stagionati come anche a ricette strutturate di carni rosse come la Coda. Lazio, una tradizione vitivinicola millenaria</p>	€ 40,00
<p>Sodale Merlot Lazio 2019 Cotarella</p> <p>Il "Sodale" di Falesco Cotarella è un rosso a base di uve Merlot morbido ed elegante. Ottimo con carni, pecorino, e pasta</p>	€ 42,00
<p>Montiano Rosso Lazio IGP (annata 1993/2017)</p> <p>Il Montiano è tra i più grandi e rivoluzionari vini rossi italiani, restando un vero e proprio punto fermo. Ottimo con cacciagione, carni rosse, formaggi Pecorini, abbacchio, porchetta, tagliata</p>	€ 75,00
<p>Calice Rosso Lazio IGP Pallavicini o Cant. Cotarella</p>	€ 9,00

Bollicine BRUT e CHAMPAGNE dal Lazio IGT e Francia

<p>"Brut" Medoto Classico Cotarella-Lazio IGP</p> <p>Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Zona di Montefiascone. Abbinamenti: verdure pastellate, fritti, Carbonara</p>	€ 38,00
<p>Champagne Laurent-Perrier 1812 Brut</p> <p>Bollicine senza tempo, tra le più prestigiose che al momento la Francia sia capace di regalare. Ottimo con formaggi, Cacio e Pepe, Fiori di Zucchini. Vitigni: chardonnay 55%, pinot nero e meunier 45%</p>	€ 96,00
<p>Calice Metodo Classico Brut Lazio</p>	€ 10,00
<p>Champagne Bollinger 1829</p> <p>È ottimo insieme a Baccalà, carni bianche. Se stappato prima con antipasto, poi diventa speciale insieme a Pecorino e Saltimbocca.</p>	€ 127,00
<p>Franciacorta Alma Cuvée Brut DOCG-Bellavista</p> <p>A tutto pasto avendo in corpo Uve come: Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%</p>	€ 75,00

Digestivi e caffè

Ferro China Roma alle Erbe	€ 6,00
Aleatico Pomele Lazio Rosso Dolce	€ 8,00
Liquirizia Pura di Pallini Roma	€ 7,00
Limoncello Pallini Roma	€ 5,00
Stillato di Malvasia Puntinata-Roma	€ 8,00
Caffè Palombini-Roma (100% dimensione arabica)	€ 2,00
Caffè Palombini-Roma con Aquerelli di cioccolata Santomiele	€ 5,50
