

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 05/12/2020, 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>

Li Stuzzichi a Roma

Bruschetta Aglio e Olio Extravergine di Oliva "Prunastro" (Principe Colonna Pallavicini)	€ 6,00
Carciofi alla Giudia Fritti	€ 10,00
Crostino con Guanciale di Arriccia I.G.P.(Leoni Randolpho 1940) e Pecorino Romano D.O.P.(Consorzio Pecorino Romano DOP)	€ 9,00
Crostino con Porchetta di Arriccia I.G.P (Azienda Leoni Randolpho 1940)	€ 9,00
Filetti de baccalà fritti (fresco) 2 pezzi	€ 10,00
Fiori de Zucca fritti co mozzarella de Bufala D.O.P. e acciughe 2 pezzi	€ 9,00
Insalata di Carciofi e Pecorino	€ 12,00
Involtoni di scarola con baccalà e zucchine	€ 11,00
Pecorino Romano D.O.P. con miele e frutta	€ 8,00
Pecorino Romano Dop con miele, frutta e Coppiette di Monte Compatri	€ 10,00
Puntarelle in Sarsa d'acciughe della Chef In stagione	€ 10,00
Supplì fritti ripieni de riso e mozzarella fior di latte 2 pezzi	€ 8,00

Li Primi della tradizione Romanesca

Tonnarelli a Arrabbiata con peperoncini freschi	€ 13,00
Tonnarelli a Carbonara con Guanciale di Ariccia	€ 13,00

Tonnarelli a Matriciana con guanciale di Ariccia	€ 13,00
Tonnarelli Ajo Ojo e peperoncino fresco	€ 13,00
Tonnarelli alla Gricia	€ 13,00
Tonnarelli alla Vaccinara	€ 13,00
Tonnarelli fatti in casa ar Cacio e Pepe di Penja	€ 13,00

Li Secondi dalla Capitale

Abbacchio a scottadito	€ 16,00
Coda alla vaccinara	€ 16,00
Filetto di Manzo S.P.Q.R con sole d'oro, sale rosso delle Hawaii ed olio Extravergine "Prunastro" (Colonna Pallavicini)	€ 26,00
Medaglione di Cavallo (Macelleria Equina di "Cristian"-Mercato Albinelli) al profumo di Basilico	€ 20,00
Parmigiana di Melanzane	€ 13,00
Polpettine di Vitello (Macelleria Pagliani) con Frascati e rosmarino	€ 16,00
Salsiccia (Macelleria Pagliani) e cicoria su pecorino Romano Dop in crosta	€ 15,00
Saltimbocca alla Romana (Macelleria Pagliani)	€ 17,00
Straccetti di Fiorentina tagliata al coltello co a rughetta	€ 16,00
Tagliata di Fiorentina ai Sali	€ 23,00
Sali: Rosso e Nero delle Hawaii, Maldon, Rosa dell'Himalaya, Grigio di Bretagna	

Menu al Tartufo Bianco Fresco (prezzo cambia in base alle quotazioni)

Cavallo (Macelleria Equina di "Cristian"- Mercato Albinelli) al profumo di basilico con Tartufo Bianco Fresco	€ 34,00
--	---------

Cestino di frolla e Tartufo Bianco Fresco, ricotta Montanara al Rum, Lime, Menta	€ 22,00
Filetto S.P.Q.R. con "Sole d'oro" e Tartufo Bianco	€ 40,00
Puntarelle con Tartufo Bianco	€ 24,00
Saltimbocca alla Romana con Tartufo Bianco Fresco	€ 32,00
Tagliata di Filetto (circa 300 gr.) al Tartufo Bianco	€ 37,00
Tonnarelli alla Carbonara con Tartufo Bianco Fresco	€ 28,00
Tonnarelli Cacio e Pepe con Tartufo Bianco Fresco	€ 28,00
Tortino al Cioccolato con Tartufo Bianco Fresco	€ 22,00
Tortino Giallorosso e Tartufo Bianco Fresco	€ 22,00
Uova e Tartufo Bianco Fresco	€ 22,00

I Panini dell'Osteria Romana

Ariccia	€ 10,00
Panino con Porchetta di Ariccia DOP (Leoni Randolfo 1940-Roma), Opzionali: cipolla fresca ¹ , cicoria ripassata ¹ , peperoncino fresco ¹ , pecorino ²	
Fontana di Trevi	€ 29,00
Panino con Filetto di manzo pezzo intero di circa 250 gr. con Tartufo fresco (Martelli Tartufi), mimosa di uova Bio, Guanciale IGT (Leoni Randolfo 1940-Roma), crema di Pecorino Romano DOP (Consorzio Pecorino) e crema di funghi porcini della Chef	
Piazza di Spagna	€ 25,00
Panino con cavallo circa 250 gr. (Macelleria Equina di "Cristian"-Mercato Albinelli), profumo di basilico fresco, mozzarella di Bufala DOP, scarola Opzionale: peperoncino fresco ¹	
Via Frattina	€ 10,00
Panino con cicoria, salsiccia, pecorino	
Villa Borghese	€ 10,00
Ciriola con le Puntarelle in salsa d'acciughe della Chef Opzionale: peperoncino fresco ¹	

Li Contorni

Broccolo Romano (in stagione) ripassato in padella con Ajo,Ojo, Peperoncino fresco	€ 7,00
Carciofi alla Giudia (fritti)	€ 10,00
Cicoriotta ripassata in padella co ajo, ojo e peperoncino	€ 7,00
Misticanza Romana dell'Osteria	€ 6,00
Premuta di patate con Porcini e Tartufo Patate fresche con funghi Porcini e Tartufo Fresco	€ 8,00
Puntarelle o riccia in sarsa d'acciughe In stagione	€ 10,00
Scarola Romana ripassata in padella	€ 7,00

Li Dorci

Cestino di frolla con ricotta Montanara al Rum, Lime, Menta	€ 8,00
Sbriciolata cor mascarpone (millefoglie e cioccolato fondente)	€ 8,00
Sbriciolata cor mascarpone (millefoglie e fragole)	€ 8,00
Sbriciolata cor mascarpone, con uva, mela verde	€ 8,00
Tartufo di cioccolato alla Nocciola (n.4 pezzi assortiti)	€ 6,00
Tiramisù de mamma (ricetta originale)	€ 8,00
Torte di mele fresche	€ 8,00
Tortino Cioccolato Fondente Caldo	€ 8,00
Tortino Giallorosso con Cioccolato Bianco Caldo	€ 8,00

A bira

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

Vini bianchi

Frascati 0.37 l	€ 11,00
Frascati DOC -12,5% vol. (antipasti/pesce/pecorino)	
Frascati 0.75 l	€ 22,00
Frascati DOC -12,5% vol. (antipasti/pesce/pecorino)	
Poggio Verde	€ 28,00
Frascati DOC Superiore - 13,5% vol. (primi/pecorino)	
Roma	€ 24,00
Malvasia Puntinata DOC - 13% vol. (antipasti/carni/pecorino)	

Vini rossi

Amarasco	€ 34,00
Cesanese IGT - Lazio - 14% vol. (carni rosse / pecorino)	
Casa Romana	€ 40,00
Petit Verdot e Cabernet IGT - Lazio - 14% vol. (carni rosse / pecorino)	
Petit Verdot	€ 24,00
Petit Verdot IGT - Lazio - 13% vol. (carni/pecorino)	
Rubillo 0.37 l	€ 14,00
Cesanese IGT - Lazio - 12,5% vol. (carni rosse / pecorino)	
Rubillo 0.75 l	€ 28,00
Cesanese IGT - Lazio - 12,5% vol. (carni rosse / pecorino)	
Soleggio	€ 32,00
Cabernet Sauvignon IGT - Lazio - 14% vol. (carni/pecorino)	
Syrah	€ 30,00
Shiraz IGT - Lazio - 13% vol. (carni/pecorino)	

Bollicine

"BRUT" MEDOTO CLASSICO-LAZIO	€ 36,00
Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità al gusto, con finale acidulo e persistente.	

"BRUT" METODO CLASSICO-LAZIO

€ 38,00

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane tostata, frutti esotici, canditi sapido ed equilibrato, finale di bocca lungo e persistente. Un abbraccio di sensazioni.

Acque

Acqua Gassata Perrier 0.75

€ 3,50

Acqua Naturale di Fiuggi 1lt.

€ 3,00
