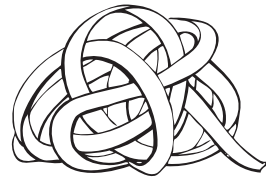


## PASTA FATTA IN CASA

Farina BIO macinata a pietra e contiene una miscela preziosa di grani antichi includendo il famoso "Senatore Capelli"

1

Scegli il tipo di pasta Choose your pasta



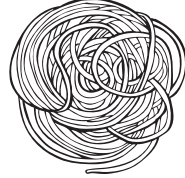
FETTUCINE  
all'uovo 1,3



GNOCCHI  
di patate (duri)  
(+ €2,00) 1



RAVIOLI  
ricotta e spinaci  
(+ €3,00) 1,3,7



TAGLIOLINI  
all'uovo 1,3



STROZZAPRETI  
acqua e farina  
(senza glutine+ €2,00) 1



SPAGHETTONI  
acqua e farina 1

2

Scegli il condimento Choose your sauce

<b>POMODORO</b> Pomodoro fresco, basilico e cipolla Tomato sauce, basil and onion	<b>11,90€</b>	<b>CARBONARA</b> 7-3 Guanciale, uovo, pecorino romano d.o.p., parmigiano e pepe nero Crispy bacon, pecorino and parmesan cheese, eggs, black pepper	<b>12,50€</b>
<b>CACIO E PEPE</b> 7 Pecorino romano d.o.p. e pepe nero Pecorino cheese and black pepper	<b>11,90€</b>	<b>GRICIA</b> 7 Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p. e pepe nero Crispy bacon, pecorino cheese and black pepper	<b>11,90€</b>
<b>PASTA E VINO</b> 7-9 Salsicce, costine di maiale, parmigiano, pomodoro, carote, sedano e cipolla Baby pork, sausages, parmesan cheese, carrots, celery, onions and tomato sauce	<b>14,90€</b>	<b>PESTO DI BASILICO CON POMODORINI CONFIT</b> 7-8 Basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, olio EVO, sale, pepe, aglio, pomodorini confit Basil, pecorino and parmesan cheese, EVO oil, salt, black pepper, garlic, confit cherry tomatoes	<b>12,50€</b>
<b>RAGÙ DI NONNA</b> 7-9 Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, parmigiano, carote, cipolla, sedano e spezie Minced beef, tomato sauce, carrots, celery, onions and parmesan cheese	<b>14,90€</b>		
<b>AMATRICIANA</b> 7 Guanciale stagionato, pecorino romano d.o.p., pomodoro e pepe nero Crispy bacon, pecorino cheese, tomato sauce and black pepper	<b>11,90€</b>		

**LASAGNA DELLA DOMENICA** 7-9 **12,90€**

Macinato e pezzi di manzo, pomodoro, mozzarella, parmigiano e besciamella  
Minced beef, tomato, carrots, celery and onions, mozzarella and parmesan cheese

## ANTIPASTI STARTERS

<b>GRAN FRITTO PASTA E VINO</b> 1-3-7-16 2 suppli, 2 crocchette di patate, verdure pastellate 2 rice balls, 2 fried mashed potato balls, fried vegetables	<b>13,90€</b>	<b>FOCACCIA CALDA AL ROSMARINO</b> 1 Warm stone cooked focaccia	<b>4,90€</b>
<b>GNOCCHI FRITTI CACIO E PEPE</b> 1-7 Fried Gnocchi Seasoned with Cheese and Black Pepper	<b>11,90€</b>	<b>PORCHETTA DI VEROLI</b> Slow roasted pork from Veroli	<b>12,90€</b>
<b>SFORMATINO DI CARCIOFI CON CREMA DI PECORINO</b> 1-3-7 Un delicato sformatino con carciofi romani, aglio, mentuccia, prezzemolo, parmigiano e pecorino Delicate pastry with roman artichokes, garlic, pennyroyal, black pepper, parmesan cheese, served with pecorino cheese cream	<b>11,90€</b>	<b>BURRATA</b> Servita con pomodori e basilico 7 Burrata cheese served with tomatoes and fresh basil	<b>11,90€</b>
<b>PUNTARELLE CON STRACCIATELLA DI BURRATA E ALICI</b> 4-7 Raw chicory salad with burrata and anchovies	<b>11,90€</b>	<b>INSALATA GRECA</b> 7 Insalata, pomodori, cetriolo, cipolla, feta, olive nere Salad, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, black olives	<b>11,90€</b>
<b>TRIS DI BRUSCHETTE</b> (3 pz) 1-7-8 Pomodoro, ricotta e pomodori secchi, melanzane e pesto Homemade toasted bread with tomato and basil, ricotta cheese and sundried tomatoes, and garlic marinated eggplant and pesto	<b>12,90€</b>	<b>INSALATA BURRATINA</b> 7 Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, olive, burrata green salads lettuce, endive, radicchio, carrots, tomatoes, cucumber, olives and burrata cheese	<b>13,90€</b>
<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> 7-9 Selezione di salumi e formaggi, sformato di patate con guanciale croccante, frittata di verdure, mortadella e cocchetto di fagioli con le cotiche Selection of salami and cheeses, potatoes and crispy bacon soufflé, beans and ham	<b>14,90€</b>	<b>CAESAR SALAD</b> 1-7-10 Insalata, pollo alle erbe, parmigiano, salsa caesar, crostini di pane Salad, parmesan, chicken with herbs, caesar dressing, home made croutons	<b>12,90€</b>
		<b>COCCHETTO DI FAGIOLI CON LE COTICHE</b> 7-9 Servito con crostini di pane Crock of beans with pork rinds, served with toasted bread	<b>9,90€</b>
		<b>PATATINE CACIO E PEPE</b> 7-16 French Fries Seasoned with Cheese and Black Pepper	<b>8,90€</b>

In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.

## SECONDI

MAIN COURSES

<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> 1-3-7-9 Macinato di manzo, parmigiano, pane ammollato nel latte, pomodoro uovo, carote, cipolla, sedano e spezie Beef meatball, carrots, parmesan, pecorino, bread, milk, eggs, celery, onion and tomatoe	<b>14,90€</b>	<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> 7 Arista di maiale, prosciutto crudo, salvia, burro, vino bianco, sale e pepe, servita con patate arrosto Pork loin, raw ham, large sage leaves, butter, salt & pepper, served with roast potatoes	<b>€16,90</b>
<b>POLPETTE CACIO E PEPE</b> 1-3-7-9 Macinato di manzo, pecorino, parmigiano, pepe, pane ammollato nel latte, uovo Beef meatball, parmesan, pecorino cheese, bread, milk, eggs	<b>14,90€</b>	<b>SPUNTATURE E SALSICCE</b> 9-1-7 Tenerissime costine di maiale e salsiccia cotte a bassa temperatura per 18 ore con pomodoro, sedano, carota e cipolla, servite con crostini di pane Slowly cooked (18h) baby pork ribs and sausages with tomato, carrots, celery and onion sauce. Served with toasted bread A roman must	<b>€ 15,90</b>
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> 7 Melanzane, mozzarella, pomodoro, cipolla, parmigiano e basilico Aubergine, mozzarella, tomato sauce, onion, parmesan cheese and basil	<b>12,90€</b>		
<b>STINCO D'AGNELLO (500 GR) AL FORNO</b> 1 Servito con patate arrosto oven baked lamb shank (500 grams) served with roasted potatoes	<b>23,90€</b>		
<b>COSTOLETTE DI MAIALINO</b> 9-10 Glassate al forno con bbq di Cesanese fatta in casa, servite con patate arrosto Bbq pork ribs marinated in a cesanese red wine bbq the most juicy baby pork ribs, served with garlic roasted potatoes	<b>16,90€</b>		

PANE CESTINO • Bread basket 2,00€

## CONTORNI SIDE DISHES

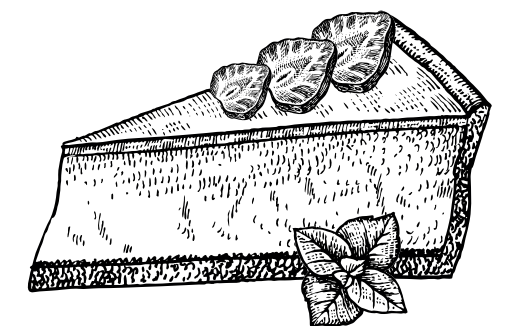
<b>PATATE FRITTE</b>	<b>4,90€</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>4,90€</b>
<b>CICORIA RIPASSATA</b>	<b>4,90€</b>
<b>INSALATA</b>	<b>4,90€</b>
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b> Carciofo fritto, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO Fried artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil	<b>P.S.D.</b>
<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b> Carciofo, aglio, mentuccia, pepe, olio EVO Artichoke, garlic, pennyroyal, black pepper, EVO oil	<b>P.S.D.</b>

## PINSE

<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella basilico 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante 1-6-7	<b>9,50€</b>
<b>FUNGHI ROSSA</b> pomodoro, mozzarella funghi 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>NAPOLI</b> pomodoro, mozzarella, alici 1-6-7	<b>8,90€</b>
<b>SALSICCIONA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia (pork sausage) 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>CONTADINA</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico, aglio 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>TRICOLORE</b> pomodoro, insalata, burrata, pomodori, basilico 1-6-7	<b>12,90€</b>
<b>CACIO E PEPE</b> mozzarella, pecorino, pepe nero 1-6-7	<b>10,90€</b>
<b>BOSCAIOLA</b> mozzarella, salsiccia (pork sausage), funghi 1-6-7	<b>10,90€</b>
<b>4 FORMAGGI</b> mozzarella, pecorino, gorgonzola, parmigiano, taleggio 1-6-7	<b>10,90€</b>
<b>GENOVESE</b> patate, mozzarella, pesto, pachino 1-6-7	<b>9,90€</b>
<b>MORTAZZA</b> mortadella, pesto, mozzarella 1-6-7	<b>10,90€</b>
<b>TARTUFA</b> mozzarella, patate, tartufo, salsiccia 1-6-7	<b>13,90€</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uovo sodo 1-3-6-7	<b>12,90€</b>
<b>CAMPAGNOLA</b> cicoria ripassata, burrata, mozzarella 1-6-7	<b>10,90€</b>

## DOLCI FATTI IN CASA HOME MADE DESSERTS

<b>TIRAMISÙ</b> 1-3-7	<b>6,00€</b>
<b>CROSTATA DI MARMELLATA</b> 1-3-7 Wild cherries marmellade tart	<b>6,00€</b>
<b>CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO</b> 1-3-7 Ricotta and Chocolate Tart	<b>8,00€</b>
<b>TORTA CIOCCOLATA E NOCCIOLE</b> 1-3-7-8 Chocolate and hazenuts cake	<b>7,00€</b>
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO</b> 1-3-7	<b>8,00€</b>
<b>PANNACOTTA FRAGOLE / CIOCCOLATO / CARMELLO</b> 7 Strawberries or chocolate or caramel pannacotta	<b>6,00€</b>
<b>TARTUFO NERO</b> 3-7-8 Black truffle Ice cream dome	<b>6,00€</b>
<b>TARTUFO BIANCO</b> 3-7-8 White truffle Ice cream dome	<b>7,00€</b>



Please let the staff know about any allergy or dietary requirements

# Da Bere

Drinks

## ACQUA E SOFT

Acqua naturale	€ 3,50
Acqua San Pellegrino	€ 4,50
Acqua Nepi	€ 4,00
CocaCola cl.33, CocaCola Zero cl.33,	€ 3,50
Fanta cl.33, Sprite cl.33	€ 3,50
Succo di frutta, Tè freddo	€ 3,50
Acqua tonica	€ 3,50

## BIRRE

Poretti 4 Luppoli bionda alla spina	€ 5,50
<small>draft beer</small>	
<i>In bottiglia</i>	
Nastro Azzurro 33cl	€ 5,50
Corona 33cl	€ 5,50
Ceres 33cl	€ 5,50
Heineken 33cl	€ 5,50
Tucker Weisse 50cl	€ 8,00
Poretti Blanche 33cl	€ 6,50

## CAFFETTERIA

COFFEES

Caffè	€ 2,50	Caffè e latte	€ 4,00
Caffè macchiato	€ 3,00	Caffè doppio	€ 4,00
Caffè decaffeinato	€ 3,00	Caffè americano	€ 3,50
Caffè corretto (Grappa o baileys)	€ 3,50	Irish coffee	€ 8,00
Caffè dek	€ 3,00	Italian coffee (amaretto)	€ 8,00
Cappuccino	€ 3,50	The caldo	€ 4,50
Cappuccino decaffeinato	€ 4,50		

## APERITIVI E LIQUORI

SPIRITS

Spritz Aperol o Campari	€ 8,00	Tequila Sauza Blanco	€ 8,00
Americano	€ 9,00	Vodka Moskowskaya	€ 8,00
Negroni	€ 9,00	Vecchia Romagna	€ 6,50
Martini Bianco o Rosso	€ 7,00	Whiskey Oban	€ 11,00
Campari Bitter	€ 8,00	Bourbon Jim Beam	€ 8,00
Aperol Bitter	€ 8,00	Whiskey Jamesons	€ 8,00
Carpano Classico	€ 7,00	Gin Gordon	€ 8,00
Punt E Mes	€ 7,00	Gin Bombay	€ 10,00
Amaro Del Capo	€ 4,50	Gin Tanqueray	€ 10,00
Amaro Brancamenta	€ 5,50	Gin Hendrick's	€ 12,00
Amaro Jagermeister / Montenegro	€ 4,50	Grappa Bianca / Barrique	€ 6,00
Lucano / Averna / Fernet	€ 4,50	Sambuca	€ 5,50
Mirto	€ 5,50	Limoncello	€ 4,50
Rum Brugal Extra Viejo	€ 8,00	Passito	€ 6,50
Rum Capitan Morgan Spice	€ 8,00	Di Saronno	€ 6,50
		Baileys	€ 7,00



# Pasta e Vino

## COME 'NA VORTA

A pasta e vino non piamo in giro n'anima viva  
Dalla pasta alla trippa è tutta roba bona,  
Quando senti il guanciaie sfrigolà  
è il momento che la pasta devi da buttà  
Se però nun voi aspettà  
È mejo che da n'artra parte vai a magnà  
Da nonna a cucina è bona co sapori d'artri tempi  
È nun te sta a preoccupa de perde i tranvi  
Mettete a sede godite sta bella magnata e l'orologio mettelo giù  
Che chi a pasta e vino è stato nun se o scorda più !

Can't translate in English but mainly...don't be in a rush,  
our kitchen is Express and our grandmas say  
"A good dish takes its time." You wont regret it !

Elenco delle sostanze o prodotti (allergeni) che provocano allergie di cui all'allegato II del reg. Ue n.1169/2011  
*List of substances or products (allergens) that can cause allergies reference: annex II ec reg. N.1169/2011*

### LEGENDA:

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati  
*1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products*

2 crostacei e prodotti a base di crostacei  
*2 crustaceans and crustacean products*

3 uova e prodotti a base di uova  
*3 eggs and egg products*

4 pesce e prodotti a base di pesce  
*4 fish and fish products*

5 arachidi e prodotti a base di arachidi  
*5 peanuts and peanut products*

6 soia e prodotti a base di soia  
*6 soya and soya products*

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*7 milk and milk-based products (including lactose)*

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasilie, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti  
*8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queenslands and their products.*

9 sedano e prodotti a base di sedano  
*9 celery and celery products*

10 senape e prodotti a base di senape  
*10 mustard and mustard products*

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*11 sesame seeds and sesame products*

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  
*12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg*

13 lupini e prodotti a base di lupini  
*13 lupins and lupin products*

14 molluschi e prodotti a base di molluschi  
*14 molluscs and seafood products*

15 prodotto surgelato  
*15 frozen product*

16 Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -18°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie.

*16 For the protection of our customers all our products are subjected to a temperature of -18°C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulation regarding the safe storage of food.*

Via della Pelliccia, 12 • +39 06 583 6863  
Via Florida 22a/23 • +39 06 9918 0600  
Largo Arenula 14 • +39 06 99180 253  
Opening soon...



[www.pastaevinoroma.it](http://www.pastaevinoroma.it)