

Per iniziare

LISTA ALLERGENI NELL'ULTIMA PAGINA

# Anti PASTI

## crostoni

<b>BUFALA E ALICI</b>	<b>PE LA AS</b>	<b>14€</b>
mozzarella di bufala campana con alici del cantabrico		
<b>COCCIO DI FIORI DI ZUCCA GRATINATI</b>	<b>CE LA PE AS</b>	<b>12€</b>
ripieni di ricotta agli agrumi, timo, alici e parmigiano		
<b>MILLEFOGLIE DI PANZANELLA</b>	<b>CE</b>	<b>9€</b>
pane fritto con pomodoro, menta, basilico, cipollotto ed olio EVO		
<b>CRUDO DI SALMONE E GUACAMOLE</b>	<b>PE AS</b>	<b>14€</b>
* abbattuto fresco marinatura a secco alla barbabietola con salsa di avocado		
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	<b>LA SD AS</b>	<b>13€</b>
sfornato di melanzane fritte, pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano		
<b>TRIS DI POLPETTE</b>	<b>LA SD CE UO AS</b>	<b>13€</b>
al sugo, crema di cacio e pepe, sfumate al vino bianco		
<b>CAPONATA DI VERDURE</b>	<b>FR SD AS</b>	<b>12€</b>
melanzane fritte, pomodoro, pinoli, cipolla, olive, capperi ed aceto		
<b>TARTARE DI SPIGOLA</b>	<b>PE FR</b>	<b>16€</b>
* abbattuto fresco julienne di carciofi crudi, pinoli, mentuccia, olio EVO e limone		
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO DI PARMA</b>	<b>AS CE</b>	<b>12€</b>
prosciutto di parma stagionato 20 mesi		
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	<b>LA</b>	<b>8€</b>
mozzarella di bufala campana DOP 125 gr.		
<b>PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b>	<b>AS LA CE</b>	<b>13€</b>
prosciutto di parma e mozzarella di bufala campana dop		
<b>PEPERONI AL PESTO DI BASILICO</b>	<b>SD SY AS</b>	<b>13€</b>
maionese al latte di soia, basilico e fondo bruno di verdure		

<b>NDUJA E GORGONZOLA</b>	<b>€12</b>	<b>LA AS</b>
insaccato spalmabile piccante con gorgonzola dolce		
<b>STRACCIATELLA E CICORIA</b>	<b>€12</b>	<b>CE LA AS</b>
stracciatella di bufala campana dop, pomodori secchi e cicoria		
<b>SALMONE E STRACCIATELLA</b>	<b>€13</b>	<b>CE LA PE</b>
* abbattuto fresco salmone affumicato, cipolla e stracciatella di bufala		
<b>POMODORO FRESCO</b>	<b>€9</b>	<b>CE AS</b>
pomodorini, basilico ed olive taggiasche		

PASTA TRAFILATA IN BRONZO

la Molisana

## INSALATONE

<b>CESARE</b>	<b>AS LA UO CE</b>	<b>13€</b>	<b>GRECA</b>	<b>LA AS</b>	<b>13€</b>
iceberg, pollo grigliato, parmigiano, pane tostato, salsa			insalata, feta, cetrioli, cipollotto, olive, pomodoro		
<b>MISTICANZA</b>	<b>10€</b>	<b>SALMONE</b>	<b>PE UO</b>	<b>14€</b>	
misticanza, rughetta, pomodorini, cetrioli, carote, mais		* abbattuto fresco		salmone marinato, insalata mista, capperi e uovo sodo	

## PRIMI

pasta fresca (CE) o secca trafilata in bronzo (CE) oppure pasta senza glutine

Diamo sostanza

<b>GRICIA</b>	<b>LA</b>	<b>12€</b>	<b>FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>UO</b>	<b>19€</b>
rigatoni, guanciale, pecorino selezione cibaria			pasta all'uovo con funghi porcini		
<b>CARBONARA COI CARCIOFI</b>	<b>UO LA</b>	<b>16€</b>	<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b>	<b>SD LA</b>	<b>13€</b>
rigatoni, guanciale, uova, pecorino e carciofi fritti			lasagna fatta in casa con ragù e besciamella		
<b>AMATRICIANA</b>	<b>LA SD AS</b>	<b>13€</b>	<b>FETTUCCINE AL RAGU'</b>	<b>UO SD</b>	<b>14€</b>
rigatoni, guanciale, pecorino romano, salsa pomodoro			fettuccine all'uovo con ragù di carne		
<b>CACIO E PEPE</b>	<b>LA</b>	<b>14€</b>	<b>RAVOLI RICOTTA SPINACI AI 2 POMODORI</b>	<b>UO LA</b>	<b>18€</b>
tonnarelli con pecorino romano selezione cibaria e pepe nero			battuta di pomodori, basilico e crema di parmigiano		
<b>PASTA E FAGIOLI</b>	<b>UO AS SD</b>	<b>12€</b>	<b>NORMA</b>	<b>SD LA</b>	<b>14€</b>
maltagliati all'uovo con fagioli borlotti			pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico		
<b>STRACOTTO DI MANZO</b>	<b>LA AS SD</b>	<b>21€</b>	<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	<b>MO</b>	<b>17€</b>
brasato al vino rosso con purè di patate			con vongole veraci		
<b>VITELLO ALLA FORNARA</b>	<b>SD</b>	<b>20€</b>	<h1>SECONDI</h1>		
punta di petto al forno sfumato al vino bianco e finocchietto					
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	<b>AS CE</b>	<b>18€</b>			
fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia					
<b>TRIPPA ALLA ROMANA</b>	<b>SD</b>	<b>17€</b>			
trippa di vitello con mentuccia e pecorino romano			<b>SALMONE TZATZIKI</b>	<b>PE LA</b>	<b>20€</b>
			* abbattuto fresco alla piastra con panna acida, cetriolo, aglio e aneto		
<b>CODA ALLA VACCINARA</b>	<b>SD</b>	<b>19€</b>	<b>SEPIA COI PISELLI</b>	<b>MO CE</b>	<b>20€</b>
stufato di coda di bue in salsa di pomodoro			seppia cotta a bassa temperatura servita con crostini di pane		
			<b>COCCIO DI SPIGOLA</b>	<b>SD CE PE MO</b>	<b>24€</b>
			* abbattuto fresco al guazzetto con vongole, cozze e pomodoro		

## LA GRIGLIA



SU PIETRA LAVICA

Le tartare

<b>ENTRECOTE DI MANZO DANESE</b>	<b>35€</b>	<b>DEL RIPOSTO</b>	<b>UO LA FR</b>	<b>19€</b>
500gr circa di bistecca senz'osso prima scelta della macelleria Feroci		uovo marinato 48 ore, stracciatella di bufala e pistacchio		
<b>ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO</b>	<b>21€</b>	<b>NATURE</b>		<b>17€</b>
costolette di agnello da mangiare rigorosamente con le mani		olio EVO, sale e pepe		
<b>GALLETTO ALLA DIAVOLA</b>	<b>20€</b>	<b>CLASSICA</b>	<b>UO SN AS</b>	<b>18€</b>
galletto ruspante servito con verdure alla griglia e patate al forno		lime, capperi, senape, cipollotto, pomodori secchi, uovo e tabasco		
<b>TAGLIATA DI MANZO DANESE</b>	<b>26€</b>	<h2>CONTORNI</h2>		
controfiletto magro prima scelta della macelleria Feroci		<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b>	<b>AS CE</b>	<b>8€</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI</b>	<b>32€</b>	<b>PATATE AL FORNO</b>		<b>6€</b>
controfiletto magro prima scelta della macelleria Feroci e porcini		<b>VERDURE GRIGLIATE</b>		<b>7€</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO CON CARCIOFI</b>	<b>29€</b>	<b>CICORIA RIPASSATA</b>		<b>7€</b>
controfiletto magro prima scelta della macelleria Feroci e carciofi		<b>BROCCOLETTI RIPASSATI</b>		<b>7€</b>
		<b>INSALATA MISTA</b>		<b>6€</b>



# PASTICCERIA *della Chef*

<b>TIRAMISU</b> savoiardi con crema di mascarpone caffè e cacao	<b>CE UO LA</b> 7€	<b>PANNA COTTA</b> al cioccolato fondente, frutti di bosco, caramello o pistacchio	<b>LA FR</b> 7€
<b>CHEESECAKE</b> base di biscotto e crema di formaggio con frutti di bosco o cioccolato	<b>LA CE</b> 7€	<b>CREMA BRUCIATA</b> dolce a base di crema inglese con zucchero flambè	<b>LA UO</b> 7€
<b>SBRICCIOLATA</b> pasta sfoglia con crema pasticciera, frutti di bosco o cioccolato	<b>CE UO LA</b> 7€	<b>TARTE TATIN</b> torta di mele capovolta con crema inglese	<b>CE UO LA</b> 8€
<b>GELATO TARTUFO DI PIZZO CALABRO</b> tartufo artigianale senza glutine alle creme	<b>UO LA FR</b> 8€	<b>CIAMBELLINE ARTIGIANALI CON PASSITO</b> biscotti fatti in casa con vino passito	<b>UO CE</b> 8€

## coperto € 2 a persona

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO BLU \* : alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATE O CONGELATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO ROSSO \* : presenza di materie prime surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilita del mercato v.giu23

### LISTA ALLERGENI CONTENUTI NEL NOSTRO MENU':

- CE** CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- CR** CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UO** UOVA e prodotti a base di uova
- PE** PESCE e prodotti a base di pesce
- AR** ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SY** SOIA e prodotti a base di soia
- LA** LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- FR** FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- SD** SEDANO e prodotti a base di sedano
- SN** SENAPE e prodotti a base di senape
- SS** SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- AS** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- LU** LUPINI e prodotti a base di lupini
- MO** MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

**OSTERIA**  
IL  
**RIPOSTO**

# OSTERIA IL RIPOSTO

*Menu*



Via Napoli 76a - Roma - +39 0696030311 - info@osteriailriposto.it  
WWW.OSTERIAILRIPOSTO.IT

