

CI PRESENTIAMO
COME CI PIACE
ESSERE SEMPRE:

RISPETTOSI E TRASPARENTI NEI VOSTRI CONFRONTI.

LA NOSTRA STORIA INIZIA A DUE PASSI DA CAMPO DE' FIORI,
IN PIAZZA DELLA PACE DOVE IL NOSTRO BISNONNO FACEVA
IL CARBONARO CIOÈ COLUI CHE VENDEVA IL CARBONE.
NEL FRATTEMPO LA NOSTRA BISNONNA APRÌ UN PRIMO PUNTO
DI RISTORO DI UNA VOLTA:
ERA IL 1912 E NASCEVA COSÌ **LA CARBONARA**.

PIÙ DI 100 ANNI DI STORIA FAMILIARE, ARRIVATA OGGI ALLA
QUARTA GENERAZIONE, PROPONENDOVÌ SEMPRE LA CUCINA
TRADIZIONALE DI ROMA E LA SUA AUTENTICA ATMOSFERA.
ALLA QUANTITÀ PREDILIGIAMO LA QUALITÀ, LA CURA,
IL RISPETTO DEI TEMPI, LE RICETTE DI FAMIGLIA DEL PASSATO
E LE TECNICHE DI CUCINA DI OGGI.
SCEGLIAMO CON GRANDE ATTENZIONE LE MATERIE PRIME,
UNA SELEZIONE FRUTTO DI ANNI DI ESPERIENZA E DI RAPPORTI
PERSONALI CON PRODUTTORI E FORNITORI.

SIAMO QUI PER LASCIARVI SCOPRIRE INSIEME A NOI
LA TRADIZIONE ROMANA DI IERI, DI OGGI E DI DOMANI.

FAMIGLIA MARTELLI



ANTIPASTI

I TRADIZIONALI

IL FIORE E IL CARCIOFO

FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA FIORDILATTE,
ALICI DEL CANTABRICO E CARCIOFO ALLA GIUDIA
12 -

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

10 -

BUFALA CAMPANA DOP, POMODORO E BASILICO

14 -

POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA

14 -

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 36 MESI

CON BUFALA CAMPANA DOP

16 -

CON MELONE DELL'AGRO ROMANO

16 -

GLI ALTERNATIVI

ALICI FRITTE CON MAIONESE AROMATIZZATA

14 -

CATALANA DI BACCALÀ

16 -

POLPO PATATE E CIPOLLA

16 -

PRIMI PIATTI

LA CARBONARA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

16 -

UN PIATTO DELLA TRADIZIONE A CUI SIAMO MOLTO AFFEZIONATI. LO ABBIAMO PERFEZIONATO NEGLI ANNI, CON COSTANTE ATTENZIONE ALLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI E ALLA PREPARAZIONE. IMMANCABILE SULLE NOSTRE TAVOLE.

I FEDELISSIMI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

16 -

SPAGHETTONI CACIO E PEPE

16 -

GLI STAGIONALI

TONNARELLI ALICI FRESCHE E PECORINO

18 -

RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA

16 -

PAPPARDELLE POMODORO E BASILICO

14 -

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

20 -

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA. PER LA PASTA SECCA UTILIZZIAMO LA SELEZIONE MONOGRANO DEL PASTIFICIO FELICETTI DI PREDAZZO. UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PECORINO ROMANO DOP BUCCIA NERA REALIZZATO CON LATTE LAZIALE E ABRUZZESE. IL GUANCIALE È PRODOTTO CON MAIALI ITALIANI MACELLATI DIRETTAMENTE DAL NOSTRO PRODUTTORE DI FIDUCIA.

SECONDI PIATTI

L'ABBACCHIO IGP DELLE CAMPAGNE ROMANE

LE TRE ESPRESSIONI DI ABBACCHIO

COSTOLETTE SCOTTADITO, COSCIO AL FORNO E CERVELLO
FRITTO
20 -

UN PIATTO LEGATO ALLA NOSTRA TRADIZIONE FAMILIARE E ALLA
STORIA DI NOSTRO NONNO, STORICO ABBACCHIARO LAZIALE.

IL RESTO DELLA TRADIZIONE ROMANA E NON SOLO

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

18 -

TRIPPA ALLA ROMANA

16 -

LE POLPETTE ROMANE DE LA CARBONARA

RICETTA FAMILIARE CON SUGO E PISELLI
16 -

VITELLO TONNATO

18 -

CARPACCIO DI FILETTO DI BUFALA

24 -

FRANCESINE DI POLLO CON I PEPERONI

16 -

FILETTO DI MANZO SELEZIONE BOMBELLI

24 -/HG

IL MARE

POLIPETTI ALLA LUCIANA

18 -

FILETTO DI PESCE

AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE

24 -

PESCE AL FORNO

8 -/HG

CONTORNI

INSALATA MISTA

6 -

INSALATA DI POMODORI

8 -

VERDURE GRIGLIATE

7 -

CICORIA RIPASSATA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

7 -

PATATE AL FORNO

6 -

TUTTE LE NOSTRE VERDURE PROVENGONO DAI NOSTRI BANCHI
DI FIDUCIA DEL MERCATO DI CAMPO DE' FIORI

DESSERT

CROSTATA TRADIZIONALE (CON CONFETTURA FATTA IN CASA)

8 -

MOUSSE DI CIOCCOLATO

8 -

TIRAMISÙ

8 -

GELATO AL BASILICO

8 -

ZUPPA INGLESE

8 -

PANNACOTTA

8 -

CREMOLATO DI FRAGOLE

8 -

DOLCE DEL GIORNO

9 -

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO REALIZZATI IN CASA DALLA A ALLA Z