

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**



# PROPOSTE DEL GIORNO

UNA CUCINA LIBERA E SPONTANEA.  
PIATTI REALIZZATI IN BASE A QUELLO CHE IL MERCATO CI OFFRE  
GIORNALMENTE E ALLA NOSTRA ISPIRAZIONE, PROPRIO COME  
IN UNA CASA ROMANA TRADIZIONALE.

PANE E DUGUSTAZIONE DI OLIO  
EVO PRODOTTO DA NOI  
3 -

ENGLISH MENU



# 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**

11 -

### **CARCIOFO ALLA ROMANA**

9 -

### **POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA**

14 -

### **PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 36 MESI**

CON BUFALA CAMPANA DOP  
18 -

## GLI ALTERNATIVI

### **ALICI FRITTE CON MAIONESE AROMATIZZATA**

14 -

### **PANE BURRO E ALICI**

BURRO DI BEPPINO OCELLI E ALICI DI CETARA  
SELEZIONE ARMATORE  
16 -

### **INSALATA DI CARCIOFI**

GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO ROMANO  
14 -

# PRIMI PIATTI

## I FEDELISSIMI

### **MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA**

IMMANCABILE SULLE NOSTRE TAVOLE, PERFEZIONATO NEGLI ANNI  
CON ATTENZIONE ALLA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI.

16 -

### **RIGATONI ALL'AMATRICIANA**

16 -

### **SPAGHETTONI CACIO E PEPE**

16 -

## GLI STAGIONALI

### **CANNELLONI**

18 -

### **GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI CINGHIALE**

16 -

### **RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA**

18 -

### **TORTELLINI IN BRODO**

16 -

### **ZUPPA DEL GIORNO**

16 -

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  
22 -

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

## IL RESTO DELLA TRADIZIONE ROMANA E NON SOLO

### CODA ALLA VACCINARA

18 -

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

18 -

### TRIPPA ALLA ROMANA

16 -

### POLPETTE ALLE ERBE

16 -

### MAIALINO DA LATTE PORCHETTATO

18 -

### CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO MARINATO

24 -

### GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÈ

22 -

### FILETTO DI MANZO SELEZIONE BOMBELLI AL PEPE VERDE

24 -

## IL MARE

**FILETTO DI PESCE**  
AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE  
26 -

**PESCE AL FORNO**  
8 -/HG

## CONTORNI

**PUNTARELLE**  
SERVITE CON SALSA DI ALICI TRADIZIONALE  
10 -

**INSALATA MISTA**  
7 -

**CONTORNO DEL GIORNO**  
8 -

**CICORIA RIPASSATA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**  
7 -

**PATATE AL FORNO**  
6 -

**PURÈ DI PATATE**  
7 -

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

# DESSERT

## **CROSTATA TRADIZIONALE**

8 -

## **MOUSSE DI CIOCCOLATO**

7 -

## **TIRAMISÙ**

8 -

## **GELATO AL BASILICO CON CRUMBLE AL CACAO**

8 -

## **ZABBAIONE**

8 -

## **PERA COTTA AL MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO**

9 -

## **CREME CARAMEL**

7 -

## **TORTA DEL GIORNO**

9 -

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

# ALLERGENI

## ALLERGENE ESEMPI

**GLUTINE CEREALI**, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI

**CROSTACEI E DERIVATI** SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI

**UOVA E DERIVATI** TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC

**PESCE E DERIVATI** INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI

**ARACHIDI E DERIVATI** SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI

**SOIA E DERIVATI** LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.

**LATTE E DERIVATI** YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE

**FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI

**SEDANO E DERIVATI** PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

**SENAPE E DERIVATI** SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA

**SEMI DI SESAMO E DERIVATI** OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE

**ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI  
SUPERIORI A 10 MG/KG  
O 10 MG/L ESPRESSI**

**COME SO2** USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA

**LUPINO E DERIVATI** PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE

**MOLLUSCHI E DERIVATI** CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.

**IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE  
COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE  
AL PERSONALE DI SALA**