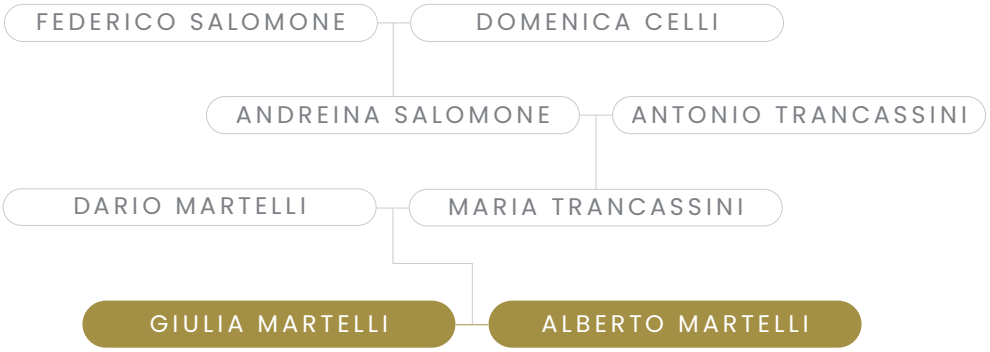
UNA STORIA DI FAMIGLIA DAL 1912



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, PROPONENDOVI 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
12 -

CARCIOFO ALLA ROMANA
12 -

POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA
14 -

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 36 MESI
CON BUFALA CAMPANA DOP
18 -

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI
14 -

GLI ALTERNATIVI

ALICI FRITTE CON MAIONESE AROMATIZZATA
14 -

MISTICANZA AZ.AGR. THE CIRCLE E SALMONE MARINATO
16 -

TRIPPA ALLA ROMANA FRITTA
14 -

PERCORSO DI FRITTURA ROMANA
POLPETTA, FIORE, CARCIOFO A SPICCHI, BROCCOLO ROMANO
16 -

PRIMI PIATTI

I FEDELISSIMI

CARBONARA
17 -

AMATRICIANA
16 -

CACIO E PEPE
17 -

GLI STAGIONALI

TORTELLINI IN BRODO
18 -

RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA
20 -

CANNELLONI
18 -

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE
22 -

RISOTTO SECONDO STAGIONE
18 -

PASTA E FAGIOLI
15 -

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
24 -

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 -

POLPETTE DELLA NOSTRA TRADIZIONE DI CASA
16 -

CODA ALLA VACCINARA
18 -

TARTARE DEI CAPPELLARI
22 -

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GLASSATO
24 -

OSSOBUCO IN BIANCO CON ERBE AROMATICHE
20 -

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÉE DI PATATE
22 -

TRIPPA ALLA ROMANA
16 -

IL MARE

POLPO ROSTICCIATO CON PURÉE DI CECI
22 -

SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE O VERDURE
26 -

PESCE AL FORNO
8 -/-HG

CONTORNI

MISTICANZA AZ. AGR. THE CIRCLE
8 -

INSALATA MISTA
7 -

PUNTARELLE E SALSA DI ALICI
10 -

PURÉE DI PATATE
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 -

MARITOZZO FATTO IN CASA CON PANNA
9 -

TIRAMISÙ
8 -

GELATO AL BASILICO CON CRUMBLE DI CACAO AMARO
8 -

PERE COTTE AL VINO ROSSO
9 -

CREME CARAMEL
8 -

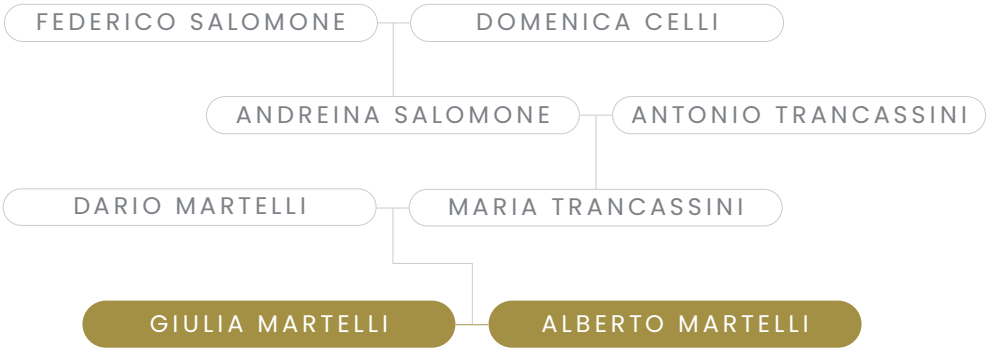
TORTA CAPRESE
8 -

TORTA DI RICOTTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO
8 -

DOLCE DEL GIORNO
9 -

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

A FAMILY STORY SINCE 1912



WE PRESENT OURSELVES AS WE LIKE ALWAYS BE:

RESPECTFUL AND TRANSPARENT TOWARDS YOU.

OUR STORY BEGINS JUST STEPS AWAY FROM CAMPO DE' FIORI, IN PIAZZA DELLA PACE, WHERE OUR GREAT-GRANDFATHER WORKED AS A "CARBONARO", THAT IS, SOMEONE WHO SOLD COAL. MEANWHILE, OUR GREAT-GRANDMOTHER OPENED THE FIRST DINING SPOT OF ITS KIND: IT WAS 1912, AND THUS **LA CARBONARA** WAS BORN.

MORE THAN 100 YEARS OF FAMILY HISTORY, NOW IN ITS FOURTH GENERATION, ALWAYS OFFERING YOU THE TRADITIONAL ROME CUISINE AND ITS AUTHENTIC ATMOSPHERE. WE PREFER QUALITY OVER QUANTITY, CARE, RESPECT OF THE TIMES, THE FAMILY RECIPES OF THE PAST AND TODAY'S COOKING TECHNIQUES. WE CHOOSE INGEDIENTS WITH GREAT CARE, A SELECTION THAT IS THE RESULT OF YEARS OF EXPERIENCE AND PERSONAL RELATIONSHIPS WITH PRODUCERS AND SUPPLIERS. WE ARE HERE TO LET YOU DISCOVER WITH US THE ROMAN TRADITION OF YESTERDAY, TODAY AND TOMORROW.

MARTELLI FAMILY

STARTERS

THE TRADITIONAL ONES

THE FLOWER AND THE ARTICHOKE
ZUCCHINI FLOWER WITH FIORDILATTE MOZZARELLA,
CANTABRIAN ANCHOVIES, AND ROMAN-STYLE FRIED ARTICHOKE
12 -

FRIED COD FILLET
12 -

ROMAN-STYLE ARTICHOKE
12 -

ROMAN-STYLE BOILED AND FRIED MEATBALLS
14 -

36-MONTH AGED PARMA HAM
WITH BUFALO MOZZARELLA CAMPANA DOP
18 -

RAW ARTICHOKE SALAD
14 -

THE ALTERNATIVES

FRIED ANCHOVIES WITH FLAVORED MAYONNAISE
14 -

MIXED SALAD FROM THE CIRCLE FARM
WITH MARINATED SALMON
16 -

FRIED ROMAN STYLE TRIPE
14 -

ROMAN FRIED SELECTION
MEATBALL, ZUCCHINI FLOWER,
ARTICHOKE WEDGES, ROMAN BROCCOLI
16 -

FIRST COURSES

THE CLASSICS

CARBONARA
17 -

AMATRICIANA
16 -

CACIO E PEPE
17 -

SEASONAL SPECIALS

TORTELLINI IN BROTH
18 -

RAVIOLI FILLED WITH OXTAIL ALLA VACCINARA
20 -

CANNELLONI
18 -

THICK SPAGHETTI WITH CLAMS
22 -

SEASONAL RISOTTO
18 -

PASTA AND BEANS
15 -

ALL OUR FRESH PASTA IS HOMEMADE.
FOR DRIED PASTA, WE USE THE MONOGRAIN SELECTION
OF THE FELICETTI PASTA FACTORY FROM PREDAZZO.
WE EXCLUSIVELY USE PECORINO ROMANO DOP BUCCIANERA,
MADE WITH LAZIO AND ABRUZZO MILK.
THE GUANCIALE IS PRODUCED WITH ITALIAN PIGS, BUTCHERED
DIRECTLY BY OUR TRUSTED PRODUCER.

MAIN COURSES

IGP ROMAN COUNTRYSIDE LAMB

THE THREE EXPRESSIONS OF LAMB
SCOTTADITO-STYLE RIBS, OVEN-BAKED LEG,
AND FRIED BRAIN
24 -

A DISH LINKED TO OUR FAMILY TRADITION AND TO THE STORY OF OUR GRANDFATHER, HISTORIC LAZIO LAMB FARMER AND BUTCHER.

THE REST OF THE ROMAN TRADITION AND BEYOND

ROMAN-STYLE SALTIMBOCCA
18 -

HOMEMADE TRADITIONAL MEATBALLS
16 -

OXTAIL "ALLA VACCINARA"
18 -

BEEF TARTARE
22 -

GRILLED GLAZED BEEF FILLET
24 -

OSSOBUCO WITH AROMATIC HERBS
20 -

BRAISED BEEF CHEEK WITH MASHED POTATOES
22 -

ROMAN-STYLE TRIPE
16 -

IL MARE

GRILLED OCTOPUS WITH CHICKPEA PURÉE
22 -

SEA BASS IN A CRUST OF POTATOES OR VEGETABLES
26 -

OVEN-BAKED FISH
8 -/-HG

CONTORNI

MIXED SALAD FROM THE CIRCLE FARM
8 -

MIXED SALAD
7 -

PUNTARELLE WITH ANCHOVY SAUCE
10 -

MASHED POTATOES
7 -

SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, OLIVE OIL, AND CHILI PEPPER
7 -

OVEN-ROASTED POTATOES
6 -

ALL OUR VEGETABLES COME FROM OUR TRUSTED SUPPLIERS AT THE CAMPO DE' FIORI MARKET.

DESSERT

TRADITIONAL CROSTATA
8 -

HOMEMADE MARITOZZO WITH WHIPPED CREAM
9 -

TIRAMISÙ
8 -

BASIL GELATO WITH BITTER COCOA CRUMBLE
8 -

PEARS COOKED IN RED WINE
9 -

CRÈME CARAMEL
8 -

CAPRESE CAKE
8 -

RICOTTA CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS
8 -

DESSERT OF THE DAY
9 -

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE FROM A TO Z