



OSTERIA PASQUINO

1988



• ANTIPASTI • ENTRÉES

FIORI DI ZUCCA (2 pz) ^{1,3,4,6,7,11}	9,00	MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^{1,7,8,11} 	15,00
<i>Zucchini Flowers with Mozzarella and Anchovies</i>		<i>Eggplant Parmigiano with Mozzarella and tomato sauce</i>	
UOVO 60°, FONDUTA DI PECORINO E TORTINO DI PATATE ^{3,7} 	10,00	INSALATA DI CARCIOFI, PARMIGIANO 30 MESI ⁷	18,00
<i>Egg cooked at 60°, Pecorino cheese fondue and potato cake</i>		<i>Artichokes and 30 months old Parmesan salad</i>	
Con aggiunta di tartufo nero	19,00	CARPACCIO DI MANZO, CARCIOFI E MOUSSE DI PARMIGIANO ⁷	20,00
<i>with black truffle added</i>		<i>Beef carpaccio, artichokes and 30 month aged Parmesan mousse</i>	
ARROSTICINI DI PECORA (4 pz) ¹⁸	12,00	CAPRESE ⁷ 	16,00
<i>Sheep Skewer</i>		<i>Buffalo Mozzarella and Tomatoes</i>	
CHAMPIGNON, RUCOLA E PARMIGIANO ⁷	12,00	PROSCIUTTO E BUFALA ⁷	18,00
<i>Champignon Mushrooms, Rocket and Parmesan</i> 		<i>Ham and Buffalo Mozzarella</i>	
BURRATA E CARCIOFINI ALLA GRIGLIA ⁷	14,00	TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (PER 2) ^{1,7}	28,00
<i>Burrata Cheese with Grilled Artichokes</i> 		<i>Selection of Charcuterie and Cheeses (2 person)</i>	

DAL MARE

FILETTO DI BACCALÀ (1 PZ) ^{1,4,6,11}	8,00
<i>Cod fillet</i>	
COZZE ALLA MARINARA ^{5,13}	14,00
<i>Marinara Mussels</i>	
SAUTÉ DI CALAMARETTI ^{5,13}	15,00
<i>Sautéed small Squid</i>	
TARTARE DI SALMONE°, AVOCADO E MELAGRANA ⁴	18,00
<i>Salmon, Avocado and Pomegranate Tartare</i>	
SAUTÉ VONGOLE VERACI ^{5,13}	18,00
<i>Sautéed Clams</i>	
INSALATA DI MARE ^{2,4,5,8}	18,00
<i>Seafood Salad</i>	
CARPACCIO DI SALMONE° ⁴	19,00
<i>Salmon Carpaccio</i>	
COCKTAIL DI GAMBERI, LATTUGA E SALSA ROSA ^{2,3,7,9,13}	19,00
<i>Shrimp, Lettuce, and Pink Sauce Cocktail</i>	

I MARITIZZETTI

CON POLPETTE ALLA ROMANA E PARMIGIANO ^{1,3,7,8,13}	6,00
<i>Brioche with Roman meatballs and Parmigiano cheese</i>	
ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1,7,8,11} 	7,00
<i>Brioche with eggplants Parmigiana</i>	
CON SALMONE, LIME E BURRATA ^{1,4,7}	9,00
<i>Brioche, salmon, lime and Burrata Cheese</i>	
CON TRIPPA ALLA ROMANA ^{7,8,13}	9,00
<i>Brioche with "Roman" style tripe</i>	
CON CODA ALLA VACCINARA ^{7,8,12,13}	9,00
<i>Brioche with oxtail stew</i>	
CON STRACCIATELLA, POLPO E BROCCOLETTI ^{1,5,18}	9,00
<i>Brioche with stracciatella cheese, octopus and broccoli</i>	

BRUSCHETTE

POMODORO E BASILICO ¹ 	6,00	GORGONZOLA PERE E NOCI ^{1,7,12} 	9,00
<i>with tomatoes and basil</i>		<i>with gorgonzola cheese, nuts and pears</i>	
SALMONE, BURRATA, LIME ^{1,4,7,18}	8,00	AVOCADO, POMODORINI CONFIT, BUFALA E BASILICO ^{1,7} 	10,00
<i>with salmon, Burrata and Lime</i>		<i>With avocado, confit tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	

• PRIMI • MAIN COURSES

DI TERRA

SPAGHETTI "PASTIFICIO MANCINI" AI 3 POMODORI ¹ 	14,00	FETTUCCINE AL RAGÙ DI CONIGLIO ^{1,3,8,13}	18,00
<i>"Pastificio Mancini" Spaghetti pasta with 3 different tomatoes sauce</i>		<i>Fresh Fettuccine pasta with rabbit ragù</i>	
SPAGHETTI "PASTIFICIO MANCINI" ALLA CARBONARA ^{1,3,7}	14,00	RAVIOLI BURRO E SALVIA ^{1,3,7} 	15,00
<i>"Pastificio Mancini" Spaghetti pasta "Carbonara", with Cheek Bacon, eggs and Roman Pecorino Cheese</i>		<i>Fresh Ravioli pasta with butter and sage</i>	
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" ALL'AMATRICIANA ^{1,7}	14,00	LASAGNA AL RAGÙ ^{1,3,7,8}	15,00
<i>"Pastificio Mancini" Mezze Maniche pasta "Amatriciana"</i>		<i>Classic "Lasagna" baked pasta with ragù sauce</i>	
TONNARELLI CACIO E PEPE ^{1,3,7} 	14,00	GNOCCHI AL PESTO DOP ^{1,3,7,12} 	16,00
<i>Fresh Tonnarelli pasta "Cacio e Pepe", with Roman Pecorino Cheese and black pepper</i>		<i>Homemade Gnocchi with traditional basil Pesto</i>	
TONNARELLI ALLA GRICIA ^{1,3,7}	14,00	TONNARELLI PASQUINO ^{1,3,7}	20,00
<i>Fresh Tonnarelli pasta "Gricia", with Cheek Bacon, Roman Pecorino Cheese and black pepper</i>		<i>Fresh Tonnarelli pasta with Artichokes, Bacon, Pecorino Cheese</i>	
FETTUCCINE AL RAGÙ ^{1,3,8}	15,00	TONNARELLI ALLA GRICIA CON TARTUFO NERO DI NORCIA ^{1,3,7}	26,00
<i>Fresh Fettuccine pasta with ragù sauce</i>		<i>Fresh Tonnarelli pasta "Gricia", with Cheek Bacon, Roman Pecorino Cheese, black pepper and fresh black Norcia Truffle</i>	

DAL MARE

GNOCCHI AL SALMONE ^{1,4,7}	17,00
<i>Homemade Gnocchi with Salmon</i>	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ^{2,7,17}	19,00
<i>Risotto with Scampi cream</i>	
SPAGHETTI "PASTIFICIO MANCINI" CON VONGOLE VERACI ^{1,5,13}	20,00
<i>"Pastificio Mancini" Spaghetti pasta with Clams</i>	
FETTUCCINE ALLO SCOGLIO ^{1,2,3,5,13,17}	23,00
<i>Fresh Fettuccine pasta with mixed Seafood</i>	
RISOTTO ALLA PESCATORA ^{1,2,4,5,13,17}	23,00
<i>Seafood risotto</i>	
LINGUINE ALL'ASTICE ^{1,2}	32,00
<i>Linguine pasta with lobster</i>	

LE ZUPPE - SOUPS

MINISTRONE DI VERDURA ^{8,17} 	13,00
<i>Vegetable soup</i>	
ZUPPA POMODORO ^{1,7} 	13,00
<i>Tomato soup</i>	
PASTA E FAGIOLI ^{1,8}	15,00
<i>Pasta and Beans soup</i>	
ZUPPA DI CIPOLLE ^{1,7} 	15,00
<i>Onion soup</i>	

• SECONDI • SECOND COURSES

SCALOPPINA DI VITELLA AL MARSALA E PATATE AL FORNO ^{1,7,13} <i>Veal Escalope with Marsala and baked potatoes</i>	19,00	CONIGLIO ALLA CACCIATORA, CICORIA E CROSTINI DI PANE TOSTATO ^{1,8,13} <i>Rabbit "Cacciatora" style with sautéed chicory and toasted bread croutons</i>	23,00
POLPETTE ALLA ROMANA E PATATE ARROSTO ^{1,7,8,13} <i>"Roman" style meatballs, Roast potatoes</i>	19,00	ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO CON CICORIA <i>Lamb chops "Roman" style and Chicory</i>	22,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL FORNO ^{1,7,13} <i>Veal fillet with ham, sage and baked potatoes</i>	21,00	OSSOBUCO CON PISELLI E PUREA DI PATATE ^{7,8} <i>Ossobuco with peas and mashed potatoes</i>	22,00
TRIPPA ALLA ROMANA ^{7,8,13} <i>Roman Style Tripe</i>	16,00	FILETTO AL PEPE VERDE (210 gr) ^{1,7,13} <i>Beef fillet with green pepper</i>	30,00
CODA ALLA VACCINARA ^{7,8,12,13} <i>Oxtail Stew</i>	18,00	FILETTO AL BAROLO (210 gr) ^{1,7,13} <i>Beef fillet with Barolo wine sauce</i>	32,00

SECONDI DI PESCE - FISH

BACCALÀ ALLA ROMANA ^{4,18} <i>Cod "Roman" style (potatoes, pine nuts, capers, olives)</i>	20,00	ORATA/SPIGOLA AL FORNO CON PATATE, PACHINO E OLIVE (400 gr – 600 gr) ⁴ <i>Baked Sea bream or baked Sea bass with potatoes, Pachino tomatoes and olives</i>	38,00
POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI PATATE E MAGGIORANA ^{5,7,18} <i>Grilled octopus with cream of potatoes and marjoram</i>	23,00		

DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATE <i>Grilled chicken breast with potatoes</i>	17,00	SALMONE AI FERRI, ARANCIA E MELOGRANO ⁴ <i>Grilled salmon, orange and pomegranate</i>	20,00
BISTECCA BALTIC GOLD (300 gr) E PATATE AL FORNO <i>Baltic Gold steak, baked potatoes</i>	26,00	GAMBERONI AI FERRI ² (5 pz) <i>Grilled prawns</i>	25,00
FILETTO DI MANZO AI FERRI (210 gr) <i>Grilled beef fillet</i>	28,00	SCAMPI AI FERRI ² (4 pz) <i>Grilled langoustine</i>	26,00
FIorentina BALTIC GOLD <i>Baltic Gold "Fiorentina" steak</i>	L'etto/Hg 9,00*	ORATA/SPIGOLA ALLA GRIGLIA (400 gr - 600 gr) ⁴ <i>Grilled Sea bream or Sea bass</i>	35,00
COSTATA BALTIC GOLD <i>Baltic Gold Ribeye</i>	L'etto/Hg 9,00*	CALAMARI ALLA GRIGLIA ² <i>Grilled Squid</i>	22,00

• INSALATE E CONTORNI • SALADS & SIDE

INSALATE - SALADS

GRECA  (pomodoro, lattuga, cipolla, olive, feta) ⁷ <i>Greek salad</i> (tomato, lettuce, onion, olives, feta cheese)	13,00	CESARE (lattuga, pomodorini, pollo, crostini, parmigiano, salsa cesare) ^{1,3,4,7,9,13} <i>Caesar salad</i> (lettuce, cherry tomatoes, chicken, croutons, parmesan, Caesar sauce)	15,00
PASQUINO  (cetrioli, feta, menta) ⁷ <i>Pasquino salad</i> (cucumbers, feta cheese, mint)	13,00	NORDICA (misticanza, salmone, finocchi, crostini) ^{1,4} <i>Nordica salad</i> (mixed salad, salmon, fennel, croutons)	15,00

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE ARROSTO <i>Roasted potatoes</i>	6,00	BROCCOLETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Broccoli steamed with garlic and chili</i>	8,00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	7,00	INSALATA DI CAMPO CON ACETO E LAMPONI ¹³ <i>Field salad with the raspberry vinegar</i>	9,00
CARCIOFO ALLA ROMANA <i>"Roman" style artichoke</i>	9,00	PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI ⁴ <i>"Puntarelle" in anchovy sauce</i>	10,00
CARCIOFO ALLA GIUDIA ^{6,11} <i>"Jewish" style artichoke</i>	9,00	RADICCHIO ALLA GRIGLIA <i>Grilled radicchio</i>	8,00
CICORIA DI CAMPO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Wild chicory with garlic, oil and chili</i>	8,00		

ALLERGENI

1. CEREALI/GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. MOLLUSCHI - 6. SOIA - 7. LATTE E LATTOSIO - 8. SEDANO - 9. SENAPE
 10. SEMI DI SESAMO - 11. ARACHIDI - 12. FRUTTA SECCA E NOCI - 13. SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA - 14. LUPINI
 15. VEGETARIANO - 16. VEGANO - 17. GLUTEN FREE - ° CONGELATO

ALLERGENS

1. CEREALS/GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGG - 4. FISH - 5. CLAMS - 6. SOY - 7. MILK AND LACTOSE - 8. CELERY - 9. MUSTARD
 10. SESAME SEEDS - 11. PEANUTS - 12. DRIED FRUIT (NUTS) - 13. SULPHITES AND/OR SULFUR DIOXIDE - 14. LUPINS
 15. VEGETARIAN - 16. VEGAN - 17. GLUTEN FREE - ° FROZEN

• PIZZE •

MARINARA ¹ 	11,00
Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	
MARGHERITA ^{1,7} 	12,00
Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Mozzarella, tomato sauce</i>	
NAPOLETANA ^{1,4,7}	13,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella and anchovies</i>	
DIAVOLA ^{1,7}	13,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	
FUNGHI ^{1,7} 	14,00
Pomodoro, mozzarella, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	
VEGETARIANA ^{1,7} 	13,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers</i>	
CAPRICCIOSA ^{1,3,7}	15,00
Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto, uovo, carciofi <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, mushrooms, ham, eggs, artichokes</i>	
QUATTRO FORMAGGI ^{1,7} 	15,00
Gorgonzola, mozzarella, parmigiano, pecorino <i>Gorgonzola, mozzarella, parmesan and pecorino cheese</i>	
PARMA ^{1,7}	16,00
Prosciutto, pomodoro, mozzarella <i>Ham, tomato sauce, mozzarella</i>	
TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7}	16,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion</i>	
PASQUINO ^{1,7}	16,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, rucola, pomodorini <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, cherry tomatoes</i>	
GOURMET LEUTARI ^{1,7,12}	19,00
Mortadella favola, burrata e pistacchi <i>Mortadella Favola, Burrata cheese, pistachio nuts</i>	



° TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI
SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO REG. CE 853/04

° ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED
TO A PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT BY THE REG. CE 853/04

.....

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITA SONO PRESENTI ALLERGENI; PERTANTO,
SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE ED INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE

IL NOSTRO PANE E PRODOTTO DALL'ANTICO FORNO ROSCIOLI E UTILIZZIAMO SOLO CARNE DI PRIMA SCELTA

PANE / BREAD € 2,50 | SERVIZIO / SERVICE P.P. € 1,50



OSTERIA PASQUINO

1988

