

BEVANDE E APERITIVI

ACQUA Water	€ 2,50
VETRO 33cl: COCA-COLA / ZERO, SPRITE, FANTA	€ 3,00
Soda: Coke / Zero 33cl, Sprite 33 cl, Fanta 33 cl	
COCA - COLA 1 lt	€ 4,00
Coke 1 lt	
SUCCO DI FRUTTA	€ 4,00
Fruiti Juice	
BIRRA ALLA SPINA CHIARA 0,2 l	€ 3,00
Small size lager draft beer	
BIRRA ALLA SPINA CHIARA 0,4 l	€ 5,00
Medium size lager draft beer	
BIRRA GRIMBERGEN 0,25 l	€ 5,00
Small size Double Ambree draft beer	
BIRRA GRIMBERGEN 0,40 l	€ 8,00
Medium size Double Ambree draft beer	
PORETTI 66 CL	€ 4,00
VINO AL BICCHIERE (bianco/rosso/frizzante)	€ 3,00
Wine by the glass (white, red, sparkling)	
PROSECCO AL BICCHIERE	€ 4,00
APEROL O CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
GIN TONIC	€ 8,00



VINI ROSSI

Km0

TERRE REALI Vino della Casa 75 cl	€ 9,00
House's Red Wine 75 cl	
TERRE REALI Vino della Casa 37,5 cl	€ 4,50
House's Red Wine 37,5 cl	

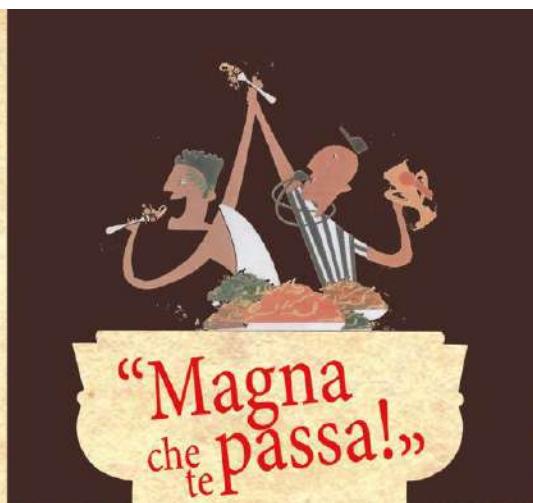


VINI BIANCHI

Km0

TERRE REALI Vino della Casa Bianco Frizzante 75 cl	€ 8,00
House's White Sparkling Wine 75 cl	
TERRE REALI Vino della Casa Bianco Frizzante 37,5 cl	€ 4,00
House's White Sparkling Wine 37,5 cl	
TERRE REALI Vino della Casa 75 cl	€ 8,00
House's White Wine 75 cl	
TERRE REALI Vino della Casa 37,5 cl	€ 4,00
House's White Wine 37,5 cl	

CALICE DI VINO DALLA NOSTRA CANTINA (bianco/rosso)	€ 6,00
Glass of wine from our winery	



Torte e altri cibi portati dai clienti

Sono accettati esclusivamente se accompagnati da regolare scontrino fiscale. Cibi e torte "fatte in casa" non possono essere servite nel nostro locale. Per lo sporzionamento viene applicato un costo aggiuntivo di **1,00 euro** a persona. Si prega sempre di avvisare per tempo in modo da garantirvi il giusto spazio nei nostri frigoriferi. Grazie.

Sapori Capitolini

SCAN THIS QR
TO VIEW OUR MENU



Ristorante

Trattoria Romana



"E' a Km 0"

Il menu a Km0 è composto esclusivamente da prodotti tipici di Roma e Provincia, provenienti da aziende agricole biologiche e cooperative sociali Laziali.

LOCALE ASSOCIATO



Km0
KilometroZero



ATTENZIONE: nelle preparazioni possono essere presenti ingredienti causa di allergie o intolleranze. In ottemperanza al regolamento UE N. 1168/2011, si comunica che per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Menu



ANTIPASTI

CAPRESE DI BUFALA	€ 12,00
Buffalo caprese	
FILETTO DI BACCALÀ	€ 6,00
Fried Cod Fillets	
FIORE DI ZUCCA	€ 4,50
Fried courgette flowers with anchovy paste	
SUPPLÌ RAGÙ DI CARNE	€ 2,50
Rice croquettes with tomato and ragu	
FRITTO MISTO VEGETALE*	€ 5,00
Fried vegetables mix	
TRIS ROMANO (Trippa, coratella e involtino)	€ 14,00
Tripe, lamb's entrails and veal rolls	
TAGLIERE (x 2 pers.)	€ 18,00
Charcuterie board (for 2 people)	
PROSCIUTTO E BUFALA	€ 13,00
Ham and buffalo mozzarella	
PROSCIUTTO E MELONE	€ 12,00
Ham and melon	
ALICI FRITTE	€ 15,00
Fried Anchovies	
SOUTÈ DI COZZE	€ 12,00
Mussels soubise	



PRIMI PIATTI

RIGATONI ALLA CARBONARA	€ 15,00
With cured pork cheek, scrambled eggs, pecorino cheese	
RIGATONI ALLA AMATRICIANA	€ 14,00
With cured pork cheek, pecorino cheese, tomato sauce	
RIGATONI ALLA GRICIA	€ 14,00
With cured pork cheek, pecorino cheese, olive oil	
TONNARELLI CACIO E PEPE	€ 14,00
Pasta with pecorino cheese cream and black ground pepper	
SPAGHETTI ROMOLO E REMO	€ 13,00
Pasta with garlic, olive oil, pecorino and mint	
RIGATONI GUANCIALE E CARCIOFI	€ 14,00
Pasta with pork cheek and artichoke	
RIGATONI CON PAJATA	€ 15,00
Small ridged pasta tubes with veal's entrails and tomato sauce	
RIGATONI AL SUGO DI CODA	€ 16,00
Small ridged pasta tubes with oxtail ragu and tomato sauce	
FETTUCCINE AL RAGÙ	€ 14,00
Pasta with bolognese sauce	
GNOCCHI MELANZANE E ZUCCHINE	€ 15,00
Pasta with aubergines and courgettes	
RAVIOLI ALLE NOCI	€ 15,00
Ravioli with walnut cream	
LASAGNA AL FORNO	€ 15,00
Baked Pasta	
TONNARELLI ALLO SCOGLIO	€ 16,00
Pasta with seafood	
PACCHERI COZZE, PACHINO E PECORINO	€ 15,00
Pasta with mussels, pachino tomatoes, pecorino cheese	
CALAMARATA	€ 14,00
Trad pasta with squids and cherry tomato	



SECONDI PIATTI DI CARNE

CODA ALLA VACCINARA	€ 18,00
Oxtail ragout	
CORATELLA CON CARCIOFI	€ 15,00
Lamb's entrails with artichokes	
CORATELLA CON CIPOLLA	€ 15,00
Lamb's entrails with onion	
TRIPPA ALLA ROMANA	€ 15,00
Beef entrails Roman-Style	
POLLO CON PEPERONI	€ 15,00
Roasted chicken with peppers	
ABBACCHIO SCOTTADITO	€ 20,00
Baby lambchop	
ABBACCHIO PANATO CON CARCIOFI	€ 20,00
Breaded Lambchops with artichoke	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	€ 15,00
Saltimbocca Roman style	
INVOLTINI ALLA ROMANA	€ 15,00
Veal rolls Roman style	
POLPETTE ALLA ROMANA	€ 13,00
Meatballs Roman-Style	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 14,00
Aubergines with parmesan cheese	
MAIALINO PORCHETTATO	€ 16,00
Sliced baked Pork	
SCALOPPINE AL LIMONE	€ 14,00
Escalopes in lemon sauce	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 14,00
Grilled Chicken breast	
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 18,00
Grilled beef steak	
TAGLIATA RUCOLA, PACHINO E GRANA	€ 22,00
Sliced steak with tomato pachino and rucola rocket	
TAGLIATA AL ROSMARINO/ ACETO BALSAMICO	€ 20,00
Sliced steak with rosemary	
TRIS ROMANO (Trippa, coratella e involtino)	€ 14,00
Tripe, lamb's entrails and veal rolls	



SECONDI PIATTI DI PESCE

BACCALÀ CON CECI*	€ 18,00
Dried salted cod dried salted cod with peas*	
POLPI ALLA LUCIANA*	€ 16,00
Luciana's Octopus*	
ORATA ALLA GRIGLIA FRESCA	€ 16,00
Fresh grilled sea bream	
SPIGOLA ALLA GRIGLIA FRESCA	€ 16,00
Fresh grilled sea bass	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*	€ 16,00
Fried squids and prawns	
ALICIFRITTE	€ 15,00
Fried Anchovies	

= Specialità romana

LE MEZZE PORZIONI COSTANO IL 70% DEL PREZZO INDICATO.



CONTORNI

CARCIOFI ALLA ROMANA (1 pz.)	€ 6,50
Roman style artichokes	
CARCIOFI ALLA GIUDIA (1 pz.)	€ 6,50
Deep fried artichokes	
CARCIOFI FRITTI	€ 6,00
Fried artichokes	
VERDURA DI STAGIONE ALL'AGRO	€ 4,00
Vegetables with lemon	
VERDURA DI STAGIONE IN PADELLA	€ 4,50
Vegetables Stir-fry	
INSALATA CAPRICCIOSA	€ 4,50
Mixed salad	
PATATE FRITTE*	€ 4,00
French fries	
PATATE AL FORNO*	€ 4,00
Baked potatoes	



DESSERT

SORBETTO AL LIMONE	€ 4,00
Homemade lemon sorbet	
CROSTATA	€ 5,00
Homemade dessert	
CHEESECAKE	€ 6,00
TARTUFO DI PIZZO	€ 6,00
AL CIOCCOLATO, VANIGLIA, PISTACCHIO, LIQUIRIZIA O NOCCIOLA	
Truffle ice cream of "Pizzo" with chocolate, vanilla, pistachio, licorice or hazelnut	
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ O LIQUORE	€ 7,00
Truffle ice cream drowned in coffee or liquor	
MACEDONIA DI FRUTTA / CON GELATO	€ 4,00/ 5,00
Fruit salad / with ice cream	
TIRAMISÙ	€ 6,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 6,00
Chocolate mousse	
CREMA CATALANA	€ 6,00
Catalan cream	
PANNA COTTA	€ 5,00



CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ Coffee	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated Coffee	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO Coffee with alcohol	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 4,00
WHISKY / RUM	€ 6,00
AMARI	€ 4,00
MIRTO	€ 4,00
GRAPPA BIANCA / BARRICATA	€ 4,00

*In base alla stagione, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. Pane € 3,00 al cestino.
The course with * symbol could be frozen in origin.
Service is not included, basket bread € 3,00.