



la Beccheria

CRUDA E COTTA

Chi siamo

La Beccheria è un ristorante macelleria nato dall'idea di far apprezzare la qualità e la lavorazione delle nostre carni.

L'esperienza acquisita negli anni in questo settore ci consente di potervi proporre una vasta selezione di carni pregiate.

Tale esperienza ci ha permesso di produrre la linea «Cesare, il vero guanciale di Roma» che comprende una vasta gamma di prodotti stagionati.

Per approfondire e scoprire tutti i nostri prodotti a km zero vi invitiamo a visitare il nostro sito web creato appositamente: www.ilguancialescesare.com.

Il nostro locale è inoltre a disposizione per organizzare eventi, cene di lavoro, gustosi aperitivi grazie al nostro servizio bar e cocktail.

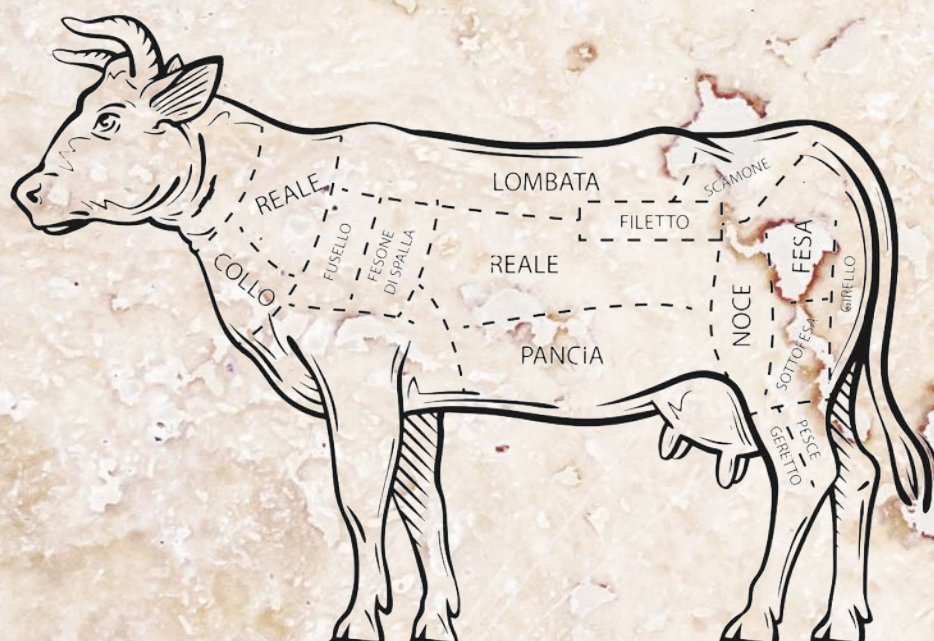
La Beccheria is a butcher's restaurant born from the idea of making people appreciate the quality and workmanship of our meats.

The experience acquired over the years in this sector allows us to be able to offer you a vast selection of fine meats.

This experience has allowed us to produce the «Cesare, the real bacon from Rome» line which includes a vast range of seasoned products.

To learn more and discover all our zero-mile products, we invite you to visit our specifically created website: www.ilguancialescesare.com.

Our venue is also available to organize events, business dinners, tasty aperitifs thanks to our bar and cocktail service.



Acqua e bibite

Acqua naturale/gassata microfiltrata 1 lt	€ 2
<i>Microfiltered natural/carbonated tap water 1 lt</i>	
Acqua di Nepi 1 lt	€ 3
<i>Nepi water 1 lt</i>	
Coca Cola - Coca Cola Zero - Chinotto - Aranciata (in vetro da 33cc)	€ 3
<i>Coca Cola - Coca Cola Zero - Chinotto - Aranciata (in 33cc glass)</i>	
Coca Cola 1 lt in vetro	€ 5,5
<i>Coca Cola 1 lt in glass</i>	

Nonostante la massima attenzione nella preparazione dei piatti, non possiamo escludere possibili contaminazioni. Si invita pertanto la clientela a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale prima dell'ordinazione.

L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta.

Despite the utmost care in preparing our dishes, we cannot rule out possible contamination. Therefore, customers are encouraged to inform our staff of any allergies or food intolerances before ordering.

The list of allergens is available upon request.

« Il costo del servizio al tavolo è di € 2,5 a persona »

Gli antipasti

I nostri taglieri

Tagliere misto con affettati di produzione propria e formaggi selezionati accompagnato da 4 fritti (2 persone) € 25
Mixed platter with home-made cold cuts and selected cheeses accompanied by 4 fried dishes (2 people)

Tagliere misto con affettati di produzione propria e formaggi selezionati accompagnato da 2 fritti (1 persona) € 15
Mixed platter with home-made cold cuts and selected cheeses accompanied by 4 fried dishes (1 person)

Tagliere di prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi € 15
Platter of Parma ham aged 36 months

Tagliere di prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi e mozzarella/burratina di bufala € 17
Parma ham aged 36 months and mozzarella/buffalo burratina

I crudi

Ceviche di scottona con pomodoro, cetrioli e cipolla rossa agrodolce € 20
Heifer ceviche with tomato, cucumber and sweet and sour red onion

Roastbeef di girello affumicato con rucola, pomodorini e grana € 18
Smoked round roast beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese

Carpaccio con peperoni cruschi, stracciatella affumicata e taralli € 18
Carpaccio with cruschi peppers, smoked stracciatella and taralli

Carpaccio con crema di melanzane arrosto, menta, basilico pomodorini canditi e scaglie di grana € 18
Carpaccio with roasted eggplant cream, mint, basil, candied cherry tomatoes, and parmesan shavings

Tartare con cous cous, concasse di pomodoro, menta, limone e basilico fritto € 18
Tartare with couscous, tomato concasse, mint, lemon, and fried basil

Tartare con Mayo al passion fruit, teriaky e anacardi € 18
Tartare with passion fruit mayo, teriyaki and cashews

I caldi

- Burratina affumicata con pomodorini infornati e sale al basilico** € 12
Smoked burrata with baked cherry tomatoes and basil salt
- Mozzarella di bufala con zucchine alla scapece** € 12
Buffalo mozzarella with zucchini scapece
- Fiore di zucca in pastella di birra ripieno di ricotta e salame (3 pz)** € 12
Beer-battered courgette flowers stuffed with ricotta and salami (3 pz)
- Tacos del giorno** € 13
Tacos of the day
- Sformatino di melanzane con crema di grana** € 13
Eggplant flan with parmesan cream
- Spiedino di bombette di Scottona, guanciaie, provola affumicata, con crema di carote e zenzero** € 13
Skewer of Scottona beef, bacon, smoked provola with carrot and ginger cream
- Pop corn di cosce di pollo con patatine fritte** € 14
Chicken Thigh Popcorn with French Fries
- Alette di pollo fritte con salsa BBQ** € 13
Fried chicken wings with BBQ sauce

Primi

- Pacchero Amatriciana** € 14
- Spaghetti Carbonara** € 14
- Tonnarello cacio e pepe** € 14
- Risotto cacio e pepe, lime, burro acido e peperoni cruschi.** € 16
Cacio e pepe risotto with lime, sour butter, and cruschi peppers.
- Tonnarello aglio nero, olio, peperoncino, prezzemolo, fiori di zucca e tartare di scottona** € 16
Tonnarello with black garlic, oil, chili pepper, parsley, zucchini flowers, and beef tartare
- Raviolo di patate e erbe con vellutata di datterino, basilico e parmigiano.** € 14
Potato and herb ravioli with creamed cherry tomato, basil, and parmesan.
- Pici acqua e farina al ragù bianco di maiale.** € 14
Pici made with water and flour and served with white pork ragù.
- Fettuccine al ragù di scottona tagliata a coltello, basilico e pomodorini freschi.** € 14
Fettuccine with hand-cut beef ragù, basil, and fresh cherry tomatoes.
- Maccheroncino alla genovese di scottona, basilico e zest di limone.** € 14
Genoese macaroni with beef, basil, and lemon zest.
- Pacchero fresco con vellutata di datterino e stracciatella affumicata, basilico e parmigiano.** € 14
Fresh pacchero with creamed cherry tomato and smoked stracciatella, basil and parmesan

Panini

Panino con pollo croccante e insalata, pomodoro e mayo al miele € 13

Crispy chicken sandwich with tomato salad, honey mayo

Tartare burger con guacamole, insalata, pomodoro, cipolla caramellata,

Mayo al basilico € 16

Tartare burger with guacamole, tomato salad, and caramelized onion

Basil mayo

Panino con hamburger di scottona (250 g), insalata, pomodoro,

cipolla, cetriolini, guanciale, provola, salsa BBQ € 14

Beef burger bun (250g), lettuce, tomato,

onion, gherkins, bacon, provolone cheese, BBQ sauce

Falafel burger con insalata, pomodoro, cipolla e mayo spicy € 13

Falafel burger with salad, tomato, onion, spicy mayo

Panino con Ribs bbq sfilacciate, cheddar, insalata e pomodoro € 14

Sandwich with pulled BBQ ribs, cheddar, tomato salad

La griglia

Selezione Black Angus (minimo 300 gr)

Tagliata di controfiletto Black Angus Stati Uniti PREMIUM <i>Sliced beef Black Angus United States sirloin PREMIUM</i>	€ 12/etto
Tagliata di controfiletto Black Angus Superior Nuova Zelanda OCEAN BEEF <i>New Zealand Superior Black Angus Sirloin Steak OCEAN BEEF</i>	€ 12/etto
Tagliata di controfiletto Black Angus Australia (90 gg frollatura) <i>Australian Black Angus sirloin steak (90 days aged)</i>	€ 10/etto
Tagliata di controfiletto Black Angus Uruguay (200gg frollatura) <i>Sliced Black Angus Uruguay sirloin (200 days dry-aged)</i>	€ 9/etto

Selezione Scottona

Fiorentina di Scottona <i>Florentina steak of scottona.</i>	€ 60 Kg.
Costata di Scottona senza osso 400 gr. <i>Rib of beef without bone 400 gr.</i>	€ 28
Tagliata di controfiletto di Scottona 300 gr. <i>Sliced beef Scottona sirloin 300 gr</i>	€ 25
Bistecca della Beccheria con osso 500 gr. <i>Steak of Beccheria with bone 500 gr.</i>	€ 28
Filetto di Scottona 300 gr. <i>Scottona fillet 300 gr.</i>	€ 26
Sfizi di Scottona (10 pz) <i>Scottona delicacies (10 pcs).</i>	€ 14
Hamburger di Scottona 250 gr. con contorno di patate al forno o verdure <i>Scottona burger 250 gr. with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 14

Costolette di Agnello <i>Lamb chops</i>	€ 20
Arrosticini di pecora (10 pz) <i>Sheep arrosticini (10 pcs)</i>	€ 12
Braciola di collo di maiale con contorno di patate al forno o verdure <i>Pork neck chop with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 15
Sovracoscia di pollo con patate al forno o verdure <i>Chicken thigh with baked potatoes or vegetables</i>	€ 15
Salsiccia macinata (3 Pz.) con contorno di patate al forno o verdure <i>Minced sausage (3 Pcs.) with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 14

Secondi

- Filetto di Scottona (200 g) in crosta di Panko, fondo agli agrumi e cicoria ripassata** € 32
Heifer fillet (200g) in a panko crust, with a citrus sauce and sautéed chicory.
- Tagliata di picanha (300 g) alla brace servita con guacamole e salsa chimicurri** € 25
Grilled picanha steak (300g) served with guacamole and chimicurri sauce
- Tagliata di pollo CBT, pane profumato, spinaci al burro e cesar dressing** € 18
Sliced CBT chicken, fragrant bread, buttered spinach and Caesar dressing
- Bistecca di collo di suino CBT con platano fritto e teriaky** € 18
CBT pork neck steak with fried plantain and teriaky
- Straccetti di scottona con vellutata di datterino, polvere di olive nere, peperoni dolci, origano e scaglie di grana** € 16
Strips of beef with creamed cherry tomatoes, black olive powder, oregano, and parmesan shavings.
- Ribs di di maiale in salsa Korean BBQ** € 22
Pork ribs in Korean BBQ sauce

Contorni

- Patate al forno** € 6
Baked Potato Chips
- Patatine fritte** € 6
Chips
- Verdura di stagione** € 7
Seasonal vegetables
- Verdure grigliate** € 6
Grilled vegetables
- Insalata mista** € 6
Mixed salad

Dolci

- Tartelletta di frolla al cocco, lemon curd e frutti rossi** € 8,5
Coconut shortcrust tart with lemon curd and red berries
- Babà con crema pasticcera e granella di pistacchio** € 7
Baba with custard and chopped pistachios
- Babà con panna, nutella e riccioli di cioccolato** € 7
Baba with cream, Nutella and chocolate curls
- Tiramisù** € 8
Tiramisù
- Cheesecake basca con caramello salato** € 8
Basque cheesecake with salted caramel
- Gelati** € 7
Ice creams
- Crema pasticciera con more, lamponi, mirtilli e fragole** € 8
Custard with blackberries, raspberries, blueberries and strawberries

Rum

Zacapa Rum Solera Gran Reserva	€ 10
Diplomatico Rum Reserva Exsclusiva	€ 10
Don Papa Rum Mass Kara	€ 10

Tutti i Rum vengono serviti con cioccolato fondente

Liquori

Ratafia	€ 4
Genziana	€ 4
Limoncello	€ 4
Amaro del Capo	€ 4
Amaro del Capo al peperoncino	€ 5
Amaro Jagermeister	€ 4
Amaro Averna	€ 4
Fernet Branca	€ 4
Montenegro	€ 4
Unicum	€ 4
Jefferson	€ 6
Grappa bianca	€ 5
Grappa barricata	€ 5

Vino passito, calice	€ 9
----------------------	-----

la **Beccheria**

CRUDA E COTTA

VIA COLLATINA, 124
00155 ROMA

www.ristomacellerialabeccheria.it

Per info e prenotazioni:
06 45 615 680

segui su:

