



la Beccheria

CRUDA E COTTA

la Beccheria

CRUDA E COTTA



Scansiona il codice, entrerai a far parte della community della Beccheria.
Riceverai informazioni su offerte ed eventi del nostro ristorante.

*Scan the code, you will join the Beccheria community.
You will receive information on offers and events of our restaurant.*



www.ristomacelleriालabeccheria.it

Per info e prenotazioni:

06 45 615 680

seguici su:



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.

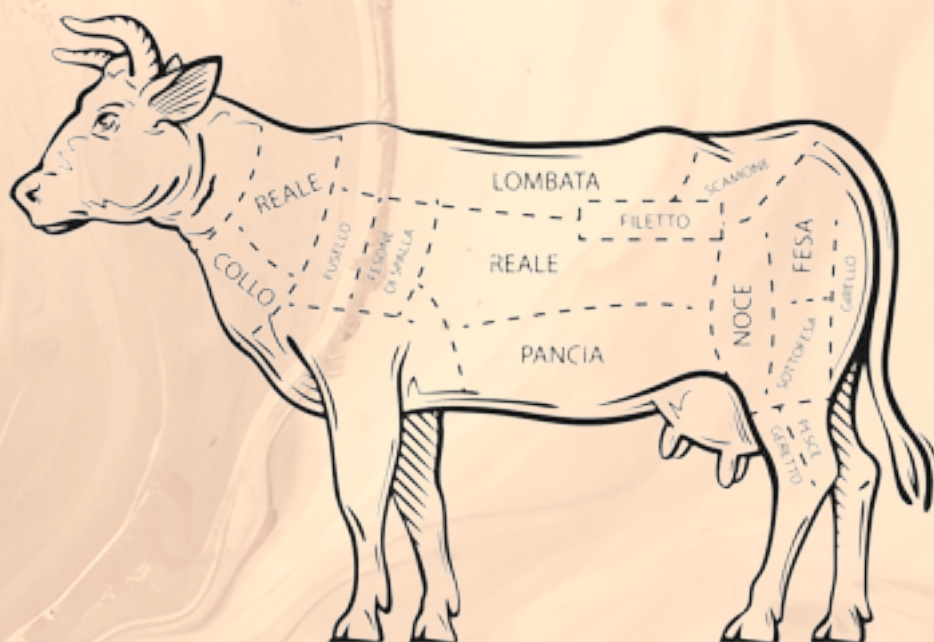
La Beccheria is a butcher's restaurant born from the idea of making people appreciate the quality and workmanship of our meats.

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.



Beccheria menù

Gli antipasti

I nostri taglieri

Tagliere misto con affettati di produzione propria e formaggi selezionati accompagnato da 4 fritti (2 persone) € 22
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) € 14
Mixed platter with home-made cold cuts and selected cheeses accompanied by 4 fried dishes (1 people)

Tagliere di prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi € 14
Platter of Parma ham aged 36 months

Tagliere di prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi e mozzarella/burratina di bufala € 16
Parma ham aged 36 months and mozzarella/buffalo burratina

I crudi

- Tartare di Scottona con crema di ricotta, e pomodoro infornato, pane fritto** € 16
Scottona steak tartare with ricotta cream, baked tomatoes, and fried bread
- Tartare di Scottona con mele, noci e salsa senape-miele** € 18
Scottona tartare with apples, walnuts and mustard-honey sauce
- Tartare di Scottona classica servita con tuorlo d'uovo fritto, cipolla caramellata, capperi e senape antica in grani** € 16
Classic Scottona Tartare served with fried egg yolk, caramelized onion, capers and ancient grain mustard
- Carpaccio di Scottona con vellutata di datterino, olio alla rucola e crema di parmigiano** € 18
Scottona beef carpaccio with creamed cherry tomato soup, arugula oil, and parmesan cream
- Carpaccio di Scottona con fondo di carne ai frutti rossi e pecorino** € 16
Scottona carpaccio with red fruit and pecorino cheese sauce
- Girello di Scottona marinato con insalatina di finocchi e arance** € 16
Marinated heifer topside with fennel and orange salad

I caldi

- Burratina di bufala affumicata con pappa al pomodoro e polvere di olive nere** € 14
Smoked buffalo burratina with tomato soup and black olive powder
- Mozzarella di bufala con caponatina di verdure tiepide** € 13
Buffalo mozzarella with warm vegetable caponata
- Mozzarella di bufala in carrozza con prosciutto crudo 36 mesi , basilico, vellutata di datterino e parmigiano** € 13
Buffalo mozzarella in carrozza with 36-month-aged prosciutto, basil, creamed cherry tomato sauce, and parmesan cheese
- Bombe fritte di pulled beef con cuore di provola affumicata (3 pz.)** € 13
Fried pulled beef bombs with smoked provola cheese (3 pcs.)
- Sformatino di melanzane alla parmigiana con fonduta di grana e olio al basilico** € 13
Eggplant parmesan flan with Grana Padano fondue and basil oil
- Involtini di Scottona croccanti ripieni di capocollo, parmigiano con ristretto di carne (3 pz.)** € 13
Crispy Scottona beef rolls stuffed with capocollo, Parmesan cheese and meat reduction (3 pcs.)

Primi

Pici olio, aglio, prezzemolo, peperoncino e polvere di peperone crudo e tartare <i>Pici with oil, garlic, parsley, chili pepper, and crudo pepper powder and tartare</i>	€ 16
Gnocchi di patate dolci con ragù di funghi e salsiccia croccante <i>Sweet potato gnocchi with mushroom ragù and crispy sausage</i>	€ 16
Fusilli con pesto alla siciliana e mandorle tostate <i>Fusilli with Sicilian pesto and toasted almonds</i>	€ 14
Risotto con fondo di carne all'aglio nero, burro acido, salsiccia <i>Risotto with black garlic meat stock, sour butter, sausage</i>	€ 15
Fettuccine al ragù bianco di Scottona <i>Fettuccine with Scottona white ragù</i>	€ 14
Paccheri con sugo di costine <i>Paccheri with rib sauce</i>	€ 14
Ravioli di patate ed erbe aromatiche con sugo menta pecorino <i>Potato and herb ravioli with mint and pecorino cheese sauce</i>	€ 14
Tonnarello cacio e pepe <i>Tonnarello cheese and pepper</i>	€ 14
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	€ 14
Paccheri freschi all'amatriciana <i>Fresh paccheri all'amatriciana</i>	€ 14

Secondi

Filetto di Scottona con salsa al whiskey accompagnato da patate al forno <i>Heifer fillet with whiskey sauce served with baked potatoes</i>	€ 30
Filetto di Scottona (180 gr) con verza rossa in agrodolce e salsa teriyaki <i>Scottona fillet (180g) with sweet and sour red cabbage and teriyaki sauce</i>	€ 20
Straccetti di Scottona con peperoni dolci, pachino, olive nere e grana <i>Scottona strips with sweet peppers, cherry tomatoes, black olives and parmesan cheese</i>	€ 15
Picanha di Scottona CBT con PUREA di sedano rapa e demi-glacé <i>CBT Scottona Picanha with celeriac puree and demi-glace</i>	€ 18
Ribs in salsa BBQ servite con patatine fritte <i>Ribs in BBQ sauce served with french fries</i>	€ 18
Pancia di maialino arrosto con crema di patate dolci e salsa senape-miele <i>Roast pork belly with sweet potato cream and honey-mustard sauce</i>	€ 20

La griglia

Selezione Black Angus [minimo 300 gr]

Tagliata di controfiletto Black Angus Stati Uniti PREMIUM <i>Sliced beff Black Angus United States sirloin PREMIUM</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 beff Scottona sirloin 300 gr</i>	€ 23
Bistecca della Beccheria con osso 400 gr. <i>Steak of Beccheria with bone 400 gr.</i>	€ 22
Filetto di Scottona 300 gr. <i>Scottona fillet 300 gr.</i>	€ 24
Hamburger di Scottona 280 gr. con contorno di patate al forno o verdure <i>Scottona burger 280 gr. with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 12
Hamburger di Scottona 180 gr. con contorno di patate al forno o verdure <i>Scottona burger 180 gr with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 9

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>	€ 14
Petto di pollo con contorno di patate al forno o verdure <i>Chicken breast with a side dish of baked potatoes or vegetables</i>	€ 14
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>	€ 12

Panini

Burger di Scottona 200g con composta di cipolle e guanciale, insalata, pomodoro, cetriolini e Cheddar <i>200g Scottona burger with onion and bacon compote, salad, tomato, gherkins, and Cheddar</i>	€ 13
Pulled beef con maionese alla senape antica in grani <i>Pulled beef with ancient grain mustard mayonnaise</i>	€ 14
Falafel Burger con insalata, pomodoro, cipolla caramellata, cetriolini e maionese piccante <i>Falafel burger with lettuce, tomato, caramelized onion and spicy mayonnaise</i>	€ 13
Petto di pollo crunch, pomodoro, lattuga e maionese al miele <i>Crunch chicken breast, tomato, lettuce and honey mayonnaise</i>	€ 13

Contorni

Patate al forno <i>Baked Potato Chips</i>	€ 6
Patatine fritte <i>Chips</i>	€ 6
Verdura di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€ 7
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6

Dolci

Baba' con panna, nutella e riccioli di cioccolato. <i>Baba with cream, nutella and chocolate curls</i>	€ 7
Baba' con crema pasticcera e pistacchio <i>Baba with custard and pistachio</i>	€ 7
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 8
Tortino cioccolato e limone <i>Chocolate and lemon cake</i>	€ 8
Chocolate fudge cake <i>Chocolate fudge cake</i>	€ 7
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	€ 7

Acqua e bibite

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

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,5
Cappuccino	€ 2,5
The e Tisane	€ 3

Liquori

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
Zacapa	€ 10



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

Allergeni

In questo locale si servono prodotti allergeni o dei loro derivati.
This place serves allergen products or their derivatives.

Informaci di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari così da poter fare variazioni degli ingredienti dove possibile.

Please inform us of any food allergies and / or Intolerance so that we can make variations of ingredients where possible.

1. Cereali contenenti glutine.
Cereals containing gluten.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and crustacean products.

3. Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg products.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish products.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut products.

6. Soia e prodotti a base di soia.
Soy and soy products.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and milk-based products (including lactose).

8. Frutta a guscio.
Nuts.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and celery-based products.

10. Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Anidride solforosa e solfiti.
Sulfur dioxide and sulphites.

13. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and shellfish-based products,

14. Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupins and lupine-based products.

In concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/litro in termini di So2
In concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of So2

Totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti.
Total to be calculated for the products as proposed.

Pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Ready-to-eat or reconstituted according to the manufacturers' instructions.

la Beccheria

CRUDA E COTTA

VIA COLLATINA, 124
00155 ROMA

www.ristomacelleriालabeccheria.it
Per info e prenotazioni:
06 45 615 680

segui su:

