SPAGHETTERIA • PIZZERIA • CUCINA ROMANA



L'ARCHETTO II

Menù

TRASTEVERE · SINCE 1986

Benvenuti all'Archetto II, storica spaghetteria trasteverina aperta dal 1986. Tra i vicoli d'oltre Tevere portiamo in tavola i grandi classici della cucina romana, dalla carbonara all'amatriciana, dalla gricia alla cacio e pepe, accanto alle nostre pizze e a tante ricette di casa, preparate con ingredienti semplici e genuini.

Welcome to L'Archetto II, a historic Trastevere spaghetteria open since 1986. In the alleys across the Tiber we serve the great classics of Roman cooking, from carbonara and amatriciana to gricia and cacio e pepe, alongside our pizzas and many house recipes made with simple, honest ingredients.

BUON APPETITO · ENJOY YOUR MEAL

VIA AGOSTINO BERTANI 6/7 · ROMA · TEL. 06 589 5236 · @ARCHETTO_DUE

La nostra storia *Our Story*



ITALIANO

Era il 1986 quando [nome del fondatore / della famiglia] aprì le porte dell'Archetto II in Via Agostino Bertani, nel cuore di Trastevere. [Raccontate qui com'è nata l'idea del locale.]

[Le persone: chi c'è oggi in cucina e in sala, la famiglia, i passaggi di generazione, gli aneddoti più belli.]

[Cosa rende speciale l'Archetto II: le ricette di casa, il legame con il quartiere, i clienti di sempre.]

ENGLISH

It was 1986 when [founder / family name] opened the doors of L'Archetto II on Via Agostino Bertani, in the heart of Trastevere. [Tell here how the idea for the restaurant was born.]

[The people: who runs the kitchen and the dining room today, the family, the generations, the best anecdotes.]

[What makes L'Archetto II special: the house recipes, the bond with the neighbourhood, the regulars.]





Antipasti

Appetizers

FOTO BRUSCHETTA

FOTO ANTIPASTO ALL'ITALIANA

FOTO SFIZIO ALL'ARRABBIATA

Antipasto vegetariano € 10,00
Verdure grigliate miste: cicoria, friggitelli, melanzane, zucchine · consigliato per 2 persone
Mixed grilled vegetables: chicory, sweet green peppers, aubergine, courgettes · recommended for 2 people

Antipasto all'italiana € 14,00
Tagliere di salumi · consigliato per 2 persone
Cured meats board · recommended for 2 people

Antipasto pugliese (1) € 10,00
Olive nere, pomodori secchi, friggitelli e focaccia olio e rosmarino · consigliato per 2 persone
Black olives, sun-dried tomatoes, sweet green peppers and focaccia with oil and rosemary · recommended for 2 people

Bresaola, rucola e parmigiano (7) € 14,00
Cured beef, rocket and parmesan

Bruschetta (1) € 2,50
Pane tostato con olio, sale e aglio
Toasted bread with oil, salt and garlic

Bruschetta al pomodoro (1) € 3,00
Con pomodoro fresco
Toasted bread with fresh tomato

Bruschetta ai carciofi (1) € 4,00
Con crema di carciofi
Toasted bread with artichoke cream

Bruschetta con alici e pomodoro (1, 4) € 4,00
Con alici e pomodoro fresco
Toasted bread with anchovies and fresh tomato

Bruschetta alle olive (1) € 4,50
Con olive e mozzarella
Toasted bread with olives and mozzarella

Bruschetta al prosciutto (1) € 4,50
Con prosciutto
Toasted bread with ham

Bruschetta al tartufo (1, 9) € 5,00
Con crema al tartufo
Toasted bread with truffle cream

Bruschetta al salmone (1, 4) € 5,50
Con salmone e mozzarella
Toasted bread with salmon and mozzarella

Tris di bruschetta (1) € 7,00
Olive, carciofi e pomodoro
Olives, artichokes and tomato

Focaccia (1) € 5,00
Olio e rosmarino
Flatbread with oil and rosemary

Focaccia con prosciutto (1) € 9,00
Olio, rosmarino e prosciutto
Flatbread with oil, rosemary and ham

Caprese (7) € 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala
Fresh tomato and buffalo mozzarella

Mozzarella di bufala (7) € 10,00
Buffalo mozzarella

Prosciutto e bufala (7) € 13,00
Prosciutto e mozzarella di bufala
Ham with buffalo mozzarella

Tagliere di formaggi (7) € 9,00
Parmigiano Reggiano, provolone e pecorino
Parmigiano Reggiano, provolone and pecorino

Sfizio all'arrabbiata (1) € 8,00
Nodini di pasta fritti con sugo all'arrabbiata
Fried dough knots with spicy tomato sauce

Sfizio con lardo (1) € 10,00
Nodini di pasta fritti con lardo
Fried dough knots with lard

Scamorza al forno (1, 7) € 9,00
Baked scamorza cheese

Scamorza con prosciutto crudo (1, 7) € 12,00
Scamorza al forno con prosciutto crudo
Baked scamorza with cured ham

Sauté di cozze (13) € 13,00
Cozze saltate in padella
Pan-sautéed mussels

Crostini, Fritti e Insalate

Toasts, Fried Treats & Salads

FOTO INSALATA TOSCANA

FOTO SUPPLÌ

FOTO CROSTINO AL SALMONE

Crostini *Toasts*

Acciughe (1, 4, 7) — **€ 10,00**
Acciughe, mozzarella
Anchovies, mozzarella

Vegetariano (1, 7) — **€ 11,00**
Verdure miste, mozzarella
Mixed vegetables, mozzarella

Prosciutto (1, 7) — **€ 12,00**
Prosciutto crudo, mozzarella
Cured ham, mozzarella

Ponticiana (1, 7) — **€ 13,00**
Prosciutto crudo, funghi, mozzarella
Cured ham, mushrooms, mozzarella

Salmone (1, 4, 7) — **€ 13,00**
Salmone, mozzarella
Salmon, mozzarella

Insalatone *Salads*

Insalatona italiana (1, 7) — **€ 12,00**
Insalata mista, pomodoro fresco, bufala
Mixed salad, fresh tomato, buffalo mozzarella

Insalata di pollo (1, 3) — **€ 12,00**
Insalata mista, pollo grigliato, maionese
Mixed salad, grilled chicken, mayonnaise

Insalata romana (1, 7) — **€ 12,00**
Insalata mista, pomodorini, formaggi misti
Mixed salad, cherry tomatoes, mixed cheeses

Insalatona toscana (1, 3, 4) — **€ 13,00**
Insalata mista, pomodoro, tonno, uova, cipolla, mais, alici
Mixed salad, tomato, tuna, egg, onion, sweetcorn, anchovies

Fritti *Fried Treats*

Fiori di zucca (7, 4) — **€ 3,50**
Con mozzarella e alici
Courgette flowers with mozzarella and anchovies

Supplì (3, 7, 9) * — **€ 3,50**
Riso, uovo, formaggio, pomodoro, carne · 2 pezzi
Rice balls with tomato sauce, mozzarella, egg and meat · 2 pieces

Filetto di baccalà * — **€ 4,50**
Fried cod fillet

Mozzarelline fritte * — **€ 4,50**
6 pezzi
Fried mozzarella bites · 6 pieces

Olive all'ascolana * — **€ 4,50**
Olive ripiene di carne, fritte · 6 pezzi
Fried meat-stuffed olives · 6 pieces

Crocchette di patate * — **€ 5,00**
2 pezzi
Potato croquettes · 2 pieces

Patatine fritte * — **€ 5,00**
Classiche o chips
French fries, classic or chips

Frittura vegetale * — **€ 5,50**
Verdure miste fritte
Mixed fried vegetables

Servizio e coperto · *Service & cover charge* **€ 2,00**

Vegetariano · *Vegetarian* * Congelato · *Frozen*

Primi Piatti

First Courses

FOTO PASTA | FOTO PASTA | FOTO PASTA

Tutti i condimenti sono serviti con gli **spaghetti**; su richiesta sono disponibili altri formati, come penne, fusilli, mezze maniche, tonnarelli e molto altro, anche integrali e senza glutine.

All sauces come with spaghetti; on request we also serve other pasta shapes such as penne, fusilli, mezze maniche and tonnarelli, including wholewheat and gluten-free pasta.

Archetto (1, 4, 7) — **€ 15,00**
Pomodoro, guanciale, tonno, funghi, pecorino, prezzemolo
Tomato sauce, guanciale, tuna, mushrooms, pecorino, parsley

Aglio, olio e peperoncino (1) — **€ 10,00**
Garlic, olive oil, chilli pepper

Amatriciana (1, 7) — **€ 13,00**
Pomodoro, guanciale, pecorino, cipolla
Tomato sauce, guanciale, pecorino, onion

Arrabbiata (1) — **€ 11,00**
Pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo
Tomato sauce, garlic, oil, chilli, parsley

Balorda (1, 7) — **€ 15,00**
Gorgonzola, guanciale, panna, grana
Gorgonzola, guanciale, cream, grana

Boscaiola (1, 7) — **€ 15,00**
Salsiccia, funghi, pomodoro, grana
Sausage, mushrooms, tomato sauce, grana

Burina (1, 7) — **€ 13,00**
Salsiccia, panna, grana, pepe
Sausage, cream, grana, black pepper

Carbonara (1, 3, 7) — **€ 13,00**
Uovo, guanciale, pecorino, pepe
Egg, guanciale, pecorino, black pepper

Carbonara vegetariana (1, 3, 7) — **€ 13,00**
Zucchine, uovo, pecorino, pepe
Courgettes, egg, pecorino, black pepper

Cacio e pepe (1, 7) — **€ 13,00**
Pecorino e pepe
Pecorino, black pepper

Checca (1, 7) — **€ 13,00**
Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil

Cozze e pecorino (1, 7, 13) — **€ 14,00**
Cozze, pecorino
Mussels, pecorino

Erbe (1, 7) — **€ 13,00**
Spinaci, panna, prezzemolo, aglio, grana
Spinach, cream, parsley, garlic, grana

Filanti (1, 7) — **€ 13,00**
Pomodoro, grana, mozzarella, origano
Tomato sauce, grana, mozzarella, oregano

Fumo di Londra (1, 7) — **€ 15,00**
Speck, provola affumicata, panna, grana
Speck, smoked provola, cream, grana

Gricia (1, 7) — **€ 13,00**
Guanciale, cipolla, pecorino
Guanciale, onion, pecorino

Limone (1, 7) — **€ 13,00**
Limone, panna, prezzemolo, grana
Lemon, cream, parsley, grana

Mafiosi (1, 4, 7) — **€ 14,00**
Aglio, olio, limone, alici, origano, olive, pecorino
Garlic, oil, lemon, anchovies, oregano, olives, pecorino

Primi Piatti

First Courses · continued







Marco Belli (1, 13) — **€ 20,00**
Vongole, broccoli, aglio, prezzemolo
Clams, broccoli, garlic, parsley

Mazzancolle (1, 2) * — **€ 20,00**
Mazzancolle, aglio, olio, pomodoro
King prawns, garlic, oil, tomato sauce

Norma (1, 7) — **€ 15,00**
Melanzane fritte, pomodoro, grana, ricotta salata, basilico
Fried aubergine, tomato sauce, grana, salted ricotta, basil

Pesto (1, 7) — **€ 14,00**
Basilico, pinoli, aglio, grana
Basil, pine nuts, garlic, grana

Pomodoro (1) — **€ 9,00**
Pomodoro, basilico
Tomato sauce, basil

Pecorara (1, 7) — **€ 15,00**
Salsiccia, funghi, grana, pepe, panna
Sausage, mushrooms, grana, black pepper, cream

Profumati (1, 7) — **€ 15,00**
Crema di porcini tartufata, panna, pomodoro, prezzemolo, grana
Truffled porcini cream, cream, tomato sauce, parsley, grana

Profumo di mare (1, 2, 13) — **€ 21,00**
Cozze, vongole, crostacei, aglio, olio
Mussels, clams, shellfish, garlic, oil

Barese (1, 4, 7) — **€ 15,00**
Broccoli, alici, aglio, olio, peperoncino, grana
Broccoli, anchovies, garlic, oil, chilli, grana

Puttanesca (1, 4) — **€ 15,00**
Olive, capperi, acciughe, pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino
Olives, capers, anchovies, tomato sauce, parsley, garlic, chilli

Quattro formaggi (1, 7) — **€ 15,00**
Formaggi misti, panna
Mixed cheeses, cream

Ragù alla bolognese (1) — **€ 15,00**
Ragù di sola carne di manzo e pomodoro
Bolognese meat sauce made with beef only

Salmone (1, 4, 7) — **€ 14,00**
Salmone, panna, prezzemolo, pomodoro
Salmon, cream, parsley, tomato sauce

Scampi (1, 2) — **€ 19,00**
Scampi, pomodoro, aglio, olio
Langoustines, tomato sauce, garlic, oil

Scoglio (1, 4, 13) — **€ 21,00**
Cozze, vongole, calamari, pomodoro
Mussels, clams, squid, tomato sauce

Tonno (1, 4) — **€ 14,00**
Pomodoro, tonno, peperoncino, prezzemolo
Tuna, tomato sauce, chilli, parsley

Vodka (1, 7, 11) — **€ 16,00**
Pomodoro, guanciale, vodka, panna, grana
Tomato sauce, guanciale, vodka, cream, grana

Vongole (1, 13) — **€ 19,00**
Vongole, prezzemolo, aglio, olio
Clams, parsley, garlic, oil

Zivago (1, 3, 4, 7) — **€ 20,00**
Salmone, uova di lompo, prezzemolo, pomodoro, panna
Salmon, lumpfish roe, parsley, tomato sauce, cream

Tris di pasta romani — **€ 20,00**
a persona
per person
Assaggio di tre primi della tradizione romana: carbonara, amatriciana e cacio e pepe (min. 2 persone)
Tasting of three traditional Roman pasta dishes: carbonara, amatriciana and cacio e pepe (min. 2 people)

Secondi Piatti

Main Courses & Side Dishes

FOTO FILETTO

FOTO ABBACCHIO · SALTIMBOCCA

FOTO GAMBERONI GRIGLIATI

Carne *Meat*

Abbacchio scottadito (1) — **€ 22,00**
Grilled lamb chops

Bistecca di manzo (1) — **€ 28,00**
Beef steak

Bistecca di pollo (1) — **€ 18,00**
Coscia e sovraccoscia, con insalata e patatine fritte
Chicken leg and thigh with salad and french fries

Filetto alla griglia (1) — **€ 23,00**
Grilled beef fillet

Filetto al pepe verde (1, 14) — **€ 26,00**
Crema di senape e pepe verde
Beef fillet with green pepper and mustard cream

Filetto all'aceto balsamico (1) — **€ 26,00**
Beef fillet with balsamic vinegar

Filetto al vino rosso (1, 11) — **€ 26,00**
Beef fillet in red wine sauce

Petto di pollo (1) — **€ 14,00**
Coscia, con insalata e patatine fritte
Chicken leg with salad and french fries

Saltimbocca alla romana (1, 7, 11) — **€ 19,00**
Vitello, burro, prosciutto, salvia, pepe, farina
Veal, butter, ham, sage, black pepper, flour

Scaloppine al limone (1, 7) — **€ 17,00**
Vitella, limone, farina
Veal escalopes with lemon

Scaloppine al marsala (1, 7, 11) — **€ 17,00**
Vitella al Marsala
Veal escalopes with Marsala wine

Scaloppine al vino bianco (1, 7, 11) — **€ 17,00**
Vitella al vino bianco
Veal escalopes in white wine sauce

Straccetti di manzo (1) — **€ 20,00**
Con rucola, pomodorini e grana
Beef strips with rocket, cherry tomatoes and grana

Pesce *Seafood*

Frittura di calamari (2, 4, 13) * — **€ 24,00**
Con insalata
Fried squid with salad

Grigliata di calamari (4, 13) * — **€ 24,00**
Con insalata
Grilled squid with salad

Grigliata di gamberoni (2) * — **€ 24,00**
Con insalata
Grilled prawns with salad

Contorni *Side Dishes*

Cicoria ripassata (1) — **€ 6,00**
Sautéed chicory

Cicoria all'agro — **€ 6,00**
Boiled chicory with olive oil and lemon

Friggitelli — **€ 6,00**
Sautéed sweet green peppers

Insalata mista (1) — **€ 6,00**
Mixed salad

Verdure grigliate (1) — **€ 6,00**
Grilled mixed vegetables

Patate al forno (1) — **€ 6,00**
Roast potatoes

Patatine fritte * — **€ 5,00**
French fries, classic or chips

Servizio e coperto · *Service & cover charge* **€ 2,00**

Vegetariano · *Vegetarian* * Congelato · *Frozen*

Le Pizze

Our Pizzas

FOTO DIAVOLA

FOTO CALZONE

FOTO LIMONE

Margherita (1, 7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato sauce, mozzarella, basil

Margherita con bufala (1, 7) € 13,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Marinara (1) € 7,00
Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano

Napoli (1, 4, 7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, alici
Tomato sauce, mozzarella, anchovies

Angelo (1, 7) € 13,50
Zucchine, speck, grana, mozzarella
Courgettes, speck, grana, mozzarella

Capricciosa (1, 3, 7) € 13,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive, uovo, carciofini
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives, egg, artichokes

Campagnola (1, 7) € 12,50
Pomodoro, mozzarella, verdure
Tomato sauce, mozzarella, vegetables

Catania (1, 7) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane
Tomato sauce, mozzarella, aubergine

Calzone (1, 7) € 14,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives

Calzone vegetariano (1, 7) € 14,00
Verdure miste, mozzarella
Mixed vegetables, mozzarella

Diavola (1, 7) € 12,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Fiori di zucca (1, 4, 7) € 12,00
Fiori di zucca, mozzarella, alici
Courgette flowers, mozzarella, anchovies

Funghi (1, 7) € 12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms

Limone (1, 7) € 12,50
Mozzarella, prosciutto cotto, insalata e limone
Mozzarella, cooked ham, salad and lemon

Prosciutto (1, 7) € 13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella, cured ham

Prosciutto e funghi (1, 7) € 14,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, mushrooms

4 formaggi (1, 7) € 13,00
Gorgonzola, provola, cacio, mozzarella
Gorgonzola, provola, pecorino, mozzarella

4 stagioni (1, 7) € 13,50
Mozzarella, funghi, prosciutto, olive, peperoni, carciofini
Mozzarella, mushrooms, ham, olives, peppers, artichokes

Rughetta (1, 7) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, rughetta
Tomato sauce, mozzarella, rocket

Scozzese (1, 7) € 13,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi
Tomato sauce, mozzarella, sausage, mushrooms

Siciliana (1, 7) € 14,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, prosciutto, capperi
Tomato sauce, mozzarella, peppers, ham, capers

Tonno e cipolla (1, 4) € 12,00
Pomodoro, tonno, cipolla
Tomato sauce, tuna, onion

Vesuvio XXL (1, 3, 7) € 15,50
Pomodoro, funghi, prosciutto, uovo, olive, salame, mozzarella
Tomato, mushrooms, ham, egg, olives, salami, mozzarella

Bevande

Drinks

FOTO CAFFÈ

FOTO BIRRA

FOTO APEROL SPRITZ

Bevande fredde *Cold Drinks*

Acqua minerale 1 l — **€ 2,00**
Mineral water 1 l

Coca-Cola — **€ 3,00**

Coca-Cola Zero — **€ 3,00**

Fanta · Sprite · Tè freddo — **€ 3,00**
Fanta · Sprite · Iced tea

Chinotto — **€ 3,00**
Italian bitter-orange soda

Birre *Beers*

Birra alla spina 0,2 l (1) — **€ 3,50**
Draught beer 0.2 l

Birra alla spina 0,4 l (1) — **€ 6,00**
Draught beer 0.4 l

Peroni 66 cl (1) — **€ 5,00**
Peroni beer, 66 cl bottle

Birre estere 33 cl (1) — **€ 5,00**
Imported beers, 33 cl bottle

Birra analcolica 33 cl (1) — **€ 4,00**
Alcohol-free beer, 33 cl bottle

Bevande calde *Hot Drinks*

Caffè — **€ 2,00**
Espresso

Doppio espresso — **€ 3,50**
Double espresso

Caffè americano — **€ 3,00**
American coffee

Caffè corretto — **€ 3,00**
Espresso with a dash of liqueur

Caffè decaffeinato — **€ 3,00**
Decaf espresso

Cappuccino (7) — **€ 3,00**

Cioccolata calda (7) — **€ 3,50**
Hot chocolate

Tè caldo — **€ 3,00**
Hot tea

Aperitivi e cocktail *Aperitifs*

Spritz (11) — **€ 7,00**
Aperol · Campari · Hugo

Campari Soda — **€ 5,00**

Crodino — **€ 4,00**
Alcohol-free aperitif

Cocktail alcolici — **da € 8,00**
Alcoholic cocktails

Negroni
Americano
Gin tonic / lemon
Vodka tonic / lemon

Carta dei vini · Wine list

I vini della casa, al calice e in bottiglia, e la nostra selezione di bollicine, bianchi, rosati e rossi sono sulla carta dei vini.

Our house wines, by the glass or bottle, and our selection of sparkling, white, rosé and red wines are on the wine list.

Dolci e digestivi · Desserts

Dolci, amari, grappe e distillati: chiedete la carta dei dolci.

Desserts, amari, grappa and spirits: ask for our dessert menu.

Servizio e coperto · *Service & cover charge* **€ 2,00**

Allergeni: vedi ultima pagina · *Allergens: see back page*

Allergeni

Allergens

I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti (Reg. UE 1169/2011).
The numbers next to each dish refer to the allergens it contains.

1 **Cereali contenenti glutine** · *Gluten*
2 **Crostacei** · *Crustaceans*
3 **Uova** · *Eggs*
4 **Pesce** · *Fish*
5 **Arachidi** · *Peanuts*
6 **Soia** · *Soy*
7 **Latte e derivati, incluso lattosio** · *Milk*
8 **Frutta a guscio** · *Tree nuts*
9 **Sedano** · *Celery*
10 **Semi di sesamo** · *Sesame*
11 **Anidride solforosa e solfiti** · *Sulphites*
12 **Lupini** · *Lupin*
13 **Molluschi** · *Molluscs*
14 **Senape** · *Mustard*

Per informazioni sugli ingredienti allergenici presenti nelle ricette, rivolgetevi al personale di sala.
For information on allergens in our dishes, please ask our staff.

Piatto vegetariano · *Vegetarian dish*

* In mancanza di fresco, prodotto congelato · *Frozen if fresh is unavailable*

SPAGHETTERIA • PIZZERIA • CUCINA ROMANA
L'ARCHETTO II

Grazie, a presto! · Thank you, see you soon!

Vi è piaciuto? Lasciateci una recensione su TripAdvisor e raccontate la vostra esperienza su Instagram o Facebook.
Enjoyed your meal? Leave us a review on TripAdvisor and share your experience on Instagram or Facebook.

Instagram @archetto_due Facebook @ristorantel'Archetto2

VIA AGOSTINO BERTANI 6/7 · TRASTEVERE, ROMA · TEL. 06 589 5236