



Gusto da Roma

Osteria Romana



GUSTO DA ROMA SRLS

📍 Via Brusuglio 66 Milano ✉ gustodaroma@gmail.com

☎ **02 35980129** 📱 **0039 380 367 1724**

Vieni a gustare il vero sapore di Roma

Bevande

Aqua	3
Naturale o frizzante / natural or sparkling water	
Bibite	4
Coca Cola, Fanta, Sprite, The pesca , The limone	
Birra Moretti Bionda	33cl 5
Moretti Beer	

Le Nostre Pinse Da Butta..
Ar Centro!!!

A CLASSICA AL ROSMARINO (1)	7
Classic with rosemary	
Con Mortazza (1)	10
With Mortadella	
Con Mozzarella, fiori di zucca e acciughe (1-4-7)	12
With Mozzarella, Zucchini flower and anchovies	
Con Crudo e Mozzarela di bufala (1-7)	14
With raw ham and Buffalo Mozzarella	
Con Porchetta e Cicorietta saltata (1)	14
With porchetta and sauteed chicory	

Antipasti

Broccolo Romanesco strascicato	7
Saltato con aglio, olio e peperoncino	
Sauteed broccoli with garlic, oil and chilli	
Cicorietta Ripassata	7
Saltata con aglio, olio e peperoncino	
Sauteed chicory with garlic, oil and chilli	
Melanzanine alla Ciociara (4-5)	7
Saltate con acciughe, capperi, pomodorini datterini	
E olivette nere	
Sauteed eggplant with anchovies, capers, cherry tomatoes And black olives	
Puntarelle alla romana (4)	8
(Secondo stagione) Tagliate a listarelle con salsa d’acciughe	
(According to season) Puntarelle in strips with anchovy sauce	
Parmigiana do Melanzane (1-3-5-7)	11
Con aggiunta di scamorza affumicata	
Eggplant Parmigiana with smoked scamorza cheese	

Carciofi alla Romana	14
(2 pezzi) Aglio, olio, prezzemolo e mentuccia	
Artichokes Roman style (2 pieces) with garlic, oil, parsley And mint	
Misto del Cugusi (7)	16
Selezione di pecorini con miele del Caseificio Cugusi	
Selection of Roman Pecorino from Caseificio Cugusi with honey	
Crudo e bufala (7)	14
Crudo di Bassiano e Mozzarella di bufala del Caseificio Loffredo Bassiano raw ham and Buffalo mozzarella from Caseificio Loffredo	
Porchetta D’Ariccia	16
Azienda Mancini	
Tagliere de li Castelli (1-7)	20
(Per 2 Persone) Selezione di salumi e formaggi tipici romani	
(For 2 people) Selection of typical Roman cold cuts and cheeses	

Fritti Della Nonna

Suppli (1-3-5-7-9)	4
(1 pezzo) Ragu classico, mozzarella, riso, panatura di pangrattato e uovo	
(1 piece) Classic ragu sauce, mozzarella, rice, breadcrumbs and egg	
Fiori di zucca (1-3-4-5-7)	12
(4 pezzi) Ripieni con mozzarella e acciughe	
(4 pieces) Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies	
Carciofi alla Giudea (5)	12
(2 pezzi) Fritti aperti a fiore in olio di semi di arachidi	
(2 pieces) Open artichoke fried in peanut oil	
Fritto misto (1-3-4-5-7-9)	14
Carciofo alla Giudea, suppli, patate al velo, fiori di zucca e broccoletto (1 pezzo cad.)	
Mixed fried with artichoke alla Giudea, suppli, veiled potatoes, zucchini flowers	
And fried broccoli (1 piece each)	
Filetti di baccala Gusto da Roma (1-3-4-5)	15
(4 pezzi) In pastella con salsa tartara servita a parte	
(4 pieces) Battered Baccala Fillet with tartar sauce served on the side	

Primi

Spaghetti speciali dello chef (1-12)	13
Pomodorini datterini, capperi, olive taggiasche, aglio e scorza di limone	
Spaghetti with datterini tomatoes, capers, Taggiasca olives, garlic and lemon zest	
Bucatini A’Matriciana (1-7)	13
Pecorino, guanciale e salsa di pomodoro	
Bucatini pasta with pecorino cheese, pork cheek and tomatoes	
Rigatoni A’Vaccinara (1-9)	14
Con sugo de coda	
Rigatoni pasta with calf’s tail sauce	
Rigatoni A’Carbonara (1-3-7)	13
Guanciale, rosso d’ uovo e pecorino	
Rigatoni pasta with pork cheek, egg yolk and pecorino cheese	
Tonnarelli cacio e pepe (1-3-7)	13
Pasta fresca con pecorino romano, pepe e acqua di cottura	
Tornarelli fresh pasta with roman pecorino and pepper	
Mezzi Paccheri A’Gricia (1-7)	13
Guanciale, pecorino romano, pepe e acqua di cottura	
Mezzi Paccheri pasta with pork cheek, roman pecorino and pepper	
Rigatoni co a’ Pagliata (1-7)	13
(Tipico piatto nobile romano) ar sugo col budellino del vitellino	
(Typical noble Roman dish) rigatoni pasta with calf’s gut sauce	
Spaghetti alle vongole veraci (1-12-14)	16
Aglio, olio e peperoncino, sfumati al vino bianco e dal sapore leggermente piccante	
Spaghetti with clams, chicory, garlic, oil and chilli and blended with white wine, slightly spicy taste	

Secondi

Trippa alla Romana (7-9)	16
Al sugo con carote, sedano, cipolla,mentuccia e pecorino	
Tripe in sauce with carrots, celery, mint and pecorino cheese	
Porpette ar sugo con pure (1-3-7)	16
Carne trita di manzo e vitello, mortadella, scorza di limone, uova e pane raffermo ammollato nel latte	
Minced beef and veal, mortadella, lemon peel, eggs and stale bread soaked in milk	
Straccetti rucola e pomodorini	16
Beef strips with rocket salad and cherry tomatoes	
Straccetti con Carciofi saltati	18
Beef strips with sautéed artichokes	
Saltimbocca alla Romana con pure (1-7)	18
Scaloppa di vitello, con salvia, prosciutto crudo e una noce di burro	
Veal escalope, with sage, raw ham and butter served with mashed potatoes	
Coda A’Vaccinara (9)	18
Coda di manzo stufata al sugo	
Roman – style calf’s tail stew with sauce	
Abbacchio al forno con patate	18
Roast lamb with potatoes	
Baccala alla Romana (1-4-12)	18
Pomodorini, cipolla rossa, pinoli e uvetta	
Roman – style codfish, cherry tomatoes, red onion, pine nuts, raisins	
Frittura de Paranza (1-4-5)	18
Merluzzetti, triglia, gamberi, anelli di calamaro e pesciolini*	
Deep fried cod, mullet, prawns, squid rings and small fish*	
Tagliata al rosmarino con patate	20
Controfiletto di manzo	
Beef sirloin with rosemary and potatoes	
Tagliata con carciofi saltati	22
Controfiletto di manzo con carciofi saltati a listarelle	
Beef sirloin with sauteed artichokes	
Tagliata con cicorietta e scaglie di Pecorino (7)	20
Beef sirloin with chicory and pecorino cheese flakes	
Costolette maniera di Roma	22
Costolette di agnello allo scottadito con patate al forno	
Grilled lamb chops with baked potatoes	