

# Menù



Trattoria  
Cambia-Menti



# Antipasti



Misto di Salumi 1,2

12 €



Gazpacho di Pomodoro con Burratina,  
Acciughe e Crostini 1,7,4

12 €



Melanzanine alla Parmigiana 1,7

10 €



Carpaccio di Black Angus Marinato  
con Pesche, Stracciatella e Valeriana 7

13 €



Mini Tartare di Manzo 1,3,7  
(Rosso d'uovo croccante, Cipollina, Stracciatella)

13 €



Zucchine Romanesche Marinate, Stracciatella  
e Tarallo Sbriciolato 1,7,3

10 €



Panzanella Croccante e Fiocchi di Burrata 1,7,4

10 €



# Primi Piatti



Tradizione Romana 1,3,7  
(cacio e pepe, grigia, carbonara, amatriciana)

12 €



Raviolo Ricotta e Spinacina 1,3,7  
con pomodoretto e scaglie di grana

14 €



Fettuccine al Ragù di Cortile in Bianco 1,3,9  
(pollo, coniglio, anatra)

14 €



Trofie con Zucchine Menta  
e Provola Affumicata 1,7

13 €



Tagliolini All'Abruzzese 1,3,7  
(ricotta zafferano, guanciale e pecorino)

14 €



Tonnarelli con Salsa Datterino Giallo,  
Parmigiano al Basilico e Stracciatella 1,3,7

14 €



# Secondi Cucinati



Vitello Tonnato e Fiore di Capperro 3,7

15 €



Trippa alla Romana 7,9

12 €



Petto di Vitella alla Fornara

14 €



Pollo con i Peperoni

14 €



# Secondi alla Brace



Abbacchio Allo scottadito 16 €



Arrosticini di Pecora 1,20 al Pz



Costata di Manzo 5 € l'etto



Galletto al Mattone 16 €



Filetto di Manzo 20 €



Cube Roll 300 gr 18 €



Tomahawk di Maiale 400 gr 18 €



Diaframma di Manzo 300/400 gr 20 €



# Contorni



Verdure di Stagione Ripassate

6 €



Patate Schiacciate

4 €



Patate al Forno

4 €



Verdure di Stagione Grattinate 1-7

6 €



Insalata di Piccadilly e Cipollotto

5 €



Misticanza

4 €



# Dolci



Crema Catalana 3-7

6 €



Tiramisù CambiaMenti 1-3-7

6 €



Crostata Ricotta e Visciole 1-3-7

7 €



Brownie con Noccioline,  
Caramello e Panna 1-3-7-8

8 €



Crema al Lime, Pesche,  
Menta e Sfoglia Croccante 1-3-7

7 €



Frutta di Stagione

7 €



# *Cambia Menti*

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI  
UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI  
NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2001



- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivanti (orzo, grano, segale, avena, kamut, farro)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti  
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore  
a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di anidride solforosa totale
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

