

la
Pisanella
RESTAURANT

MENU

AUTUNNO

CARTA DEI VINI

BIANCHI

- **Campo le socie** **16**
La Mugilla
Roma Doc Malvasia puntinata 2024 13,5%
- **SèLallero** **23**
La Mugilla
Frascati superiore Docg 2024 13,5%
- **L'Amicatua** **24**
La Mugilla
Chardonnay Lazio Igt BIO 2024 13,5%

ROSSI

- **Campo Barbarico** **16**
La Mugilla
Roma Doc Rosso 2022 14%
- **L'Amicotuo** **24**
La Mugilla
Syrah Lazio Igt 2022 13%
- **Tenuta Tufoli** **33**
La Mugilla
Cesanese del Piglio Docg 2024 14%

ROSÈ

- **Ruginella** **24**
La Mugilla
Pinot Grigio Lazio Igt BIO 2023 14%

BOLLICINE

- **Prosecco** **16**
Krevis
Prosecco Treviso extra dry Doc 11%

DRINK

- Acqua Minerale Naturale Electa 1 lt **2,5**
- Acqua Effervescente Naturale Nepi 1 lt **2,5**
- Coca-Cola 33 cl **2,5**
- Coca-Cola zero 33 cl **2,5**
- Fanta 33 cl **2,5**
- Sprite 33 cl **2,5**
- Birra Ichnusa non filtrata 33 cl **3,5**
- Birra Moretti rossa 33 cl **3,5**

BIRRE ALLA SPINA

- Angelo Poretti l'Originale 4 luppoli
0.2 l / 0.4 l **3,5/6**
- Angelo Poretti IPA 9 luppoli
0.2 l / 0.4 l **4/7**
- Angelo Poretti Bock rossa 6 luppoli
0.2 l / 0.4 l **4/7**

CAFFÈ

- Caffè Tazza D'Oro **2**

AMARI

- Amaro tonico Sarandrea **5**
- Limoncello Sarandrea **4**
- Sambuca vecchia Sarandrea **4**
- Amaro S Marco Sarandrea **5**
- That's Amaro Roma **5**
- Grappa bianca **5**
- Grappa barrique **5**

WI-FI





MENU AUTUNNO

IL NOSTRO TAGLIERE



- **FORMAGGI:** Robiola di mucca, Pecorino Scrofanum, Caciotta francigena (Caseificio Alchimista Lactis)
- **SALUMI:** Mortadella di Bologna I.G.P., Finocchiona Piacentini I.G.P. Culatello di Zibello D.O.P.
- **CHUTNEY DELLA CASA**

16

ANTIPASTI

- Bis di supplì al pomodoro, con patè di rigaglie di pollo  5
- Focaccia, fonduta di gorgonzola, fichi canditi e pioppini arrosto  8
- Cubo di pasta alla carbonara panato e fritto con crema di pecorino  6

PRIMI PIATTI

- Bombolotto all'amatriciana  13
- Fettucce acqua e farina allo zafferano con funghi porcini  14
- Risotto crema di zucca, robiola e salsiccia  14
- Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, pane croccante al prezzemolo  12

SECONDI PIATTI

- Polpetta al pomodoro e polenta frita  14
- Polpette di carne alla cacciatora, con cime di rapa spadellate  15
- Cotoletta di vitello alla valdostana, panata e frita e patate arrosto  16
- Spiedino di funghi cardoncelli, purè di patata dolce, scarola uvetta e pinoli  15

CONTORNI

- Cicoria aglio olio e peperoncino 5
- Cime di rapa spadellate  5
- Patate arrosto 5

DOLCI

- Maritozzetto con mousse al cappuccino  7
- Cannolo siciliano, ricotta di mandorle e canditi  7
- Crostatina, chantilly e frutta di stagione  6
- Il nostro tiramisù  6

LE NOSTRE PIZZE

PIZZE ROSSE

- ROSSA (pomodoro, olio evo)  7
- MARINARA (pomodoro, salsa al prezzemolo, aglio e origano)  8
- MARGHERITA (pomodoro, fiordilatte, basilico)   9
- NAPOLI (pomodoro, fiordilatte, alici, origano e basilico)    10
- MARGHERITA CON SALSICCIA (pom., fiordilatte, salsiccia e basilico)   11
- MARGHERITA CON BUFALA (pom., bufala, pesto di basilico e parmigiano)    12
- CAPRICCIOSA (pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,   
funghi champignon, olive taggiasche, carciofi sott'olio e uovo fondente) 12

PIZZE BIANCHE

- CROSTINO (fiordilatte, prosciutto cotto arrosto)   10
- FIORI E ALICI (fiordilatte, fiori di zucca e alici)    12
- BOSCAIOLA (fiordilatte, champignon e salsiccia)   12
- SALSICCIA E CICORIA (fiordilatte, cicoria, crema di aglio, olio e peperoncino)   12
- PATATE SALSICCIA E PROVOLA   11
(fiordilatte, provola affumicata, salsiccia e patate arrosto)
- PROVOLA E SPECK (fiordilatte, provola e speck)   11
- VEGETARIANA (fiordilatte, crema di zucchine romanesche, melanzane alla griglia, peperone arrosto, gel di pomodoro e chimichurri)    12
- COPERTO 1,5



ALLERGENI



GLUTINE



MOLLUSCHI



CROSTACEI



ARACHIDI



SOIA



SENAPE



FRUTTA A GUSCIO



LATTE



PESCE



SEDANO



UOVA



LUPINI