

Gnocco



OSTERIA ALLA SCROFA

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO 7, 8 16
INSALATINA DI MISTICANZA, POMODORINI,
STRACCIATELLA E PESTO DI BASILICO

FOCACCIA GOURMET 1, 7, 10 14
BROCCOLETTI, CIAUSCOLO E STRACCIATELLA

GNOCCO ALLA ROMANA 1, 3, 4, 7 14
DI SEMOLINO,
GRATINATO CON BURRO, ALICI E PECORINO

FILETTO DI BACCALÀ** 1, 3, 4, 9 9
FRITTO DORATO, CON SALSA TARTARA

VITEL TONNÈ 3, 4, 7, 9 18
SALSA TONNATA E CAPPERI IN FIORE
GIARDINIERA DI VERDURE

POLPETTE DELLA NONNA** 1, 3, 7 18
MAGRO DI VITELLO E MORTADELLA,
AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO

INSALATA DI CARCIOFI 7 14
RUCOLA E PARMIGIANO
[SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO]

PUNTARELLE ALLA ROMANA 4, 5, 8 14
CON SALSA DI ALICI

GNOCCO FRITTO CON...

FIOCCO DI PARMA 1, 7 18

TAGLIERE DI SALUMI&FORMAGGI 1, 7, 8 22
SERVITO CON MARPELLATA

MORTADELLA ARTIGIANALE 1, 8 16
FATTA A MANO

MOZZARELLA DI BUFALA 7 14
CON POMODORINI FRESCI E BASILICO

BURRATINA 7, 8 14
CON CARCIOFI ALLA CAFONA
SELEZIONE AGNONI

PRIMI



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
PICI FRESCI CON SALSA DI POMODORO,
GUANCIALE E PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
TONNARELLI FRESCI CON UOVO,
GUANCIALE E PECORINO

GNOCCHI** 1, 3, 7, 9 16
DI PATATE E PECORINO,
CON RAGÙ DI AGNELLO, CARCIOFI E MENTA

CLASSICA LASAGNA 1, 3, 7, 9 14
SFOGLIA ALL'UOVO, RAGÙ
ALLA BOLOGNESE E BESCIAPELLA

CHITARRA ALL'UOVO 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
CREMA DI BROCCOLETTI, AGLIO, OLIO
E ALICI, CRUMBLE DI TARALLI

TORTELLINI ANNI '90 1, 3, 7, 9 16
DOPPIA PANNA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI
E PARMIGIANO REGGIANO

SECONDI

TEGAME DI BACCALÀ
ALLA ROMANA** 1, 4, 7, 9 24

FILETTO DI BACCALÀ CON SALSA
DI POMODORO, UVETTA E PINOLI

GUANCIA DI MANZO 1, 9 24
BRASATA AL BAROLO CON SOFFICE DI PATATE

MAIALINO DI PATANEGRA
IN PORCHETTA 9, 10 26
CON CHUTNEY DI ZUCCA MANTOVANA,
MELA E CANNELLA

FILETTO AL PEPE VERDE 1, 7, 10 28
CON PATATE PREZZEMOLATE E ASPARAGI

POLLO ALLA CACCIATORA 4, 8, 9 20
CON OLIVE, CAPPERI E ROSMARINO

CONTORNI

INSALATA MISTA DI CAMPO 7

PATATE AL FORNO 6

VERDURE DI STAGIONE 7
RIPASSATE O ALL'AGRO

CARCIOFI ALLA ROMANA 8
[SECONDO DISPONIBILITÀ DI MERCATO]

PURÈ DI PATATE 7

DOLCI FATTI IN CASA

CROSTATA CLASSICA 1, 3, 7 7
CON RICOTTA MONTATA E VISCIOLE

TIRAMISÙ DI UNA VOLTA 1, 3, 7 9
MOUSSE AL MASCARPONE,
SAVOIARDO AL CAFFÈ E POLVERE DI CACAO

CIAMBELLE FRITTE** 1, 3, 7 12
ZUCCHERO E CANNELLA, CON LE CREME

LA ZUPPA INGLESE 1, 3, 7 9
PAN DI SPAGNA SOFFICE, BAGNA
ALL'ALCHERMES, CREMA E CIOCCOLATO

CRÈME CARAMEL 3, 7 8
CREMA DELICATA ALLA VANIGLIA,
CON CARAMELLO

IL DOLCE DELLA DISPENSA 1, 3, 5, 7 10
SELEZIONE DI BISCOTTI E
CROSTATE DELLA DISPENSA

ACQUA E BEVANDE

ACQUA 0,5L / 0,75L 2.5/3.5

SOFT DRINKS 4

CAFFÈ 2.5

ALTRA CAFFETTERIA 3.5

PER AMARI E DISTILLATI CHIEDERE ALLO STAFF.

FOCACCIA CALDA 1 7

GNOCCO FRITTO* 1 5

PANE 1 3

SERVIZIO 2 P.P.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI. PERTANTO, SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA. 1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE (REG. CE 1169/2011, D.LGS. 231/2017, REG. CE 853).
*PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE.
**PRODOTTI CONGELATI MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

RO
MA

G

Gnocco



ENGLISH MENU

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

STARTER

BEEF CARPACCIO ^{7, 8} 16
WITH MIXED SALAD, CHERRY TOMATOES,
STRACCIATELLA AND BASIL PESTO

GOURMET FOCACCIA ^{1, 7, 10} 14
BROCCOLI, CIAUSCOLO AND STRACCIATELLA

ROMAN-STYLE GNOCCHO ^{1, 3, 4, 7} 14
SEMOLINA GNOCCHO, OVEN-BAKED WITH
BUTTER, ANCHOVIES AND PECORINO

FRIED COD FILLET^{** 1, 3, 4, 9} 9
GOLDEN BATTERED, WITH TARTAR SAUCE

VEAL TONNATO ^{3, 4, 7, 9} 18
TUNA SAUCE AND CAPER FLOWERS
VEGETABLE GIARDINIERA

GRANDMA'S MEATBALLS^{** 1, 3, 7} 18
VEAL AND MORTADELLA, TOMATO SAUCE
AND PARMIGIANO REGGIANO

ARTICHOKE SALAD ⁷ 14
ROCKET AND PARMESAN
[DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY]

ROMAN-STYLE PUNTARELLE ^{4, 5, 8} 14
WITH ANCHOVY SAUCE

FRIED GNOCCHO WITH...

FIOCCO DI PARMA HAM ^{1, 7} 18

COLD CUTS & CHEESES BOARD ^{1, 7, 8} 22
SERVED WITH JAM

ARTISANAL MORTADELLA ^{1, 8} 16
HANDMADE

BUFFALO MOZZARELLA ⁷ 14
WITH FRESH CHERRY TOMATOES AND BASIL

BURRATINA ^{7, 8} 14
WITH "ALLA CAFONA" ARTICHOKE,
AGNONI SELECTION

PASTA



AMATRICIANA ^{1, 3, 7} 15
FRESH PICI WITH TOMATO SAUCE,
GUANCIALE AND PECORINO ROMANO

CARBONARA ^{1, 3, 7} 15
FRESH TONNARELLI WITH EGG,
GUANCIALE AND PECORINO

GNOCCHI^{** 1, 3, 7, 9} 16
POTATOES AND PECORINO GNOCCHI,
WITH LAMB RAGÙ, ARTICHOKE AND MINT

CLASSIC LASAGNA ^{1, 3, 7, 9} 14
EGG PASTA SHEETS WITH BOLOGNESE
RAGÙ AND BÉCHAMEL

CHITARRA PASTA ^{1, 3, 4, 7, 8, 9} 15
BROCCOLI CREAM, GARLIC, OIL
AND ANCHOVIES, TARALLI CRUMBLE

'90S TORTELLINI ^{1, 3, 7, 9} 16
DOUBLE CREAM, COOKED HAM, PEAS
AND PARMIGIANO REGGIANO

MAIN

ROMAN-STYLE COD
CASSEROLE** 1, 4, 7, 9 24

COD FILLET WITH TOMATO SAUCE,
RAISINS AND PINE NUTS

BRAISED BEEF CHEEK 1, 9 24

BAROLO WINE, WITH SOFT MASHED POTATOES

ROAST SUCKLING PIG 9, 10 26

WITH MANTUAN PUMPKIN CHUTNEY,
APPLE AND CINNAMON

GREEN PEPPERCORN
BEEF FILLET 1, 7, 10 28

WITH PARSLEY POTATOES AND ASPARAGUS

CHICKEN "CACCIATORA" 4, 8, 9 20

WITH OLIVES, CAPERS AND ROSEMARY

SIDE

MIXED FIELD SALAD 7

BAKED POTATOES 6

SEASONAL VEGETABLES 7

SAUTÉED OR MARINATED

ROMAN-STYLE ARTICHOKEs 8

[DEPENDING ON MARKET AVAILABILITY]

MASHED POTATOES 7

HOMEMADE DESSERT

CLASSIC TART 1, 3, 7 7
WITH WHIPPED RICOTTA AND SOUR CHERRIES

TRADITIONAL TIRAMISÙ 1, 3, 7 9

MASCARPONE MOUSSE, COFFEE-SOAKED
SAVOIARDI AND COCOA POWDER

FRIED DOUGHNUTS** 1, 3, 7 12

SUGAR AND CINNAMON, SERVED WITH CREAMS

ENGLISH TRIFLE 1, 3, 7 9

SOFT SPONGE CAKE WITH ALCHERMES
SYRUP, CUSTARD AND CHOCOLATE

CRÈME CARAMEL 3, 7 8

VANILLA CREAM WITH CARAMEL

"DISPENSA" SWEETS 1, 3, 5, 7 10

SELECTION OF HOMEMADE
BISCUITS AND TARTS

WATER & BEVERAGE

WATER 0,5L / 0,75L 2.5/3.5

SOFT DRINKS 4

COFFEE 2.5

OTHER HOT DRINKS 3.5

FOR BITTERS AND SPIRITS, PLEASE ASK THE STAFF.

WARM FOCACCIA 1 7

FRIED GNOCCO* 1 5

BREAD 1 3

SERVICE 2 P.P.

WE INFORM OUR KIND CUSTOMERS THAT ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR FACILITY. THEREFORE, WE INVITE ALLERGIC AND/OR INTOLERANT INDIVIDUALS TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF. 1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGG - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOY - 7 MILK AND DERIVATIVES - 8 TREE NUTS - 9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 LUPINS - 14 MOLLUSKS.

SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT ORIGIN OR FROZEN ON-SITE THROUGH RAPID CHILLING, IN COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY PROCEDURES (REG. EU 1169/2011, LEGISLATIVE DECREE 231/2017, REG. EU 853).

*PRODUCTS FROZEN AT ORIGIN.

**PRODUCTS FROZEN ON-SITE THROUGH RAPID CHILLING.

RO
MA

G

Gnocco



MENU FRANÇAIS

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF 7, 8 16
 AVEC SALADE DE SAISON, TOMATES CERISES,
 STRACCIATELLA ET PESTO AU BASILIC

FOCACCIA GOURMET 1, 7, 10 14
 AVEC BROCOLIS, CIAUSCOLO ET STRACCIATELLA

GNOCCO À LA ROMAINE 1, 3, 4, 7 14
 DE SEMOULE, GRATINÉ AU BEURRE,
 ANCHOIS ET PECORINO

FILET DE MORUE FRIT** 1, 3, 4, 9 9
 EN PÂTE DORÉE, AVEC SAUCE TARTARE

VEAU TONNATO 3, 4, 7, 9 18
 SAUCE AU THON ET CÂPRES EN FLEUR
 AVEC GIARDINIERA DE LÉGUMES

BOULETTES DE GRAND-MÈRE** 1, 3, 7 18
 AU VEAU ET MORTADELLE, SAUCE TOMATE
 ET PARMIGIANO REGGIANO

SALADE D'ARTICHAUTS 7 14
 AVEC ROQUETTE ET PARMESAN
 [SELON DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ]

PUNTARELLE À LA ROMAINE 4, 5, 8 14
 AVEC SAUCE AUX ANCHOIS

GNOCCO FRIT AVEC...

FIOCCO DI PARMA 1, 7 18

CHARCUTERIES & FROMAGES 1, 7, 8 22
 SERVIE AVEC CONFITURE

MORTADELLE ARTISANALE 1, 8 16
 FAITE À LA MAIN

MOZZARELLA DE BUFFLONNE 7 14
 AVEC TOMATES CERISES FRAÎCHES ET BASILIC

BURRATINA 7, 8 14
 AVEC ARTICHAUTS « ALLA CAFONA »,
 SÉLECTION AGNONI

PÂTES



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
 PICI FRAIS À LA SAUCE TOMATE,
 GUANCIALE ET PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
 TONNARELLI FRAIS À L'ŒUF,
 GUANCIALE ET PECORINO

GNOCCHI** 1, 3, 7, 9 16
 DE POMMES DE TERRE, AU RAGOÛT
 D'AGNEAU, ARTICHAUTS ET MENTHE

LASAGNES CLASSIQUES 1, 3, 7, 9 14
 PÂTES À L'ŒUF, RAGÙ À LA BOLOGNAISE
 ET BÉCHAMEL

PÂTES À LA GUITARE 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
 CRÈME DE BROCOLIS, AIL, HUILE
 ET ANCHOIS, CRUMBLE DE TARALLI

TORTELLINI DES ANNÉES 90 1, 3, 7, 9 16
 DOUBLE CRÈME, JAMBON CUIT, PETITS POIS
 ET PARMIGIANO REGGIANO

PLATS PRINCIPAUX

MORUE À LA ROMAINE** 1, 4, 7, 9 24
FILET DE MORUE AVEC SAUCE TOMATE,
RAISINS SECS ET PIGNONS

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 1, 9 24
AU BAROLO, SERVIE AVEC PURÉE LÉGÈRE

COCHON DE LAIT RÔTI 9, 10 26
AVEC CHUTNEY DE COURGE DE
MANTOUE, POMME ET CANNELLE

FILET DE BŒUF
AU POIVRE VERT 1, 7, 10 28
AVEC POMMES DE TERRE PERSILLÉES
ET ASPERGES

POULET CHASSEUR 4, 8, 9 20
AVEC OLIVES, CÂPRES ET ROMARIN

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE SAISON 7

POMMES DE TERRE AU FOUR 6

LÉGUMES DE SAISON 7
SAUTÉS OU MARINÉS

ARTICHAUTS À LA ROMAINE 8
[SELON DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ]

PURÉE DE POMMES 7

DESSERTS MAISON

TARTE CLASSIQUE 1, 3, 7 7
À LA RICOTTA FOUETTÉE ET GRIOTTES

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 1, 3, 7 9
MOUSSE AU MASCARPONE, BISCUIT
AU CAFÉ ET CACAO EN POUVRE

BEIGNETS FRITS** 1, 3, 7 12
SUCRE ET CANNELLE, AVEC DES CRÈMES

ZUPPA INGLESE 1, 3, 7 9
GÉNOISE MOELLEUSE, SIROP À
L'ALCHERMES, CRÈME ET CHOCOLAT

CRÈME CARAMEL 3, 7 8
CRÈME DÉLICATE À LA VANILLE ET CARAMEL

LES DOUCEURS DE
LA « DISPENSA » 1, 3, 5, 7 10
SÉLECTION DE BISCUITS ET TARTES MAISON

EAUX & BOISSONS

EAU 0,5L / 0,75L 2.5/3.5

SOFT DRINKS 4

CAFÉ 2.5

AUTRES BOISSONS CHAUDES 3.5

POUR LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX,
DEMANDEZ AU PERSONNEL.

FOCACCIA CHAUDE 1 7

GNOCCO FRIT* 1 5

PAIN 1 3

SERVICE 2 P.P.

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE DES ALLERGÈNES SONT PRÉSENTS DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT. NOUS INVITONS DONC LES PERSONNES ALLERGIQUES ET/OU INTOLÉRANTES À DEMANDER DES INFORMATIONS AU PERSONNEL. 1 CÉRÉALES - 2 CRUSTACÉS - 3 ŒUF - 4 POISSON - 5 ARACHIDES - 6 SOJA - 7 LAIT ET DÉRIVÉS - 8 FRUITS À COQUE - 9 CÉLÉRI - 10 MOUTARDE - 11 GRAINES DE SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 LUPINS - 14 MOLLUSQUES. CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS À L'ORIGINE OU CONGELÉS SUR PLACE PAR REFROIDISSEMENT RAPIDE, CONFORMÉMENT AUX PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (RÉG. UE 1169/2011, DÉCR. LÉG. 231/2017, RÉG. UE 853).

*PRODUITS SURGELÉS À L'ORIGINE.

**PRODUITS CONGELÉS PAR REFROIDISSEMENT RAPIDE.

RO
MA

G

Gnocco



DEUTSCHE SPEISEKARTE

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO 7, 8 16
MIT BLATTSALAT, KIRSCHTOMATEN,
STRACCIATELLA UND BASILIKUMPESTO

GOURMET-FOCACCIA 1, 7, 10 14
MIT BROKKOLI, CIAUSCOLO, STRACCIATELLA

**GRIEBGNOCCHI NACH
RÖMISCHER ART** 1, 3, 4, 7 14
GOLDBRAUN GEBACKEN

FRITTIERTER KABELJAUFILLET** 1, 3, 4, 9 9
GOLDBRAUN GEBACKEN, MIT TARTARSAUCE

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
THUNFISCHSAUCE UND KAPERNBLÜTEN
MIT EINGELEGTEM GEMÜSE

OMAS FLEISCHBÄLLCHEN** 1, 3, 7 18
AUS KALBFLEISCH UND MORTADELLA, MIT
TOMATENSAUCE UND PARMIGIANO REGGIANO

ARTISCHOCKENSALAT 7 14
MIT RUCOLA UND PARMESAN
[NACH MARKTVERFÜGBARKEIT]

RÖMISCHE PUNTARELLE 4, 5, 8 14
MIT ANCHOVIS-SAUCE

FRITTIERTE GNOCCO MIT...

FIOCCO DI PARMA-SCHINKEN 1, 7 18

AUFSCHNITT- & KÄSEPLATTE 1, 7, 8 22
SERVIERT MIT KONFITÜRE

MORTADELLA 1, 8 16
HANDGEMACHTE

BÜFFELMOZZARELLA 7 14
MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

BURRATINA 7, 8 14
MIT ARTISCHOCKEN „ALLA CAFONA“,
AUSWAHL VON AGNONI

PASTA



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
FRISCHE PICI MIT TOMATENSAUCE,
GUANCIALE UND PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
FRISCHE TONNARELLI MIT EI,
GUANCIALE UND PECORINO

KARTOFFELGNOCCHI** 1, 3, 7, 9 16
MIT LAMMRAGOUT, ARTISCHOCKEN
UND MINZE

KLASSISCHE LASAGNE 1, 3, 7, 9 14
EIERNUDELN MIT BOLOGNESE-RAGOUT
UND BÉCHAMEL

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
MIT BROKKOLICREME, KNOBLAUCH,
ÖL UND SARDELLEN, TARALLI-CRUMBLE

TORTELLINI DER 90ER 1, 3, 7, 9 16
DOPPELTE SAHNE, KOCHSCHINKEN, ERBSEN
UND PARMIGIANO REGGIANO

HAUPTGERICHTE

KABELJAU NACH RÖMISCHER** 1, 4, 7, 9 24
KABELJAUFILET MIT TOMATENSAUCE,
ROSINEN UND PINIENKERNEN

GESCHMORTE RINDERBACKE 1, 9 24
IN BAROLO, SERVIERT MIT KARTOFFELPÜREE

SPANFERKELBRATEN 9, 10 26
MIT MANTUANER KÜRBIS-CHUTNEY,
APFEL UND ZIMT

RINDERFILET MIT
GRÜNEM PFEFFER 1, 7, 10 28
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SPARGEL

JÄGERHUHN 4, 8, 9 20
MIT OLIVEN, KAPERN UND ROSMARIN

BEILAGEN

GEMISCHTER FELDSALAT 7

OFENKARTOFFELN 6

SAISONALES GEMÜSE 7
GEBRATEN ODER MARINIERT

ARTISCHOCKEN NACH
RÖMISCHER ART 8
[NACH MARKTVERFÜGBARKEIT]

KARTOFFELPÜREE 7

HAUSGEMACHTE DESSERT

KLASSISCHE TORTE 1, 3, 7 7
MIT RICOTTA-CREME UND SAUERKIRSCHEN

TRADITIONELLES TIRAMISU 1, 3, 7 9
MASCARPONECREME, IN KAFFEE GETRÄNKTER
LÖFFELBISKUIT UND KAKAOPULVER

FRITTIERTE KRAPPEN** 1, 3, 7 12
ZUCKER UND ZIMT, MIT CREMES

ZUPPA INGLESE 1, 3, 7 9
LOCKERER BISKUIT, ALCHERMES-TRÄNKE,
CREME UND SCHOKOLADE

CRÈME CAMEL 3, 7 8
FEINE VANILLECREME MIT KAREMELL

„DISPENSA“-SÜßIGKEITEN 1, 3, 5, 7 10
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN KEKSEN
UND TORTEN

WASSER & GETRÄNKE

WASSER 0,5L / 0,75L 2.5/3.5

SOFTDRINKS 4

KAFFEE 2.5

WEITERE HEIßGETRÄNKE 3.5

FÜR BITTER UND SPIRITUOSEN BITTE DAS
PERSONAL FRAGEN.

WARME FOCACCIA 1 7

FRITTIERTE GNOCCHI* 1 5

BROT 1 3

SERVICE 2 P.P.

WIR INFORMIEREN UNSERE GESCHÄTZTEN GÄSTE, DASS IN UNSEREM BETRIEB ALLERGENE VORHANDEN SIND.
ALLERGISCHE UND/ODER INTOLERANTE PERSONEN WERDEN GEBETEN, INFORMATIONEN BEIM PERSONAL EINZUHOLEN.
1 GETREIDE - 2 KREBSTIERE - 3 EI - 4 FISCH - 5 ERDNÜSSE - 6 SOJA - 7 MILCH UND MILCHPRODUKTE - 8 SCHALENFRÜCHTE - 9 SELLERIE - 10 SENF -
11 SESAMSAMEN - 12 SCHWEFELDIOXID - 13 LUPINEN - 14 WEICHTIERE.
EINIGE PRODUKTE KÖNNEN URSPRÜNGLICH TIEFGEFROREN SEIN ODER VOR ORT DURCH SCHNELLKÜHLUNG EINGEFROREN WERDEN, GEMÄß DEN LEBEN-
SMITTELKONTROLLVERFAHREN (EU-VERORDNUNG 1169/2011, GESETZESDEKRET 231/2017, EU-VERORDNUNG 853).
*URSPRÜNGLICH TIEFGEFRORENE PRODUKTE.
**DURCH SCHNELLKÜHLUNG EINGEFRORENE PRODUKTE.

RO
MA

G

Gnocco



MENÚ ESPAÑOL

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ENTRANTES

CARPACCIO DE TERNERA 7, 8 16
ENSALADA DE MEZCLUM, TOMATES CHERRY,
STRACCIATELLA Y PESTO DE ALBAHACA

FOCACCIA GOURMET 1, 7, 10 14
BRÓCOLI, CIAUSCOLO Y STRACCIATELLA

ÑOQUIS A LA ROMANA 1, 3, 4, 7 14
DE SÉMOLA, GRATINADOS CON MANTEQUILLA,
ANCHOAS Y PECORINOO

FILETE DE BACALAO ** 1, 3, 4, 9 9
REBOZADO DORADO, CON SALSAS TÁRTARA

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
SALSA TONNATA Y ALCAPARRAS EN FLOR,
ENCURTIDO DE VERDURAS

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA** 1, 3, 7 18
TERNERA MAGRA Y MORTADELA,
CON SALSAS DE TOMATE Y PARMESANO

ENSALADA DE ALCACHOFAS 7 14
RÚCULA Y PARMESANO
[SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO]

PUNTARELLE A LA ROMANA 4, 5, 8 14
CON SALSAS DE ANCHOAS

ÑOQUI FRITO CON...

FIOCCO DI PARMA 1, 7 18

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS 1, 7, 8 22
SERVIDO CON MERMELADA

MORTADELA ARTESANAL 1, 8 16
HECHA A MANO

MOZZARELLA DE BÚFALA 7 14
CON TOMATES CHERRY FRESCOS Y ALBAHACA

BURRATINA 7, 8 14
CON ALCACHOFAS A LA CAFONA,
SELECCIÓN AGNONI

PRIMEROS



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
PICI FRESCOS CON SALSAS DE TOMATE,
GUANCIALE Y PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
TONNARELLI FRESCOS CON HUEVO,
GUANCIALE Y PECORINO

ÑOQUIS** 1, 3, 7, 9 16
DE PATATA Y PECORINO,
CON RAGÚ DE CORDERO, ALCACHOFAS Y MENTA

LASAÑA CLÁSICA 1, 3, 7, 9 14
PASTA DE HUEVO,
RAGÚ A LA BOLOÑESA Y BECHAMEL

CHITARRA DE HUEVO 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
CREMA DE BRÓCOLI, AJO,
ACEITE Y ANCHOAS, CRUMBLE DE TARALLI

TORTELLINI AÑOS 90 1, 3, 7, 9 16
DOBLE CREMA, JAMÓN COCIDO,
GUISANTES Y PARMESANO

SEGUNDOS

CAZUELA DE BACALAO A LA ROMANA** 1, 4, 7, 9	24
FILETE DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE, PASAS Y PIÑONES	
CARRILLERA DE TERNERA 1, 9	24
ESTOFADA AL BAROLO CON PURÉ DE PATATAS	

LECHÓN DE PATANEGRA EN PORCHETTA 9, 10	26
CON CHUTNEY DE CALABAZA MANTOVANA, MANZANA Y CANELA	

FILETE A LA PIMIENTA VERDE 1, 7, 10	28
CON PATATAS CON PEREJIL Y ESPÁRRAGOS	
POLLO A LA CAZADORA 4, 8, 9	20
CON ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y ROMERO	

GUARNICIONES

ENSALADA MIXTA DE CAMPO	7
PATATAS AL HORNO	6
VERDURAS DE TEMPORADA	7
SALTEADAS O ALIÑADAS CON VINAGRE	
ALCACHOFAS A LA ROMANA	8
[SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO]	
PURÉ DE PATATAS	7

POSTRES CASEROS

TARTA CLÁSICA 1, 3, 7	7
CON RICOTTA MONTADA Y GUINDAS	
TIRAMISÚ TRADICIONAL 1, 3, 7	9
MOUSSE DE MASCARPONE, BIZCOCHO DE SOLETILLA CON CAFÉ Y POLVO DE CACAO	
ROSQUILLAS FRITAS** 1, 3, 7	12
CON AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADAS DE CREMAS	

LA SOPA INGLESA 1, 3, 7	9
BIZCOCHO ESPONJOSO, ALMÍBAR DE ALCHERMES, CREMA Y CHOCOLATE	

CRÈME CAMEL 3, 7	8
CREMA DELICADA DE VAINILLA CON CARAMELO	
DULCE DE LA DESPENSA 1, 3, 5, 7	10
SELECCIÓN DE GALLETAS Y TARTAS DE LA DESPENSA	

AGUA Y BEBIDAS

AGUA 0,5L / 0,75L	2.5/3.5
REFRESCOS	4
CAFÉ	2.5
OTRAS BEBIDAS DE CAFÉ	3.5
PARA LICORES Y DESTILADOS, CONSULTAR AL PERSONAL.	

FOCACCIA CALIENTE 1	7
ÑOQUI FRITO* 1	5
PAN 1	3
SERVICIO	2 P.P.

SE INFORMA A LA AMABLE CLIENTELA QUE EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO ESTÁN PRESENTES ALÉRGENOS. POR LO TANTO, SE INVITA A LAS PERSONAS ALÉRGICAS Y/O INTOLERANTES A CONSULTAR AL PERSONAL DE SALA. 1 CEREAL - 2 CRUSTÁCEOS - 3 HUEVO - 4 PESCADO - 5 CACAHUETES - 6 SOJA - 7 LECHE Y DERIVADOS - 8 FRUTOS SECOS - 9 APIO - 10 MOSTAZA - 11 SEMILLAS DE SÉSAMO - 12 DIÓXIDO DE AZUFRE - 13 ALTRAMUCES - 14 MOLUSCOS

ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN ESTAR CONGELADOS DE ORIGEN O CONGELADOS EN EL LUGAR MEDIANTE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA, RESPETANDO LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL ALIMENTARIO (REG. CE 1169/2011, D.LGS. 231/2017, REG. CE 853).

*PRODUCTOS CONGELADOS DE ORIGEN.

**PRODUCTOS CONGELADOS MEDIANTE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA.

RO
MA

G