

Gnocco



OSTERIA ALLA SCROFA

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

ANTIPASTI

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

FOCACCIA GOURMET 1, 7 16
CON CREMA DI PATATE ARROSTO,
PORCHETTA DI ARICCIA, E CICORIA RIPASSATA

FIORE DI ZUCCA 1, 4, 7, 8 8
FRITTO DORATO (AL PEZZO)
FARCITO CON ALICI E MOZZARELLA

POLPETTE DELLA NONNA** 1, 3, 7, 8 18
MAGRO DI VITELLO E MORTADELLA
AL LIMONE IN SALSA DI POMODORO

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
CON SALSA TONNATA E CAPPERI IN FIORE

BRUSCHETTA GOLOSA 1, 7, 8 12
CON PESTO DI BASILICO,
POMODORI INFORNATI E BURRATA

GNOCCHO FRITTO CON...

FIOCCO DI PARMA 1, 7 18

TAGLIERE DI SALUMI&FORMAGGI 1, 7, 8 28
SELEZIONE DI PROSCIUTTI, INSACCATI
E STAGIONATI CON FORMAGGI DEL PLATEAU

PLATEAU DI FORMAGGI 1, 7 24
SEMI STAGIONATO, ERBORANTI E AFFINATI
SERVITI CON MARMELLATA E FRUTTA FRESCA E SECCA

MORTADELLA ARTIGIANALE 1, 8 16

MOZZARELLA DI BUFALA 7 16
CON POMODORINI "DE CARLO"

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

PAPPARDELLE 1, 3, 7, 9 16
ALLA BOLOGNESE
CON RAGÙ DI MANZO CLASSICO

GNOCCHI** 1, 3, 7 16
DI PATATE GRATINATI,
CON SALSA AL POMODORO FRESCO,
MOZZARELLA DI BUFALA E GRANA

LASAGNA CACIO E PEPE 1, 3, 7, 8 16
CON CARCIOFI TRIFOLATI

RISOTTO 1, 4, 7, 9 18
CON ZAFFERANO E ASPARAGI
PROFUMATI AL LIMONE

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1, 7} 24
DI VITELLO CON FIOCCO DI PARMA,
SALVIA E DEMI GLACE AL VINO BIANCO
SERVITO CON SOFFICE DI PATATE

FILETTO AL PEPE VERDE ^{1, 7, 10} 30
CON SCHIACCIATA DI PATATE E ASPARAGI

GALLETTO ALLA DIAVOLA 24
CON PATATE NOVELLE
E BROCCOLETTI RIPASSATI

COSTATA DI MANZO 500G ^{1, 3, 7, 8, 9, 10, 12} 34
EXTRA MAREZZATA DRY AGE SERVITA
CON PATATE NOVELLE E INSALATA COLESLAW

COSTOLETTE DI AGNELLO DORATE 28
PANATE AL PANKO CON MAIONESE
ALLA PAPRIKA E MISTICANZA

DAL CAMPO

CARCIOFO ALLA ROMANA 8

ASPARAGI AL NATURALE 10

VERDURE IN FOGLIA 8
RIPASSATE ALL'AGRO

INSALATA MISTA DI STAGIONE 7

DOLCI FATTI IN CASA

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

CROSTATE FATTE IN CASA ^{1, 3, 7} 8
CON MARMELLATA, O RICOTTA E VISCIOLA

CIAMBELLE FRITTE** ^{1, 3, 7} 12
ZUCCHERO E CANNELLA, CON MIX DI CREME

PANNA COTTA ^{3, 7} 8
CON COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO,
O CARMELLO SALATO

COPPA MALÙ ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} 9
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SOFFICE
PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA
E CRUMBLE DI FRUTTA SECCA

IL DOLCE DELLA DISPENSA ^{1, 3, 7} 12
SELEZIONE DI BISCOTTI E
CROSTATE DELLA DISPENSA

MARITONZO CON PANNA ^{1, 3, 7} 7
SERVITO CON SALSA AL CIOCCOLATO

ACQUA E BEVANDE

ACQUA ^{0,5L / 0,75L} 3/3.5

SOFT DRINKS 5

CAFFÈ 2.5

ALTRA CAFFETTERIA 3.5

PER AMARI E DISTILLATI CHIEDERE ALLO STAFF.

FOCACCIA CALDA ¹ 7

GNOCCO FRITTO* ¹ 6

PANE ¹ 3.5

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 STRACCIATELLA, CONFIT TOMATOES,
BASIL PESTO, AND MIXED GREENS

GOURMET FOCACCIA 1, 7 16
WITH ROASTED POTATO CREAM,
ARICCIA PORCHETTA AND SAUTÉED CHICORY

GOLDEN-FRIED 1, 4, 7, 8 8
ZUCCHINI FLOWER (PER PIECE)
WITH ANCHOVIES AND MOZZARELLA

GRANDMA'S MEATBALLS** 1, 3, 7, 8 18
VEAL AND MORTADELLA WITH LEMON
IN TOMATO SAUCE

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
WITH TUNA SAUCE AND CAPER FLOWERS

BRUSCHETTA "GOLOSA" 1, 7, 8 12
WITH BASIL PESTO,
OVEN-ROASTED TOMATOES, AND BURRATA

FRIED GNOCCHO WITH..

FIOCCO DI PARMA HAM 1, 7 18

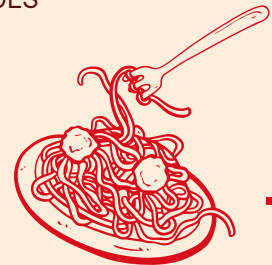
CURED MEATS & CHEESE BOARD 1, 7, 8 28
CURED HAMS, SAUSAGES AND AGED MEATS,
SERVED WITH CHEESES FROM THE PLATTER

CHEESE PLATTER 1, 7 24
SEMI-AGED, HERB-FLAVORED, AND MATURED CHEESES,
SERVED WITH JAM AND FRESH AND DRIED FRUIT

ARTISANAL MORTADELLA 1, 8 16

BUFFALO MOZZARELLA 7 16
WITH 'DE CARLO' TOMATOES

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

PAPPARDELLE 1, 3, 7, 9 16
WITH BOLOGNESE RAGÙ
WITH CLASSIC BEEF RAGÙ

GNOCCHI** 1, 3, 7 16
GRATINATED POTATO GNOCCHI
WITH FRESH TOMATO SAUCE,
BUFFALO MOZZARELLA AND GRANA

CACIO E PEPE LASAGNA 1, 3, 7, 8 16
WITH SAUTÉED ARTICHOKES

RISOTTO 1, 4, 7, 9 18
WITH SAFFRON AND ASPARAGUS,
INFUSED WITH LEMON

MAIN

ROMAN-STYLE SALTIMBOCCA ^{1, 7} 24
VEAL WITH PARMA HAM, SAGE, AND WHITE WINE DEMI-GLACE, SERVED WITH CREAMY MASHED POTATOES

GREEN PEPPERCORN ^{1, 7, 10} 30
BEEF FILLET
CON SCHIACCIATA DI PATATE E ASPARAGI

SPICY ROASTED SPRING CHICKEN 24
SERVED WITH BABY POTATOES
AND LIGHTLY SAUTÉED BROCCOLI RABE

BEEF RIBEYE 500G ^{1, 3, 7, 8, 9, 10, 12} 34
EXTRA MARBLED DRY-AGED BEEF,
WITH BABY POTATOES AND COLESLAW SALAD

SEARED LAMB CHOPS 28
PANKO-CRUSTED, SERVED WITH PAPRIKA
MAYONNAISE AND MIXED GREENS

SIDES

ROMAN-STYLE ARTICHOKE 8

FRESH ASPARAGUS 10

SAUTÉED LEAFY GREENS 8
WITH VINEGAR

FRESH MIXED SALAD OF THE SEASON 7

HOMEMADE DESSERT

TRADITIONAL TIRAMISÙ ^{1, 3, 7} 9
MASCARPONE MOUSSE, COFFEE-SOAKED
SAVOIARDI AND COCOA POWDER

HOMEMADE TARTS ^{1, 3, 7} 8
WITH JAM, OR WITH RICOTTA AND CHERRY

FRIED DOUGHNUTS** ^{1, 3, 7} 12
SUGAR AND CINNAMON, WITH CREAMS

PANNA COTTA ^{3, 7} 8
WITH MIXED BERRY COMPOTE,
OR SALTED CARAMEL

MALÙ CUP ^{1, 3, 5, 6, 7, 8} 9
CHOCOLATE MOUSSE WITH LIGHT VANILLA
WHIPPED CREAM AND NUT CRUMBLE

“DISPENSA” SWEETS ^{1, 3, 7} 12
SELECTION OF HOMEMADE
BISCUITS AND TARTS

MARITOZZO WITH WHIPPED CREAM ^{1, 3, 7} 7
SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE

WATER & BEVERAGE

WATER ^{0,5L / 0,75L} 3/3.5

SOFT DRINKS 5

COFFEE 2.5

OTHER HOT DRINKS 3.5

FOR BITTERS AND SPIRITS, PLEASE ASK THE STAFF.

WARM FOCACCIA ¹ 7

FRIED GNOCCO* ¹ 6

BREAD ¹ 3.5

SERVICE 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