

*Gnocco*



OSTERIA ALLA SCROFA

OSTERIA

# Gnocco

ALLA SCROFA

## ANTIPASTI

**CARPACCIO DI MANZO** <sup>7, 8</sup> 18  
CON CAPRINO, CARCIOFI,  
RUCOLA E NOCCIOLE TOSTATE

**INSALATA DI CARCIOFI** <sup>7</sup> 12  
RUCOLA E GRANA

**SUPPLÌ AL TELEFONO** <sup>\*\* 1, 3, 7, 9</sup> 9  
CON RAGÙ DI MANZO, MOZZARELLA  
(2 PZ.) E PARMIGIANO

**ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA** 12  
**CROCCANTI** <sup>1, 8</sup>  
PROFUMATI AL LIMONE

**BRUSCHETTA CON PASTRAMI** <sup>1, 7, 10</sup> 16  
**KOSHER STYLE "SELEZIONE PASCARELLA"**  
PANE A LIEVITAZIONE NATURALE, SALSA  
ALLA SENAPE E MIELE, SERVITO CON CAVOLO  
ROSSO MARINATO E CETRIOLINI SOTT'ACETO

**BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO** <sup>1, 4, 5, 7, 8</sup> 18  
SERVITE CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE  
BRUSCATO E PESTO DI POMODORI SECCHI

**POLPETTE DELLA NONNA** <sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 18  
MAGRO DI VITELLO E MORTADELLA AL  
PROFUMO DI LIMONE IN SALSA DI POMODORO

**VITELLO TONNATO** <sup>3, 4</sup> 18  
CON SALSA TONNATA E CAPPERI IN FIORE

**CARCIOFO ALLA ROMANA** 9

## DAL BANCO

**FIOCCO DI PARMA** <sup>1, 7</sup> 18  
SERVITO CON GNOCCO FRITTO

**MORTADELLA CON PISTACCHIO** <sup>1, 2, 8</sup> 16  
SERVITO CON GNOCCO FRITTO

**JAMÓN DE PATA NEGRA** <sup>1, 7, 8</sup> 20  
SERVITO CON PANE BRUSCATO E POMODORO

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** <sup>1, 7, 8</sup> 28  
SELEZIONE DI SALUMI E INSACCATI  
CON FORMAGGI DEL PLATEAU

**PLATEAU DI FORMAGGI** <sup>1, 7, 8</sup> 24  
SEMISTAGIONATI, ERBORINATI E AFFINATI,  
SERVITI CON MIELE, FRUTTI DI BOSCO  
E FRUTTA SECCA

## PRIMI

**AMATRICIANA** <sup>1, 7</sup> 16  
PACCHERO FRESCO CON GUANCIALE, PEPE NERO  
SALSA DI POMODORO E PECORINO ROMANO

**CARBONARA** <sup>1, 3, 7</sup> 16  
RIGATONI FRESCI, GUANCIALE, PECORINO  
ROMANO, UOVO E PEPE NERO

**CACIO E PEPE** <sup>1, 7</sup> 15  
REGINETTE CON PECORINO ROMANO  
E SELEZIONE DI PEPI TOSTATI

**GNOCCHI DI PATATE** <sup>\*\* 1, 3, 7, 10</sup> 18  
CON RAGÙ DI AGNELLO E CARCIOFI  
CROCCANTI

**LASAGNA** <sup>1, 3, 7, 9, 10</sup> 18  
CLASSICA SFOGLIA VERDE CON RAGÙ  
DI MANZO, BESCIAPELLA E PARMIGIANO

**RISOTTO CON FUNGHI PORCINI** <sup>7</sup> 20  
ERBETTE DI CAMPO

## SECONDI

**GALLETTO ALLA DIAVOLA** 24  
MARINATO AL PIMENTON, CON PATATE  
AL FORNO E VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE

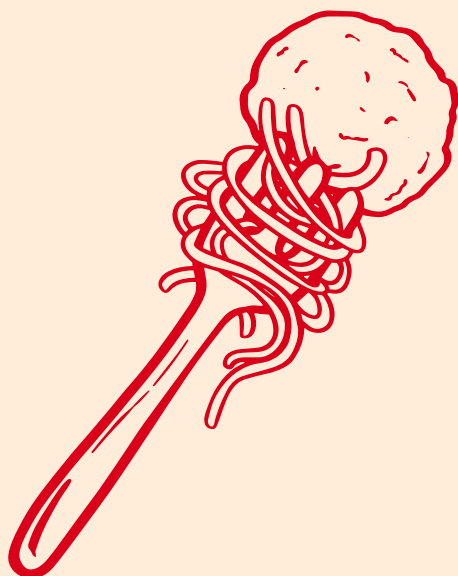
**FILETTO DI MANZO** <sup>1, 7, 9, 10</sup> 30  
CON RÖSTI DI PATATE, FUNGHI CARDONCELLI  
E SALSA DEMI-GLACE

**MAIALINO DA LATTE** <sup>\*\* 7, 10</sup> 26  
PORCHETTATO, CON INSALATA DI FINOCCHI  
OLIVE NERE, ARANCE E SALSA DI SENAPE

**STRACCETTI DI MANZO** <sup>1, 7</sup> 25  
CON RUCOLA, CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** <sup>1, 7</sup> 26  
DI VITELLO SERVITI CON PURÈ DI PATATE

**COSTATA DI MANZO** <sup>1, 3, 7, 10</sup> 36  
DRY AGE 500gr  
CON SALSA BERNESE  
E MANDIOCA FRITTA



## DOLCI

**CREMA CATALANA** <sup>3, 7</sup> 8

**TIRAMISÙ AL CAFFÈ** <sup>1, 3, 7</sup> 9

**FLAN AL CIOCCOLATO** <sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 10  
DAL CUORE CALDO,  
SERVITO CON PANNA MONTATA

**CIAMBELLINE FRITTE** <sup>\*\* 1, 3, 5, 6, 7, 8</sup> 12  
**ZUCCHERO E CANNELLA**  
SERVITE CON CREMA, NUTELLA E PANNA

**CROSTATE FATTE IN CASA** <sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 8  
CON MARMELLATA O CON RICOTTA E VISCIOLE

**FRUTTA DI STAGIONE** 9  
CHIEDERE ALLO STAFF DI SALA  
LA QUALITÀ DISPONIBILE

## ACQUA E BEVANDE

**ACQUA** <sup>0,5L / 0,75L</sup> 3/3.5

**SOFT DRINKS** 5

**CAFFÈ** 2.5

**ALTRA CAFFETTERIA** 3.5

PER AMARI, DISTILLATI E COCKTAILS  
CHIEDERE ALLO STAFF.

**FOCACCIA CALDA** <sup>1</sup> 7

**GNOCCO FRITTO** <sup>\*\* 1</sup> (4 PZ.) 5

**CESTINO DI PANE** <sup>1</sup> 3.5

**PANE GLUTEN-FREE** 5

**SERVIZIO** 2.5 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

## STARTER

**BEEF CARPACCIO** <sup>7, 8</sup> 18  
WITH GOAT'S CHEESE, ARTICHOKES,  
ROCKET AND TOASTED HAZELNUTS

**ARTICHOKE SALAD** <sup>7</sup> 12  
WITH ROCKET AND GRANA PADANO CHEESE

**SUPPLÌ "AL TELEFONO"** <sup>\*\* 1, 3, 7, 9</sup> 9  
ROMAN FRIED RICE CROQUETTE WITH (2 PCS.)  
BEEF RAGÙ, MOZZARELLA AND PARMESAN

**CRISPY FRIED ZUCCHINI** <sup>1, 8</sup> 12  
**AND ZUCCHINI FLOWERS**  
SCENTED WITH LEMON

**PASTRAMI BRUSCHETTA** <sup>1, 7, 10</sup> 16  
**KOSHER-STYLE "PASCARELLA SELECTION"**  
TOASTED NATURALLY LEAVENED BREAD WITH  
PASTRAMI, HONEY MUSTARD SAUCE, SERVED WITH  
MARINATED RED CABBAGE AND PICKLED GHERKINS

**BURRATA & CANTABRIAN ANCHOVIES** <sup>1, 4, 5, 7, 8</sup> 18  
SERVED WITH TOASTED NATURALLY LEAVENED  
BREAD AND SUN-DRIED TOMATO PESTO

**GRANDMA'S VEAL MEATBALLS** <sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 18  
LEAN VEAL AND MORTADELLA MEATBALLS,  
SCENTED WITH LEMON, SERVED IN TOMATO SAUCE

**VITELLO TONNATO** <sup>3, 4</sup> 18  
WITH TUNA SAUCE AND CAPER BLOSSOMS

**ROMAN-STYLE ARTICHOKE** 9

## DELICATESSEN COUNTER

**FIOCCO DI PARMA CURED HAM** <sup>1, 7</sup> 18  
SERVED WITH TRADITIONAL GNOCCO FRITTO

**MORTADELLA WITH PISTACHIOS** <sup>1, 2, 8</sup> 16  
SERVED WITH TRADITIONAL GNOCCO FRITTO

**JAMÓN DE PATA NEGRA** <sup>1, 7, 8</sup> 20  
SERVED WITH TOASTED BREAD AND FRESH TOMATO

**SELECTION OF ITALIAN CURED** <sup>1, 7, 8</sup> 28  
**MEATS & CHEESES**  
A SELECTION OF PREMIUM CURED MEATS  
AND CHEESES FROM OUR PLATEAU

**CHEESE PLATEAU** <sup>1, 7, 8</sup> 24  
A SELECTION OF SEMI-AGED, BLUE AND  
MATURED CHEESES, SERVED WITH HONEY,  
MIXED BERRIES AND DRIED FRUIT

## PASTA

**AMATRICIANA** <sup>1, 7</sup> 16  
FRESH PACCHERI PASTA WITH GUANCIALE, TOMATO  
SAUCE, PECORINO ROMANO AND BLACK PEPPER

**CARBONARA** <sup>1, 3, 7</sup> 16  
FRESH RIGATONI WITH GUANCIALE, PECORINO  
ROMANO, EGG AND BLACK PEPPER

**CACIO E PEPE** <sup>1, 7</sup> 15  
REGINETTE PASTA WITH PECORINO ROMANO  
AND A SELECTION OF TOASTED PEPPERCORNS

**POTATO GNOCCHI** <sup>\*\* 1, 3, 7, 10</sup> 18  
WITH LAMB RAGÙ AND CRISPY ARTICHOKES

**TRADITIONAL LASAGNA** <sup>1, 3, 7, 9, 10</sup> 18  
TRADITIONAL GREEN PASTA SHEETS LAYERED WITH  
BEEF RAGÙ, BÉCHAMEL SAUCE AND PARMESAN

**PORCINI MUSHROOM RISOTTO** <sup>7</sup> 20  
FINISHED WITH WILD HERBS

# MAIN

**SPICY ROASTED SPRING CHICKEN** 24  
MARINATED WITH PIMENTÓN,  
SERVED WITH ROASTED POTATOES  
AND SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

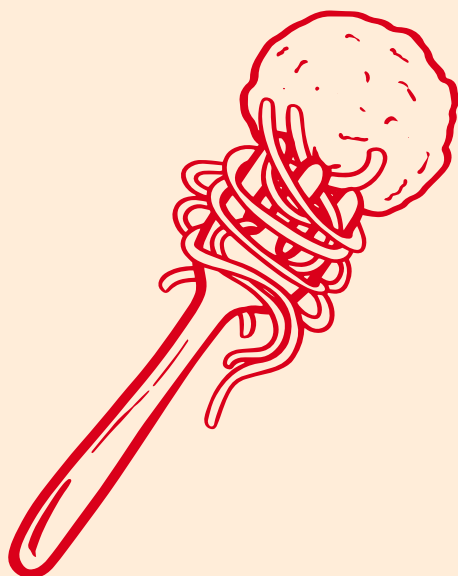
**BEEF FILLET** <sup>1, 7, 9, 10</sup> 30  
SERVED WITH POTATO RÖSTI, CARDONCELLI  
MUSHROOMS AND DEMI-GLACE SAUCE

**SUCKLING PIG**<sup>\*\* 7, 10</sup> 26  
PORCHETTA-STYLE, SERVED WITH  
FENNEL SALAD, BLACK OLIVES,  
ORANGES AND MUSTARD SAUCE

**BEEF STRIPS** <sup>1, 7</sup> 25  
WITH ROCKET, ARTICHOKES AND  
GRANA PADANO SHAVINGS

**VEAL SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** <sup>1, 7</sup> 26  
SERVED WITH MASHED POTATOES

**500 G DRY-AGED BEEF RIB STEAK** <sup>1, 3, 7, 10</sup> 36  
SERVED WITH BÉARNAISE SAUCE  
AND FRIED CASSAVA



# DESSERT

**CATALAN CREAM** <sup>3, 7</sup> 8

**TRADITIONAL TIRAMISÙ** <sup>1, 3, 7</sup> 9

**WARM CHOCOLATE FONDANT**<sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 10  
WITH A MOLTEN CHOCOLATE CENTRE,  
SERVED WITH WHIPPED CREAM

**FRIED DOUGH RINGS**<sup>\*\* 1, 3, 5, 6, 7, 8</sup> 12  
WITH SUGAR AND CINNAMON  
SERVED WITH CUSTARD CREAM,  
NUTELLA AND WHIPPED CREAM

**HOMEMADE TARTS**<sup>\*\* 1, 3, 7</sup> 8  
WITH JAM OR RICOTTA CHEESE  
AND SOUR CHERRY PRESERVE

**SEASONAL FRUIT** 9  
PLEASE ASK OUR STAFF FOR TODAY'S  
AVAILABLE SELECTION

# WATER & BEVERAGE

**WATER** <sup>0,5L / 0,75L</sup> 3/3.5

**SOFT DRINKS** 5

**COFFEE** 2.5

**OTHER HOT DRINKS** 3.5

PLEASE ASK OUR STAFF FOR OUR SELECTION  
OF BITTERS, SPIRITS AND COCKTAILS.

**WARM FOCACCIA** <sup>1</sup> 7

**FRIED GNOCCO**<sup>\*\* 1</sup> (4 PCS.) 5

**BREAD** <sup>1</sup> 3.5

**GLUTEN-FREE BREAD** 5

**SERVICE** 2.5 P.P.

PLEASE BE ADVISED THAT ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR ESTABLISHMENT. GUESTS WITH ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES ARE KINDLY REQUESTED TO ASK OUR DINING STAFF FOR INFORMATION. 1 CEREALS – 2 CRUSTACEANS – 3 EGGS – 4 FISH – 5 PEANUTS – 6 SOYBEANS – 7 MILK AND DAIRY PRODUCTS – 8 NUTS – 9 CELERY – 10 MUSTARD – 11 SESAME SEEDS – 12 SULPHUR DIOXIDE – 13 LUPINS – 14 MOLLUSCS..

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

\* PRODUCTS FROZEN AT ORIGIN.

\*\* PRODUCTS FROZEN ON-SITE THROUGH BLAST FREEZING.

RO  
MA

*G*