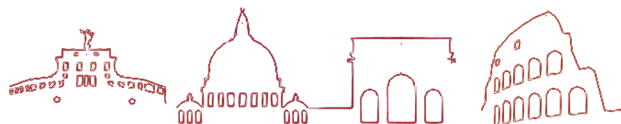


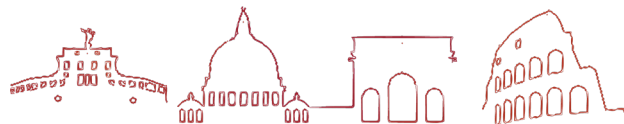
ENOTECA ROMANA

LE SPECIALITÀ DELL'ENOTECA



Prosciutto d'anatra affumicato con formaggio Cabecou tiepido e rucola	13€
Selezione di salumi	14€
Selezione di formaggi	14€
Selezione di salumi e formaggi	18€
Medaglioni di foie gras Rougié con pane caldo, sale grezzo, pepi e marmellate	19€
Carpaccio di salmone norvegese affumicato con crostini e burro di Normandia	15€
Carpaccio di pesce spada affumicato con arancia e pepe rosa	15€
Carpaccio di tonno affumicato con pomodoro pachino e rucola	15€
Mix di carapacci di pesce affumicati	19€
Alici del Mar Cantabrico con pane caldo e burro salato di Normandia	19€

LE BRUSCHETTE



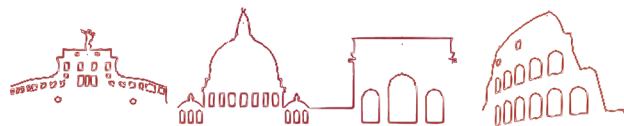
Bruschetta aglio e olio	3€
Bruschetta con pomodoro pachino	4€
Bruschetta con burro e alici	4€
Bruschetta con cicoriotta e guanciale	4€
Bruschetta con ciauscolo e stracchino	4€
Bruschetta con carciofi e pecorino romano	5€
Panzanella	5€

I FRITTI

Suppli (1 pz)	2€
Fiori di zucca pastellati ripieni di mozzarella e alici (2 pz) *	6€
Filetti di baccalà pastellati (2 pz) *	6€
Mozzarella in carrozza con alici (2 pz)	6€
Fritto vegetale	6€

*in alcuni periodi dell'anno potremmo avvalerci di prodotti decongelati

I PRIMI



Bucatini all'amatriciana	10€
Penne all'arrabbiata	10€
Tonnarelli alla gricia	10€
Rigatoni alla carbonara	10€
Tonnarelli cacio e pepe	11€
Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara	12€

I SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla romana	13€
Straccetti di manzo con rucola, pomodorini e pecorino romano	13€
Mozzarella di bufala e culatello	13€
Coda alla vaccinara	13€
Tagliata di controfiletto irlandese al rosmarino	20€

I CONTORNI



Patate rosmarine	4€
Cicoria ripassata in padella	5€
Melanzane al funghetto (estate)	5€
Verdure grigliate (estate)	5€
Friggitelli in padella (estate)	5€
Puntarelle al pesto di acciughe (inverno)	7€
Carciofi alla romana (inverno)	7€
Carciofi alla giudia (inverno)	7€

I DESSERT

I Dolci di Elisa	5€
------------------	----

ENOTECA  ROMANA

www.enotecaromana.com
email: enotecaromana@libero.it

Tel: 059 87.50.772

