

TRATTORIA VECCHIA ROMA

 Via Ferruccio 12c Roma

Ospiti trattoriavecchiaroma



Scansiona questo codice QR per connetterti a
Ospiti trattoriavecchiaroma

ANTIPASTI - STARTERS

Porchetta fatta in casa 13
porchetta homemade
Tagliere di salumi e formaggi 15 / 28 / 40
cold cuts and cheeses platter (G)
Insalata di carciofi e pecorino 6
Artichoke salad with pecorino cheese (G)
Flan di carciofi con fonduta di pecorino 7
Artichoke flan with pecorino fondue (G)
Polpette al sugo 12
meat balls in tomato sauce (A-I)
Prosciutto e Bufala 14
ham and buffalo mozzarella (G)
Carpaccio di Manzo affumicato, rucola, funghi e grana 16
Smoked beef carpaccio, rocket, mushrooms and parmesan (G)
Uovo al tegamino al tartufo 8,5
Sunny side eggs with truffle (C)
Tris di Tartare 15
Tris of Angus beef tartare
Bruschetta pomodoro e basilico 3,5
tomato and basil (A)
Bruschetta stracciata e puntarelle 5
stracciatella, puntarelle salad, anchovies (A-D-G-N)

FRITTI - FRIED STARTERS

Polpette di Angus con maionese al tartufo - (pz 5) 7
Fried Angus meatballs with truffle mayonnaise (A-C)
Nuggets di baccalà, cipolla rossa e fonduta di pecorino 8
Cod nuggets, red onion and pecorino fondue
Polpette cacio e pepe, con salsa di pomodoro e pesto di basilico - (pz 3) 5
Cacio e pepe balls with tomato sauce and basil pesto (A-G)
Carciofi fritti 8
fried artichokes (A-G)
Suppli di riso 3
fried tomato rice ball stuffed with mozzarella (A-C-G-I)
Fiore di zucca 3,5
fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies (A-D-G)
Suppli aglio, olio e peperoncino 3,5
fried tomato rice ball with garlic, oil and chilli peppers (A-C)

PRIMI - PASTA

BUCATINI ALL’AMATRICIANA FLAMBÉ 13
Bucatini with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese (A-G)

Rigatoni con Pajata 14
veal intestine and pecorino cheese (A-C-G-I)

Rigatoni al sugo di coda Vaccinara 14
oxtail, pine nuts, tomato and pecorino cheese (A-G-H-I)

Spaghetti alla carbonara 13 / con tartufo 17
eggs, guanciale and pecorino cheese 1 with truffle (A-C-G)

Spaghetti burro, alici e puntarelle 13
butter, anchovies and puntarelle salad (A-G)

Spaghetti all’arrabbiata, rucola e pecorino 12
garlic, oil, rucola salad and pecorino cheese (A-G)

Tonnarelli Cacio e pepe 12 / con tartufo 16
black pepper and pecorino cheese 1 with truffle (A-C-G)

Tonnarelli alla Gricia 13
guanciale and pecorino cheese (A-C-G)

Fettuccine porcini e tartufo 17
porcini mushrooms and truffle (A-C)

Fettuccine al sugo di spuntature, salsicce e pecorino 14
with pork chops and sausage in tomato sauce and pecorino cheese (A-C-G-I)

Ravioli (ricotta e spinaci) crema di datterino, stracciata e pesto 14
(ricotta and spinach) cherry tomato cream, stracciata and pesto (A-C-G)

Ravioloni (ricotta e funghi) burro, salvia e Tartufo 16
stuffed (ricotta cheese and mushrooms) sage, butter and truffle (A-C-G)

... E GIOVEDÌ GNOCCHI FATTI IN CASA
... and every thursday Homemade gnocchi

SECONDI - SECOND COURSES

Spezzatino di Manzo brasato al vino 15
Beef stew braised in wine (I-N)

Ossobuco alla Romana 20
Roman-style ossobuco (I)

Coda alla Vaccinara 16
Oxtail in tomato sauce (H-I)

Trippa alla Romana 13
Veal Tripe, tomato sauce, pecorino cheese (G-I)

Saltimbocca alla romana 15
Escalope with ham and sage (A-G-N)

Cotoletta “Orecchia di elefante” 15
Veal Cutlet (A-C-G)

Agnello panato 18
breaded fried lamb (A-C)

Cotoletta “Vecchia Roma” 18
Cutlet with tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella (A-C-G)

Baccalà in umido con patate* 20
Stewed cod with potatoes in tomato sauce (D-I)

... DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

Bistecca di manzo con patate (500gr.+) 5/6
Rib eye with roasted potatoes

Fiorentina (1Kg+) 6/6
Fiorentina steak

Tagliata di manzo, rucola pachino e grana 23
sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan

Tagliata di manzo con porcini e tartufo 29
sliced beef with porcini mushrooms and truffle

Agnello a scottadito 18
grilled lamb

Bistecca di pollo con patate 14
Chicken steak with roasted potatoes

Grigliata mista di carne x due con contorno 39
mix grilled meat with side for two

Bruschetta mista
Mixed Bruschetta

Fiorentina per due (1,1/1,2 kg)
con patate arrosto
Fiorentina for two person (1.1/1.2 kg) with roast potatoes

Una bottiglia di vino Lazio I.G.P. e acqua
A bottle of Lazio I.G.P. wine and water

80

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata di puntarelle 6
puntarelle Salad, anchovies (D-N)

Carciofi alla romana 6
Roman-style artichokes (A-D)

Verdure alla griglia 6
Grilled vegetables

Cicoria ripassata 6
sautéed chicory

Patate al forno 6
roasted potatoes

Patate fritte* 6
french fries (A)

Insalata mista 6
mix salad with tomatoes

Caprese 10
fresh tomato and mozzarella (G)

PIZZA

ROSSE - RED BASE

Italia (pom. basilico e mozzarella di bufala) 12
basil and bufala mozzarella (A-G)

Margherita 10
mozzarella (A-G)

“Marinara” (datterino giallo, alici e stracciata) 13
yellow datterino tomatoes, anchovies and stracciata cheese (A-D)

Napoli 11
mozzarella and anchovies (A-D-G)

Capricciosa 13
mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, eggs, olives (A-C-G)

Funghi 11
mozzarella, mushrooms champignon (A-G)

Parmigiana 13
aubergines, provola parmesan and basil (A-G)

Salsiccia 12
mozzarella and sausages (A-G)

Diavola 12
mozzarella and spicy salami (A-G)

BIANCHE - WHITE BASE

Saporita (gorgonzola, funghi e prosciutto) 13
gorgonzola, mozzarella, ham and mushrooms (A-G)

4 formaggi 12
four cheeses (A-G)

Mortadella 12
mozzarella, mortadella, stracciatella cheese and pistachio (A-G-H)

Fiori di zucca e alici 12
mozzarella, Courgette flowers and anchovies (A-G)

Fiori di zucca, salsiccia e provola 13
Courgettes, sausage, provola and mozzarella (A-G)

Boscaiola 13
mozzarella, mushrooms and sausage (A-G)

Calzone mozzarella, salsiccia e cicoria 12
mozzarella, sausage and chicory (A-G)

Calzone mozzarella, gorgonzola e porcini 13
mozzarella, gorgonzola and porcini mushrooms (A-G)

Focaccia bianca 5
Pizzapane - bread pizza (A)

Pane 2
bread (A)

N.B.: il menù è considerato per 1 persona e non è condivisibile
the menu is considered for 1 person and cannot be shared

Menù Pizza 25

Antipasto
Bruschetta al pomodoro
Mix di fritti (2 pz.)

Pizza a scelta

Dolce del giorno
Caffè
Lattina o Birra 0,20 cl.
Acqua minerale

Dolci dessert 7

Caffè 2,5

si prega di comunicare al personale
eventuali allergie o intolleranze

please inform the staff
of any allergies or intolerances

BEVANDE - DRINKS

Acqua microfiltrata 2
mineral water

Acqua Nepi 3
sparkling water

Coca cola Bottiglia 1 Lt. 6
bottle of coke

Coca zero, Coca, Fanta, Sprite 3,5
Coke, Coke zero, fanta, sprite

Spremuta d’arancia 6
Fresh orange juice

Vino bianco o rosso della casa 1/4 Lt. 4
white or red house wine (N)

Vino bianco o rosso della casa 1/2 Lt. 7
white or red house wine (N)

Vino bianco o rosso della casa 1 Lt. 13
white or red house wine (N)

Calice di Vino, Calice di Prosecco 6
glass of wine, glass of prosecco (N)

*** Per la carta dei vini chiedi pure allo staff**
** For the wine list, just ask the staff*

BIRRE - BEERS

Moretti alla spina 0,2 Lt. 4
draught beer 0,2 lt.

Moretti alla spina 0,4 Lt. 6
draught beer 0,4 lt.

Moretti alla spina 1 Lt. 12
draught beer 1 lt.

Moretti in bottiglia 66 Cl. 5,5
bottle of beer

Ichnusa in bottiglia non filtrata 33 Cl. 6
bottle of beer

Rossa artigianale 30 Cl. 8
craft beer red ale

Peroni Gran Riserva bianca 33 Cl. 6
bottle of beer weisse

DRINK

Aperol Spritz - Campari Spritz - Hugo Spritz 8

Gin Tonic - Vodka Tonic 9

Gin Lemon - Vodka Lemon 9

Negroni - Americano - Screwdriver 9

N.B.: il menù è considerato per 1 persona e non è condivisibile
the menu is considered for 1 person and cannot be shared

Menù Vecchia Roma 35

Antipasto
Bruschetta al pomodoro

Primo piatto a scelta:
Bucatini Amatriciana “Flambé”
Carbonara
Cacio e Pepe

Secondo piatto a scelta:
Coda e Trippa alla Romana
Saltimbocca alla Romana

Contorno:
Patate al forno

Dolce del giorno - Caffè - Liquore
1/4 Vino - acqua minerale

* prodotti surgelati