

VECCHIA ROMA

Via Ferruccio 12c Roma



ANTIPASTI - STARTERS

Uovo al tegamino al tartufo <i>Sunny side eggs with truffle</i> (C-E)	€ 8,00
Tartare di Angus <i>Angus beef tartare</i>	€ 15,00
Prosciutto e Bufala <i>ham and buffalo mozzarella</i>	€ 12,00
Prosciutto e Melone <i>ham and melon</i>	€ 11,00
Tagliere di salumi x 1 pers. <i>cold cuts platter</i>	€ 10,00
Tagliere di salumi e formaggi misti x 1 pers. <i>cold cuts and cheeses platter</i> (A-G)	€ 12,00
Tagliere di formaggi misti x 1 pers. <i>cheeses platter</i> (G)	€ 12,00
Bruschetta al pomodoro <i>tomato Bruschetta</i> (A-E)	€ 2,00
Bruschetta alle olive <i>olives cream</i> (A-E)	€ 2,00
Bruschetta ai funghi porcini <i>porcini mushrooms cream</i> (A-E)	€ 2,00
Cozze alla marinara <i>mussels with tomato sauce</i> (P-I)	€ 10,00

FRITTI - FRIED STARTERS

Polpette di Angus con maionese al tartufo <i>Fried Angus meatballs with truffle mayonnaise</i> (A-E)	€ 6,00
Suppli di pasta (pz 1) <i>pasta croquettes with bechamel, peas and ham</i> (A-E)	€ 3,00
Mozzarella in carrozza <i>fried bread with mozzarella and anchovies</i> (A-C-D-G)	€ 5,00
Suppli di riso - (pz 1) <i>fried tomato rice ball stuffed with mozzarella</i> (A-C-G-I)	€ 2,00
Polpette di melanzane - (pz 6) <i>fried eggplant balls</i> (A-G)	€ 6,00
Fiori di zucca - (pz 1) <i>fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies</i> (A-D- E-G)	€ 2,50
Filetti di Baccalà - (pz 1) <i>fried cod</i> (A-D-E)	€ 3,50

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA

Home made fresh pasta

PRIMI PIATTI - PASTA

Rigatoni con Pajata <i>veal intestine and pecorino cheese</i> (A-C-G-I)	€ 10,00
Rigatoni al sugo di coda Vaccinara <i>oxtail, tomato and pecorino cheese</i> (A-G-H-I)	€ 10,00
Ravioli ai Porcini, burro salvia e Tartufo <i>porcini mushrooms, sage, butter and truffle</i> (A-G)	€ 14,00
Fettuccine Salmone e pesto di Pistacchio <i>salmon with pistachio pesto</i> (A-C-D-E-H)	€ 13,00
Fettuccine al ragù bianco di Cinghiale <i>wild boars and pecorino cheese</i> (A-C-G-I-N)	€ 11,00
Fettuccine ai funghi Porcini <i>Porcini mushrooms</i> (A-E)	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara <i>eggs, bacon and pecorino cheese</i> (A-C-G-N)	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara tartufata <i>eggs, bacon and pecorino cheese with truffle</i> (A-C-G-N)	€ 13,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>garlic, oil and chili peppers</i> (A)	€ 8,50
Bucatini alla Gricia <i>bacon and pecorino cheese</i> (A-G-N)	€ 10,00
Tonnarelli Cacio, pepe e fiori di zucca croccanti <i>pepper, pecorino cheese and crunchy courgette flowers</i> (A-G-N)	€ 12,00
Tonnarelli Cacio e pepe <i>pepper and pecorino cheese</i> (A-G)	€ 10,00
Tonnarelli zucchine, guanciale e tartufo <i>bacon, zucchini and truffle</i> (A-C-G-N)	€ 14,00
Gnocchi gorgonzola e funghi porcini* <i>gorgonzola and porcini mushrooms</i> (A-G-N)	€ 11,00
Gnocchi alla sorrentina <i>tomato sauce and mozzarella</i> (A-G-N)	€ 11,00
Spaghetti alla corsara <i>seafood in tomato sauce</i> (A-B-D-P)	€ 13,00

SPECIALITÀ DELLA CASA *(speciality of the house)*

BUCATINI ALL'AMATRICIANA FLAMBÉ	€ 10,00	<i>(Bucatini with tomato sauce, bacon and pecorino cheese)</i> (A-G-E-N)
SPAGHETTI ALLA PARMIGIANA FLAMBÉ	€ 10,00	<i>(Spaghetti with tomato sauce, vegetables and parmesan cheese)</i> (A-E-I-G)

SECONDI DI CARNE - MEAT

Stinco di Maiale all’aceto balsamico <i>pork shank with balsamic vinegar</i>	€ 14,00
Coda alla Vaccinara <i>Oxtail in tomato sauce</i> (E-H-I)	€ 13,00
Trippa alla Romana <i>Tripe, tomato sauce, pecorino cheese</i> (E-G-I)	€ 9,00
Saltimbocca alla romana <i>veal escalope with ham and sage</i> (A)	€ 14,00
Pollo con i peperoni <i>chicken with peppers</i> (I)	€ 12,00
Ossobuco alla romana <i>marrow bone</i> (A-E-I-N)	€ 16,00
Cotoletta “Vecchia Roma” <i>veal cutlet with tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella</i> (A-E-G)	€ 16,00
Agnello a scottadito <i>grilled lamb</i>	€ 14,00
Bistecca di manzo alla griglia con contorno <i>grilled beefsteak with side</i>	€ 25,00
Galletto alla Diavola con patate <i>marinated grilled broaster with potatoes</i> (N)	€ 16,00
Scaloppina al limone <i>escalope with lemon</i>	€ 10,00
Tagliata di pollo rucola e pachino <i>sliced chicken with salad rocket and tomatoes</i>	€ 12,00
Grigliata di carne x due con contorni <i>mix grilled meat with side for two</i>	€ 37,00
Straccetti con rucola e parmigiano <i>beef slices with rocket salad and parmesan</i> (G)	€ 10,00
Straccetti con funghi porcini <i>beef slices with porcini mushrooms</i> (E)	€ 13,00
Scamorza al cardinale (prosciutto e funghi) <i>grilled cheese with mushrooms and ham</i> (E-G)	€ 9,50
Scamorza Miele, Noci e Gorgonzola <i>grilled cheese with honey, walnuts and gorgonzola</i> (G-H)	€ 9,50
Arrosticini abruzzesi* <i>grilled lamb on the spit</i>	€ 10,00

SECONDI DI PESCE - SEAFOOD

Baccalà al forno con patate* <i>cod with potatoes in tomato sauce</i> (D-I)	€ 16,00
Calamari alla griglia* <i>Grilled squid</i> (D)	€ 15,00
Pesce spada alla griglia* <i>grilled swordfish</i> (D)	€ 16,00
Grigliata di pesce* <i>grilled seafood</i> (A-D-E)	€ 18,00
Grigliata di pesce x due con contorni* <i>grilled fish for two with side</i> (A-D-E)	€ 36,00
Frittura di calamari e gamberi* <i>fried squid and shrimp</i> (A-B-D-E)	€ 14,00
Gamberoni alla griglia* <i>grilled big prawns</i> (B)	€ 17,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata verde <i>green salad</i>	€ 3,50
Insalata mista <i>mix salad with tomatoes</i>	€ 4,50
Cicoria ripassata <i>sauteed greens</i>	€ 5,00
Patate fritte* <i>french fries</i> (E)	€ 4,50
Verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	€ 4,50
Caprese <i>fresh tomato and mozzarella</i> (G)	€ 7,50
Patate al forno <i>roasted potatoes</i> (E)	€ 4,00

BEVANDE - DRINKS

Vino bianco o rosso della casa 1/2 Lt. <i>white or red house wine</i> (E)	€ 4,00
Acqua microfiltrata <i>mineral water</i>	€ 2,00
Acqua Nepi	€ 3,00
Coca cola Bottiglia 1 Lt. <i>bottle of coke</i>	€ 4,50
Coca zero, Coca Cola, Fanta, Sprite <i>Coke, Coke zero, fanta, sprite</i>	€ 3,00
Aperol/Campari Spritz, Prosecco	€ 6,00
Gin Tonic, Negroni	€ 8,00

BIRRE - BEERS

Moretti alla spina 0,2 Lt. <i>draught beer 0,2 lt.</i>	€ 3,50
Moretti alla spina 0,4 Lt. <i>draught beer 0,4 lt.</i>	€ 4,50
Moretti in bottiglia 0,66 Lt. <i>bottle of beer</i>	€ 4,50
Ichnusa in bottiglia non filtrata 33 Cl. <i>bottle of beer</i>	€ 4,00
Heineken in bottiglia 33 Cl. <i>bottle of beer</i>	€ 4,00
Rossa artigianale 30 Cl. <i>craft beer red ale</i>	€ 7,00
Rossa artigianale 75 Cl. <i>craft beer red ale</i>	€ 11,00

LIQUORI - CORDIALS

Amaro del Capo, Fernet Branca, Averna, Amaro Lucano, Limoncello	€ 3,00
Grappa d’Amarone Barricata	€ 7,00
Grappa Barricata Miele e Tiglio	€ 4,00
Whisky Talisker	€ 7,00
Rum Zacapa	€ 7,00

Dolci <i>Dessert</i> (A-G-H)	€ 5,00
Tartufo di Pizzo <i>home made ice cream</i> (A-G-H)	€ 6,00
Frutta fresca <i>fresh fruit</i>	€ 4,00
Caffè <i>coffee</i>	€ 1,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,50

PIZZERIA - PIZZA

Margherita <i>mozzarella and tomato sauce</i> (A-G)	€ 6,50
Napoli <i>tomato sauce, mozzarella and anchovies</i> (A-D-G)	€ 7,00
Capricciosa <i>mozzarella, tomato sauce, mushrooms, ham, artichokes, eggs, olives</i> (A-C-G)	€ 9,00
Funghi <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms champignon</i> (A-G)	€ 7,50
Vegetale <i>tomato sauce, mozzarella, vegetables</i> (A-G)	€ 9,00
4 formaggi <i>four cheeses</i> (A-G)	€ 8,00
Salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella and sausages</i> (A-G)	€ 9,00
Pugliese <i>tomato sauce, mozzarella and onions</i> (A-G)	€ 7,00
Prosciutto <i>mozzarella, tomato sauce and ham</i> (A-G)	€ 9,00
Diavola <i>mozzarella tomato sauce and spicy salami</i> (A-G)	€ 9,00
Funghi porcini bianca <i>mozzarella and porcini mushrooms</i> (A-E-G)	€ 12,00
Al Tartufo <i>tomato sauce, mozzarella and truffle</i> (A-G)	€ 12,00
Saporita (gorgonzola, funghi e prosciutto) <i>with gorgonzola, mozzarella, ham and mushrooms</i> (A-G)	€ 9,00
Salmone, pesto di zucchine e bufala <i>with salmon, zucchini pesto and buffalo mozzarella</i> (A-G)	€ 12,00
Patate speck e provola <i>with mozzarella, Potatoes, speck and provola cheese</i> (A-G)	€ 9,00
Italia (pom. basilico e mozzarella di bufala) <i>tomatoes, basil and bufala mozzarella</i> (A-G)	€ 9,00
Boscaiola <i>with mozzarella, mushrooms and sausage</i> (A-G)	€ 9,00
Fiori di zucca e alici <i>with mozzarella, courgette flowers and anchovies</i> (A-D-G)	€ 10,00
Contadina <i>(mozzarella, pomodoro, pomodorini, salame, zucchine, parmigiano)</i> <i>with mozzarella, tomatoes, salami, zucchini, parmesan cheese</i> (A-E-G)	€ 9,00
Focaccia bianca <i>Pizzapane - bread pizza</i> (A)	€ 3,00
Pane (cestino) <i>bread</i> (A)	€ 2,00

Menù Vecchia Roma - € 28,00

Antipasto
Bruschetta al pomodoro
Primo piatto a scelta:
Bucatini Amatriciana “Flambè” o Spaghetti Parmigiana “Flambè”
Secondo piatto a scelta:
Coda e Trippa alla Romana Saltimbocca alla Romana
Contorno:
Patate o insalata
Dolce della casa - Caffè - Liquore 1/4 Vino - 1/2 minerale

* prodotti surgelati

si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze