

VECCHIA ROMA



Via Ferruccio 12c Roma

Password
WI FI



ANTIPASTI - STARTERS

Uovo al tegamino al tartufo 8,5

Sunny side eggs with truffle (C)

Tartare di Angus 15 NEW

Angus beef tartare

Prosciutto e Bufala 12,5

ham and buffalo mozzarella

Affettato misto x 1 pers. 12,5

mixed cold cuts

Tagliere di salumi e formaggi misti 15

cold cuts and cheeses platter (G)

Tagliere di formaggi misti 13

cheeses platter (G)

Bruschetta pomodoro/carciofi/olive/porcini* 3,5

Bruschetta tomato or artichokes cream or olives cream or porcini mushrooms cream (A)

Scamorza porcini* e salsiccia 12,5

grilled cheese with porcini mushrooms and sausage (A-G)

Scamorza miele, noci e gorgonzola 10,5

grilled cheese with honey, walnuts and gorgonzola (E-G-H)

Cozze alla marinara 12,5

mussels with tomato sauce (A-I-P)

Porchetta fatta in casa 12,5

porchetta homemade

Arrosticini* (pz 10) 11

grilled lamb on the spit

FRITTI - FRIED STARTERS

Polpette di Angus con maionese al tartufo - (pz 5) 7

Fried Angus meatballs with truffle mayonnaise (A-C)

Mozzarella in carrozza 6

fried bread with mozzarella and anchovies (A-C-D-G)

Suppli di riso - (pz 1) 3

fried tomato rice ball stuffed with mozzarella (A-C-G-I)

Fiori di zucca - (pz 1) 3,5

fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies (A-D-G)

Filetti di Baccalà - (pz 1) 4

fried cod (A-D)

Polpette cacio e pepe - (pz 5) 7 NEW

Cheese and pepper balls (A-C-G)

PRIMI - PASTA

SPECIALITÀ DELLA CASA

BUCATINI ALL'AMATRICIANA FLAMBÉ 13

(Bucatini with tomato sauce, bacon and pecorino cheese) (A-G-N)

Rigatoni con Pajata 14

veal intestine and pecorino cheese (A-C-G-I)

Rigatoni al sugo di coda Vaccinara 13

oxtail, tomato and pecorino cheese (A-G-H-I)

Spaghetti alla carbonara 13

eggs, bacon and pecorino cheese (A-C-G)

Spaghetti alla carbonara tartufata 16

eggs, bacon and pecorino cheese with truffle (A-C-G)

Bucatini alla Gricia 13

bacon and pecorino cheese (A-G)

Tonnarelli alla gricia con carciofi 14 NEW

with bacon, pecorino cheese and artichokes (A-G)

Tonnarelli Cacio e pepe 12

pepper and pecorino cheese (A-C-G)

Spaghetti aglio olio e peperoncino 9

garlic, oil and chili peppers (A)

Ravioli ricotta e funghi, burro salvia e Tartufo 16

stuffed with ricotta cheese and mushrooms, sage, butter and truffle (A-C-G)

Fettuccine al ragù bianco di Cinghiale 16

wild boars and pecorino cheese (A-C-G-I)

Fettuccine ai funghi Porcini* 15

Porcini mushrooms (A)

Tonnarelli zucchini, guancia e tartufo 15

bacon, zucchini and truffle (A-C-G)

Gnocchi gorgonzola e funghi porcini* 15

gorgonzola and porcini mushrooms (A-G)

Gnocchi alla sorrentina 12

tomato sauce and mozzarella (A-G)

Spaghetti alla corsara 18

seafood in tomato sauce(A-B-D-P)

SECONDI - SECOND COURSES

Guancia di Manzo brasata al cabernet 17 NEW

Beef cheek braised in cabernet wine (N)

Stinco di Maiale all'aceto balsamico 18

pork shank with balsamic vinegar

Coda alla Vaccinara 15

Oxtail in tomato sauce (E-H-I)

Trippa alla Romana 12

Tripe, tomato sauce, pecorino cheese (G-I)

Saltimbocca alla romana 14

veal escalope with ham and sage (A-N)

Ossobuco alla romana 18

marrow bone (A-I-N)

Cotoletta “Vecchia Roma” 18

veal cutlet with tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella (A-C-G)

Agnello a scottadito 16

grilled lamb

Agnello panato 17

breaded lamb (A-C)

Bistecca di manzo alla griglia con contorno 27

grilled beefsteak with side

Galletto alla Diavola con patate 17

marinated grilled broaster with potatoes

Scaloppina zucchini e tartufo 15 NEW

escalope with zucchini and truffle (N)

Tagliata di pollo rucola e pachino 14

sliced chicken with salad rocket and tomatoes

Grigliata di carne x due con contorni 39

mix grilled meat with side for two

Straccetti con rucola e parmigiano 13

beef slices with rocket salad and parmesan (G-N)

Straccetti con funghi porcini* 16

beef slices with porcini mushrooms (N)

PESCE - FISH

Saltimbocca d'Orata 18 NEW

sea bream, ham and sage (A-D)

Baccalà al forno con patate* 18

cod with potatoes in tomato sauce (D-I)

Baccalà fritto* 16

fried cod (C-D)

Calamari alla griglia* 20

Grilled squid (D-P)

Frittura di calamari e gamberi* 20

fried squid and shrimp (A-B-D)

Pesce spada alla griglia* 18

Grilled swordfish (D)

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata di carciofi e pecorino 8 NEW

mix salad with Artichoke and pecorino cheese

Cicoria ripassata 6

sautéed greens

Insalata mista 5

mix salad with tomatoes

Patate fritte* 5

french fries

Formaggi a porzione 7

portion cheese (G)

Caprese 8

fresh tomato and mozzarella (G)

Patate al forno 5

roasted potatoes

Puntarelle 7

puntarelle salad

Carciofo alla Romana 7

Roman artichoke

Carciofo alla Giudia 7

Artichoke Giudia

BEVANDE - DRINKS

Vino bianco o rosso della casa 1/4 Lt. 3,5

white or red house wine (N)

Vino bianco o rosso della casa 1/2 Lt. 6

white or red house wine (N)

Vino bianco o rosso della casa 1 Lt. 11

white or red house wine (N)

Acqua microfiltrata 2

mineral water

Acqua Nepi 3

Coca cola Bottiglia 1 Lt. 5

bottle of coke

Coca zero, Coca, Fanta, Sprite, Succo d'arancia 3

Coke, Coke zero, fanta, sprite, orange juice

Calice di Vino, Calice di Prosecco 6

glass of wine, glass of prosecco (N)

BIRRE - BEERS

Nastro azzurro alla spina 0,2 Lt. 4

draught beer 0,2 lt.

Nastro azzurro alla spina 0,4 Lt. 6

draught beer 0,4 lt.

Nastro azzurro alla spina 1 Lt. 12

draught beer 1 lt.

Messina in bottiglia 33 Cl. 4,5

bottle of beer

Moretti in bottiglia 66 Cl. 5,5

bottle of beer

Ichnusa in bottiglia non filtrata 33 Cl. 4,5

bottle of beer

Heineken in bottiglia 33 Cl. 4

bottle of beer

Rossa artigianale 30 Cl. 8

craft beer red ale

Peroni Gran Riserva bianca 50 Cl. 7

bottle of beer weisse

Peroni Gran Riserva doppio malto 50 Cl. 7

bottle of beer strong ale

DRINK

Aperol Spritz 8

Campari Spritz 8

Limoncello Spritz 8

Gin Tonic 9

Vodka Tonic 9

Gin Lemon 9

Vodka Lemon 9

Negroni 9

American 9

Screwdriver 9

Bloody Mary 9

Dolci dessert 7

Caffè 2,5

PIZZERIA - PIZZA

Margherita 7,5

mozzarella and tomato sauce (A-G)

Napoli 8

tomato sauce, mozzarella and anchovies (A-D-G)

Capricciosa 9

mozzarella, tomato sauce, mushrooms, ham, artichokes, eggs, olives (A-C-G)

Funghi 9

tomato sauce, mozzarella, mushrooms champignon (A-G)

Vegetale 9

tomato sauce, mozzarella, vegetables (A-G)

4 formaggi 9

four cheeses (A-G)

Salsiccia 9

tomato sauce, mozzarella and sausages (A-G)

Prosciutto 9

mozzarella, tomato sauce and ham (A-G)

Diavola 9

mozzarella tomato sauce and spicy salami (A-G)

Saporita (gorgonzola, funghi e prosciutto) 9

with gorgonzola, mozzarella, ham and mushrooms (A-G)

Patate e salsiccia (A-G) 9

mozzarella, potatoes and sausage

Italia (pom. basilico e mozzarella di bufala) 9

tomatoes, basil and bufala mozzarella (A-G)

Boscaiola 9

with mozzarella, mushrooms and sausage (A-G)

Contadina 9

(mozzarella, pomodoro, pomodorini, salame, zucchini, parmigiano)

with mozzarella, tomatoes, salami, zucchini, parmesan cheese (A-G)

Focaccia bianca 4,5

Pizzapane - bread pizza (A)

Pane (dal secondo cestino) 2

bread (from the second basket) (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 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 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