

CI PRESENTIAMO
COME CI PIACE
ESSERE SEMPRE:

RISPETTOSI E TRASPARENTI NEI VOSTRI CONFRONTI.

LA NOSTRA STORIA INIZIA A DUE PASSI DA CAMPO DE' FIORI,
IN PIAZZA DELLA PACE DOVE IL NOSTRO BISNONNO FACEVA
IL CARBONARO CIOÈ COLUI CHE VENDEVA IL CARBONE.
NEL FRATTEMPO LA NOSTRA BISNONNA APRÌ UN PRIMO PUNTO
DI RISTORO DI UNA VOLTA:
ERA IL 1912 E NASCEVA COSÌ **LA CARBONARA**.

PIÙ DI 100 ANNI DI STORIA FAMILIARE, ARRIVATA OGGI ALLA
QUARTA GENERAZIONE, PROPONENDOVÌ SEMPRE LA CUCINA
TRADIZIONALE DI ROMA E LA SUA AUTENTICA ATMOSFERA.
ALLA QUANTITÀ PREDILIGIAMO LA QUALITÀ, LA CURA,
IL RISPETTO DEI TEMPI, LE RICETTE DI FAMIGLIA DEL PASSATO
E LE TECNICHE DI CUCINA DI OGGI.
SCEGLIAMO CON GRANDE ATTENZIONE LE MATERIE PRIME,
UNA SELEZIONE FRUTTO DI ANNI DI ESPERIENZA E DI RAPPORTI
PERSONALI CON PRODUTTORI E FORNITORI.

SIAMO QUI PER LASCIARVI SCOPRIRE INSIEME A NOI
LA TRADIZIONE ROMANA DI IERI, DI OGGI E DI DOMANI.

FAMIGLIA MARTELLI



PROPOSTE DEL GIORNO

UNA CUCINA LIBERA E SPONTANEA.
PIATTI REALIZZATI IN BASE A QUELLO CHE IL MERCATO CI OFFRE
GIORNALMENTE E ALLA NOSTRA ISPIRAZIONE, PROPRIO COME
IN UNA CASA ROMANA TRADIZIONALE.

PANE E OLIO EVO PRODOTTO
NELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA
IN PROVINCIA DI ROMA

3 -

ENGLISH MENU



ANTIPASTI

I TRADIZIONALI

IL FIORE E IL CARCIOFO

FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA FIORDILATTE,
ALICI DEL CANTABRICO E CARCIOFO ALLA GIUDIA
12 -

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

10 -

CARCIOFO ALLA ROMANA

9 -

POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA

14 -

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 36 MESI

CON BUFALA CAMPANA DOP

16 -

CON MELONE DELL'AGRO ROMANO

16 -

GLI ALTERNATIVI

ALICI FRITTE CON MAIONESE AROMATIZZATA

14 -

PANE BURRO E ALICI

BURRO DI PEPPINO OCELLI E ALICI DI ARMATORE

16 -

INSALATA DI CARCIOFI GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO

14 -

PRIMI PIATTI

LA CARBONARA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

16 -

UN PIATTO DELLA TRADIZIONE A CUI SIAMO MOLTO AFFEZIONATI. LO ABBIAMO PERFEZIONATO NEGLI ANNI, CON COSTANTE ATTENZIONE ALLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI E ALLA PREPARAZIONE. IMMANCABILE SULLE NOSTRE TAVOLE.

I FEDELISSIMI

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

16 -

SPAGHETTONI CACIO E PEPE

16 -

GLI STAGIONALI

CANNELLONI

RICETTA TRADIZIONALE DELLA FAMIGLIA

16 -

RAVIOLI RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA

18 -

PAPPARDELLE POMODORO E BASILICO

14 -

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

20 -

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA. PER LA PASTA SECCA UTILIZZIAMO LA SELEZIONE MONOGRANO DEL PASTIFICIO FELICETTI DI PREDAZZO. UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PECORINO ROMANO DOP BUCCIA NERA REALIZZATO CON LATTE LAZIALE E ABRUZZESE. IL GUANCIALE È PRODOTTO CON MAIALI ITALIANI MACELLATI DIRETTAMENTE DAL NOSTRO PRODUTTORE DI FIDUCIA.

SECONDI PIATTI

L'ABBACCHIO IGP DELLE CAMPAGNE ROMANE

LE TRE ESPRESSIONI DI ABBACCHIO

COSTOLETTE SCOTTADITO, COSCIO AL FORNO E CERVELLO
FRITTO

22 -

UN PIATTO LEGATO ALLA NOSTRA TRADIZIONE FAMILIARE E ALLA
STORIA DI NOSTRO NONNO, STORICO ABBACCHIARO LAZIALE.

IL RESTO DELLA TRADIZIONE ROMANA E NON SOLO

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

18 -

TRIPPA ALLA ROMANA

16 -

LE POLPETTE ROMANE

RICETTA TRADIZIONALE DI FAMIGLIA

16 -

MAIALINO DA LATTE PORCHETTATO

18 -

CARPACCIO DI FILETTO DI BUFALA

24 -

GUANCIA DI MANZO BRASATA

18 -

FILETTO DI MANZO SELEZIONE BOMBELLI

24 -

IL MARE

POLIPETTI ALLA LUCIANA

18 -

FILETTO DI PESCE

AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE

24 -

PESCE AL FORNO

8 -/HG

CONTORNI

INSALATA MISTA

6 -

INSALATA DI POMODORI

8 -

VERDURE GRIGLIATE

7 -

CICORIA RIPASSATA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

7 -

PATATE AL FORNO

6 -

TUTTE LE NOSTRE VERDURE PROVENGONO DAI NOSTRI BANCHI
DI FIDUCIA DEL MERCATO DI CAMPO DE' FIORI

DESSERT

CROSTATA TRADIZIONALE (CON CONFETTURA FATTA IN CASA)

8 -

MOUSSE DI CIOCCOLATO

8 -

TIRAMISÙ

8 -

GELATO AL BASILICO

8 -

ZUPPA INGLESE

8 -

PANNACOTTA

8 -

CREMOLATO DI FRAGOLE

8 -

DOLCE DEL GIORNO

9 -

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO REALIZZATI IN CASA DALLA A ALLA Z

ALLERGENI

ALLERGENE ESEMPI

GLUTINE CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI

CROSTACEI E DERIVATI SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI

UOVA E DERIVATI TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC

PESCE E DERIVATI INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI

ARACHIDI E DERIVATI SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI

SOIA E DERIVATI LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.

LATTE E DERIVATI YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI

SEDANO E DERIVATI PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

SENAPE E DERIVATI SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA

SEMI DI SESAMO E DERIVATI OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI

COME SO₂ USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA

LUPINO E DERIVATI PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE

MOLLUSCHI E DERIVATI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.

**IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE
COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE
AL PERSONALE DI SALA**