

P  
MENU





## LA TRADIZIONE ROMANA TRADITIONELLE RÖMISCHE SPEZIALITÄTEN



### PRIMI / ERSTER GANG

Bucatini alla amatriciana <i>Bucatini auf amatriciana-art (mit speck und tomaten)</i>	10.00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti auf carbonara-art ( mit speck, ei und käse)</i>	10.00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli mit käse und pfeffer</i>	10.00
Rigatoni alla gricia <i>Rigatoni auf gricia-art (mit speck vom schweinskopf, römischem schafskäse und pfeffer)</i>	10.00

### SECONDI / ZWEITER GANG

Abbacchio al forno con patate <i>Backofenfrisches lamm mit kartoffeln</i>	18.00
Costolette di Abbacchio alla scottadito <i>Gegrillte lammkotoletts</i>	18.00
Saltimbocca alla romana <i>Kalbsschnitzel mit schinken und salbei</i>	16.00



## ANTIPASTI VORSPEISEN



Scomposta di melanzane alla parmigiana <i>Auberginenauflauf auf parmaart</i>	11,00
Tortino di melanzana con provola e salsiccia <i>Auberginentörtchen mit provola-käse und salsiccia</i>	11,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana D.O.P. <i>Parmaschinken und büffelmozzarella DOP (mit Ursprungsbezeichnung)</i>	11,00
Prosciutto di parma e melone <i>Parmaschinken und melone</i>	10,00
Caprese di bufala in millefoglie <i>Büffelmilch-caprese in blätterteig</i>	11,00
Bresaola marinata con scaglie di parmigiano e rucola <i>Marinierte bresaola mit parmesankäsesplittern und rucola</i>	11,00
Insalata di mare alla julienne <i>Fein geschnittener krakensalat</i>	14,00
Moscardini alla Luciana su crostone di pane aromatizzato <i>Moschuskraken nach Luciana-Art (mit tomaten, kappern und schwarzen oliven) auf gewürzter, überbackener weißbrotscheibe</i>	13,00
Tortino di salmone marinato con radicchio e carote <i>Lachstörtchen mit radicchio und karotten</i>	14,00
Frittura di alici marinate <i>Marinierte sardellen frittiert</i>	12,00
Tortino di fiori di zucca e alici con purea di finocchio <i>Zucchini Blüten-Sardellentörtchen mit fenchelpüree</i>	15,00
Misto di formaggi assortiti <i>Gemischte käse</i>	11,00



## PRIMI ERSTER GANG



Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchi mit tomaten und mozzarella</i>	12,00
Fusilli al pesto genovese <i>Fusili mit pesto genovese</i>	10,00
Fettuccine alla bolognese <i>Bandnudeln mit fleischsauce</i>	11,00
Ravioli con tartufo e funghi porcini <i>Ravioli mit trüffeln und steinpilzen</i>	13,00
Lasagne emiliane al forno <i>Lasagne frisch aus dem backofen</i>	10,00
Misto di pasta corta con patate provola e tartufo <i>Gemischte kurze nudeln mit kartoffeln, provola-käse und trüffeln</i>	13,00
Strozzapreti all amatriciana <i>Strozzapreti auf amatriciana-art (mit speck und tomaten)</i>	10,00
Busiate alla carbonara <i>Busiate auf carbonara-art (mit ei, speck und käse)</i>	11,00
Risotto ai quattro formaggi con zucchini <i>Risotto ai quattro formaggi (mit vier käsesorten) und zucchini</i>	11,00



## PRIMI DI PESCE ERSTER GANG/FISCHGERICHTE



Paccheri allo scoglio cieco <i>Paccheri mit meeresfrüchten</i>	15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit echten venusmuscheln</i>	12,00
Risotto alla crema di scampi <i>Risotto mit scampi-creme</i>	14,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto auf fischerart</i>	14,00
Spaghetti alla Caruso con dadolata di spada <i>Spaghetti auf Caruso-art mit schwertfischwürfelchen</i>	15,00
Linguine alla carbonara di mare <i>Linguine mit meeresfrüchte-carbonara</i>	15,00
Zuppa di lenticchie su dadolata di orata <i>Linsensuppe auf goldbrassewürfelchen</i>	15,00



## SECONDI / ZWEITER GANG



Entrecote di manzo danese alla griglia <i>Dänisches entrecote vom grill</i>	18,00
Filetto di manzo danese alla griglia <i>Dänisches rinderfilet vom grill</i>	19,00
Filetto al pepe verde <i>Filet mit grünem pfeffer</i>	21,00
Filetto al marsala su crostone di pane <i>Filet mit marsala und überbackener weißbrotscheibe</i>	21,00
Tagliata di filetto con rucola pachino e scaglie di parmigiano <i>Rinderfilet dünn geschnitten mit rucola, pachino-tomaten und parmesansplittern</i>	22,00
Tagliata di filetto con funghi porcini <i>Rinderfilet dünn geschnitten mit steinpilzen</i>	23,00

## SECONDI DI PESCE / ZWEITER GANG VOM FISCH



Filetto di spigola in guazzetto di cozze e vongole <i>Seebarschfilet mit geschmorten mies - und venusmuscheln</i>	18,00
Pesce spada alla griglia <i>Schwertfisch vom grill</i>	19,00
Parmigiana di spada su crema di pomodori e basilico <i>Schwertfisch mit tomatensauce und parmesankäse auf basilikum-tomatenbrei</i>	18,00
Tempura di gamberi su vellutata di zucchini <i>Krebs-tempura auf zucchini-brei</i>	20,00
Medaglioni di tonno alla griglia con crema di pistacchi <i>Thunfischmedaillons vom grill mit pistazien</i>	25,00
Salmone agli agrumi con rucola e finocchio <i>Lachs mit zitrusfrüchten, rucola und fenchel</i>	22,00
Grigliata mista <i>Gemischte grillspezialitäten</i>	25,00
Frittura calamari e gamberi <i>Tintenfisch und garnele fritüre</i>	18,00



## CONTORNI / BEILAGEN



Peperoni in casseruola <i>Paprika aus der kasserole</i>	5.00
Melanzane a funghetto <i>Auberginenstückchen</i>	5.00
Misto di verdure grigliate <i>Gemischtes gegrilltes gemüse</i>	5.00
Cicoria aglio olio e peperoncino <i>Zichorien mit knoblauch, ol und scharfer pfefferschote</i>	5.00
Carciofo alla romana (di stagione) <i>Artischocken auf römische art (gemäß der jahreszeit)</i>	5.00
Broccoletti romani ripassati <i>Brokkoli auf römische art aus der pfanne</i>	5.00
Insalata mista <i>Gemischter salat</i>	5.00
Patate al forno <i>Backofenfrische kartoffeln</i>	5.00
Patate fritte <i>Pommes frites</i>	5.00

## INSALATE / SALATE



Cesar (pollo, crostini di pane e scaglie di parmigiano) <i>Cesar (hähnchen, geröstete brötchen und parmesansplitter)</i>	10.00
Nicoise (patate, fagiolini, uova e pachino) <i>Nicoise (kartoffeln, grüne bohnen, ei und pachino-tomaten)</i>	10.00
Insalata di tonno (tonno, uova, cipolla, fagiolini e patate) <i>Thunfischsalat (eier, zwiebel, grüne bohnen und kartoffeln)</i>	10.00
Insalata dello chef (spinaci, salsiccia, pinoli, guanciale e scaglie di parmigiano) <i>Chefsalat (spinat, salsiccia, pinienkerne, speck vom schweinskopf und parmesansplitter)</i>	10.00

Servizio 10% - \* in alcuni casi il prodotto potrebbe essere surgelato  
Service 10% - \* in einigen fällen kann das produkt gefroren



## LE PIZZE / PIZZAS



Marinara ( <i>tomate</i> )	6.00
Margherita ( <i>tomate, mozzarella-käse</i> )	7.00
Napoli ( <i>tomate, mozzarella-käse, sardellen</i> )	7.50
Prosciutto ( <i>tomate, mozzarella-käse, schinken</i> )	10.00
Salame ( <i>tomate, mozzarella-käse, salami</i> )	8.00
Funghi ( <i>tomate, mozzarella-käse, pilze</i> )	10.00
Capricciosa ( <i>tomate, mozzarella-käse, schinken, pilze, ei</i> )	10.00
Pozzetto ( <i>gemüse</i> )	9.00
Diavola ( <i>tomate, mozzarella-käse, würzig salami</i> )	8.00
Boscaiola ( <i>pilze, wurst</i> )	10.00
Quattro formaggi ( <i>käse</i> )	9.50
Caprese ( <i>frischen tomate, mozzarella-käse</i> )	9.50
Tonno e carciofi ( <i>thunfisch, artischocken</i> )	10.00
Funghi porcini ( <i>porcini pilze</i> )	10.00
Speck e provola ( <i>geräucherter schinken, käse</i> )	10.00
Bresaola e rucola ( <i>bresaola rucola</i> )	10.00





## DOLCI DELLA CASA / DESSERTS



Caprese al limone	7.00
Torta della nonna	7.00
Zuppa inglese	6.00
Cheese cak	7.00
Tiramisù	7.00
Panna cotta	7.00
Creme brûlé	6.00
Profiterole	7.00
Tortino al cioccolato con cuore caldo	7.00
Brownies	7.00
Torta di mele	6.00
Strudel	7.00
Crostata alla frutta	6.00
Coppa di gelato artigianale	6,00
Macedonia	5,00
Biscotti fatti in casa e vino dolce	6,00

## BIBITE / GETRÄNKE



Coca cola	3.00
Coca cola zero	3.00
Fanta	3.00
Sprite	3.00
Coca light	3.00
Acqua minerale lt.0,75	3.00

## BAR



Caffè espresso	1.50
Caffè decaffeinato	2.00
Cappuccino	3.00
Caffè americano	3.00
Tea	3.00
Succo di Frutta	3,00
Aperitivi	7.00
Liquori	4.00

## BIRRE ALLA SPINA / FASSBIER



Nastro Azzurro 5,1% ( <i>blonde</i> ) 0,2	3.00
Nastro Azzurro 5,1% ( <i>blonde</i> ) 0,4	5.00
Peroni Gran Riserva 6,6% ( <i>double malt</i> ) 0,2	4.00
Peroni Gran Riserva 6,6% ( <i>double malt</i> ) 0,4	6.00



BORGO PIO, 167 • SAN PIETRO • 00193 ROMA  
+39 06 6869431 • +39 338 7202002  
ILPOZZETTO.RISTORANTE@GMAIL.COM  
RISTORANTEILPOZZETTO.COM •  ILPOZZETTO



WEB



TRIPADVISOR