

P
MENU





LA TRADIZIONE ROMANA LA TRADICIÓN ROMANA



PRIMI / PRIMEROS PLATOS

Bucatini alla amatriciana <i>Espaguetis con panceta y tomate</i>	10.00
Spaghetti alla carbonara <i>Espaguetis con panceta, pimienta y huevo</i>	10.00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Espaguetis con queso de oveja fundido y pimienta</i>	10.00
Rigatoni alla gricia <i>Rigatoni con queso de oveja romano y panceta</i>	10.00

SECONDI / SEGUNDOS PLATOS

Abbacchio al forno con patate <i>Cordero al horno con patatas</i>	18.00
Costolette di Abbacchio alla scottadito <i>Costillas de cordero a la parrilla</i>	18.00
Saltimbocca alla romana <i>Rollitos de ternera cubiertos con jamón y salvia</i>	16.00



ANTIPASTI ENTRANTES



Scomposta di melanzane alla parmigiana <i>Berenjenas a la parmesana</i>	11,00
Tortino di melanzana con provola e salsiccia <i>Tartita de berenjenas con queso provolone y salchicha</i>	11,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana D.O.P. <i>Jamón de Parma y mozzarella de búfala campana D.O.C</i>	11,00
Prosciutto di parma e melone <i>Jamón de parma con melón</i>	10,00
Caprese di bufala in millefoglie <i>Caprese con queso de búfala y tomates cherry</i>	11,00
Bresaola marinata con scaglie di parmigiano e rucola <i>Bresaola marinada con laminas de queso parmesano y rúcula</i>	11,00
Insalata di mare alla julienne <i>Ensalada de pulpo con zanahorias</i>	14,00
Moscardini alla Luciana su crostone di pane aromatizzato <i>Calamares de la casa sobre tosta de pan aromatizada</i>	13,00
Tortino di salmone marinato con radicchio e carote <i>Tartita de salmón con radicchio y zanahorias</i>	14,00
Frittura di alici marinate <i>Boquerones fritos</i>	12,00
Tortino di fiori di zucca e alici con purea di finocchio <i>Tartita de flores de calabaza y boquerones con puré de hinojo</i>	15,00
Misto di formaggi assortiti <i>Mezcla de quesos variados</i>	11,00



PRIMI PRIMEROS PLATOS



Gnocchi alla sorrentina <i>Ñoquis con tomate y queso</i>	12,00
Fusilli al pesto genovese <i>Fusili al pesto (ajo, albahaca, piñones y queso de oveja)</i>	10,00
Fettuccine alla bolognese <i>Tallarines con salsa de carne</i>	11,00
Ravioli con tartufo e funghi porcini <i>Ravioli con trufas y setas</i>	13,00
Lasagne emiliane al forno <i>Lasagna</i>	10,00
Misto di pasta corta con patate provola e tartufo <i>Surtido de macarrones con queso provolone y trufa</i>	13,00
Strozzapreti all amatriciana <i>Espaguetis con tomate y panceta</i>	10,00
Busiate alla carbonara <i>Espaguetis con panceta, pimienta y huevo</i>	11,00
Risotto ai quattro formaggi con zucchine <i>Arroz con cuatro quesos y calabacines</i>	11,00



PRIMI DI PESCE PRIMEROS PLATOS CON PESCADO



Paccheri allo scoglio cieco <i>Rigatoni con pescado</i>	15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Espaguetis con almejas, ajo, pimienta, aceite de oliva y limòn</i>	12,00
Risotto alla crema di scampi <i>Arroz con gambas rebozadas</i>	14,00
Risotto alla pescatora <i>Arroz con pescado</i>	14,00
Spaghetti alla Caruso con dadolata di spada <i>Espaguetis con daditos de pez espada y verduras</i>	15,00
Linguine alla carbonara di mare <i>Linguine con azafran y pescado</i>	15,00
Zuppa di lenticchie su dadolata di orata <i>Sopa de lentejas con daditos de dorada</i>	15,00



SECONDI / SEGUNDOS PLATOS



Entrecote di manzo danese alla griglia <i>Entrecot de bovino danés a la parrilla</i>	18,00
Filetto di manzo danese alla griglia <i>Filete de bovino danés a la parrilla</i>	19,00
Filetto al pepe verde <i>Filete con salsa de pimienta verde</i>	21,00
Filetto al marsala su crostone di pane <i>Filete al marsala con tosta de pan</i>	21,00
Tagliata di filetto con rucola pachino e scaglie di parmigiano <i>Filete cortado con rúcula y laminas de parmesano</i>	22,00
Tagliata di filetto con funghi porcini <i>Filete cortado con setas</i>	23,00

SECONDI DI PESCE / SEGUNDOS PLATOS DE PESCADO



Filetto di spigola in guazzetto di cozze e vongole <i>Filete de lubina acompañado de mejillones y almejas</i>	18,00
Pesce spada alla griglia <i>Pez espada a la plancha</i>	19,00
Parmigiana di spada su crema di pomodori e basilico <i>Pez espada con parmesano bañado con crema de tomates y albahaca</i>	18,00
Tempura di gamberi su vellutata di zucchine <i>Gambas fritos con sopa de calabacines</i>	20,00
Medaglioni di tonno alla griglia con crema di pistacchi <i>Medallones de túna a la plancha con pistachos</i>	25,00
Salmone agli agrumi con rucola e finocchio <i>Salmón bañado en cítricos con rúcula e hinojo</i>	22,00
Grigliata mista <i>Surtido de pescado a la plancha</i>	25,00
Frittura calamari e gamberi <i>Calamares y gambas fritos</i>	18,00



CONTORNI / GUARNICIONES



Peperoni in casseruola <i>Pimientos hervidos</i>	5.00
Melanzane a funghetto <i>Berenjenas con champiñones</i>	5.00
Misto di verdure grigliate <i>Surtido de verduras a la plancha</i>	5.00
Cicoria aglio olio e peperoncino <i>Achicoria, ajo, aceite y chili</i>	5.00
Carciofo alla romana (di stagione) <i>Alcachofas alla romana (del tiempo)</i>	5.00
Broccoletti romani ripassati <i>Brócolis romanos salteados</i>	5.00
Insalata mista <i>Ensalada mixta</i>	5.00
Patate al forno <i>Patatas al horno</i>	5.00
Patate fritte <i>Patatas fritas</i>	5.00

INSALATE / ENSALADAS



Cesar (pollo, crostini di pane e scaglie di parmigiano) <i>Cesar (pollo, cuscurreones y laminas de parmesano)</i>	10.00
Nicoise (patate, fagiolini, uova e pachino) <i>Nicoise (patatas, habichuelas, huevos y tomates cherry)</i>	10.00
Insalata di tonno (tonno, uova, cipolla, fagiolini e patate) <i>Ensalada de atún (huevos, cebolla, habichuelas y patatas)</i>	10.00
Insalata dello chef (spinaci, salsiccia, pinoli, guanciale e scaglie di parmigiano) <i>Ensalada del chef (espinacas, salchicha, piñones, panceta y laminas de parmesano)</i>	10.00

Servizio 10% - * in alcuni casi il prodotto potrebbe essere surgelato
Servicio 10% - * en algunos casos, el producto puede ser congelado



LE PIZZE / PIZZAS



Marinara (<i>tomate, ajo</i>)	6.00
Margherita (<i>tomate, mozzarella queso</i>)	7.00
Napoli (<i>tomate, mozzarella queso, anchoa</i>)	7.50
Prosciutto (<i>tomate, mozzarella queso, jamon</i>)	10.00
Salame (<i>tomate, mozzarella queso, salchichon</i>)	8.00
Funghi (<i>tomate, mozzarella queso, setas</i>)	10.00
Capricciosa (<i>jamon, salchichon, setas, huevo</i>)	10.00
Pozzetto (<i>verdura variada</i>)	9.00
Diavola (<i>salchichon picante</i>)	8.00
Boscaiola (<i>salchicha, setas</i>)	10.00
Quattro formaggi (<i>quesos</i>)	9.50
Caprese (<i>tomate fresco, mozzarella queso</i>)	9.50
Tonno e carciofi (<i>atuna, alcachofa</i>)	10.00
Funghi porcini (<i>porcini setas</i>)	10.00
Speck e provola (<i>jamon ahumado, mozzarella queso</i>)	10.00
Bresaola e rucola (<i>bresaola, rucula</i>)	10.00



DOLCI DELLA CASA / POSTRES



Caprese al limone	7.00
Torta della nonna	7.00
Zuppa inglese	6.00
Cheese cake	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 / BEBIDAS



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 / CERVEZAS DE BARRIL



Nastro Azzurro 5,1% (<i>rubia</i>) 0,2	3.00
Nastro Azzurro 5,1% (<i>rubia</i>) 0,4	5.00
Peroni Gran Riserva 6,6% (<i>doble malta</i>) 0,2	4.00
Peroni Gran Riserva 6,6% (<i>doble malta</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