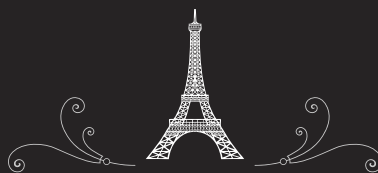


P  
MENU



il  
**Pozzetto**

RISTORANTE



FRANÇAIS



## LA TRADIZIONE ROMANA LA TRADITION ROMAINE



### PRIMI / PÂTES

Bucatini alla amatriciana <i>Bucatinis all'amatriciana (joue de porc, pecorino, tomate, huile d'olive)</i>	10.00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghettis à la carbonara (joue de porc, œuf, fromage pecorino)</i>	10.00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarellis fromage et poivre</i>	10.00
Rigatoni alla gricia <i>Rigatonis alla gricia (joue de porc, fromage pecorino, huile d'olive)</i>	10.00

### SECONDI / PLATS DE VIANDE

Abbacchio al forno con patate <i>Agneau au four avec des pommes de terre</i>	18.00
Costolette di Abbacchio alla scottadito <i>Cotes d'agneau à la scottadito (servies très chaudes)</i>	18.00
Saltimbocca alla romana <i>Saltimbocca à la romaine (escalope de veau, jambon cru, sauge)</i>	16.00



## ANTIPASTI APÉRITIFS



Scomposta di melanzane alla parmigiana <i>Aubergines à la parmesane revisitée (sauce tomate et parmesan)</i>	11,00
Tortino di melanzana con provola e salsiccia <i>Tartelette d'aubergines avec saucisse et fromage provola</i>	11,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana D.O.P. <i>Jambon de Parme et mozzarella de bufala de la Campanie A.O.P</i>	11,00
Prosciutto di parma e melone <i>Jambon de Parme et melon</i>	10,00
Caprese di bufala in millefoglie <i>Caprese de Bufala en mille-feuille</i>	11,00
Bresaola marinata con scaglie di parmigiano e rucola <i>Bresaola marinée avec copeaux de parmesan et roquette</i>	11,00
Insalata di mare alla julienne <i>Salade de poulpe en julienne</i>	14,00
Moscardini alla Luciana su crostone di pane aromatizzato <i>Poulpes à la Luciana (avec tomates olives, câpres) sur un croûton de pain aromatisé</i>	13,00
Tortino di salmone marinato con radicchio e carote <i>Tartelette au saumon avec carottes et chicorée rouge</i>	14,00
Frittura di alici marinate <i>Friture d'anchois marinés</i>	12,00
Tortino di fiori di zucca e alici con purea di finocchio <i>Tartelette de fleurs de courgettes et sardines avec purée de fenouil</i>	15,00
Misto di formaggi assortiti <i>Fromages mixtes</i>	11,00



## PRIMI PLATS DE PATES ET RISOTTOS



Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchis à la «sorrentina» (sauce tomate, basilic, mozzarella)</i>	12,00
Fusilli al pesto genovese <i>Fusillis au pesto génois</i>	10,00
Fettuccine alla bolognese <i>Fettuccines à la bolognaise</i>	11,00
Ravioli con tartufo e funghi porcini <i>Raviolis aux cèpes et à la truffe</i>	13,00
Lasagne emiliane al forno <i>Lasagnes de l'Émilie au four</i>	10,00
Misto di pasta corta con patate provola e tartufo <i>Mélange de pâtes avec provola et truffe</i>	13,00
Strozzapreti all amatriciana <i>Strozzapretis «all'amatriciana» (sauce tomate, joue de porc, fromage pecorino)</i>	10,00
Busiate alla carbonara <i>Busiates à la carbonara (œuf, joue de porc, fromage pecorino)</i>	11,00
Risotto ai quattro formaggi con zucchine <i>Risotto aux quatre fromages avec des courgettes</i>	11,00



## PRIMI DI PESCE PLATS DE PATES ET RISOTTOS DE LA MER



Paccheri allo scoglio cieco <i>Paccheris «au rocher aveugle», aux fruits de mer</i>	15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghettis aux clovisses</i>	12,00
Risotto alla crema di scampi <i>Risotto à la crème de langoustines</i>	14,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto du pêcheur</i>	14,00
Spaghetti alla Caruso con dadolata di spada <i>Spaghettis à la Caruso (tomate, poivron, basilic, origan) avec des dés d'espardon</i>	15,00
Linguine alla carbonara di mare <i>Linguines à la carbonara de la mer (fruits de mer et safran)</i>	15,00
Zuppa di lenticchie su dadolata di orata <i>Soupe de lentilles sur des dés de daurade</i>	15,00



## SECONDI / PLATS DE VIANDE



Entrecote di manzo danese alla griglia <i>Entrecôte de bœuf danois grillé</i>	18,00
Filetto di manzo danese alla griglia <i>Filet de bœuf danois grillé</i>	19,00
Filetto al pepe verde <i>Filet au poivre vert</i>	21,00
Filetto al marsala su crostone di pane <i>Filet au marsala sur croûton de pain</i>	21,00
Tagliata di filetto con rucola pachino e scaglie di parmigiano <i>Filet de bœuf coupé en lamelles avec sa roquette et ses copeaux de parmesan</i>	22,00
Tagliata di filetto con funghi porcini <i>Filet de bœuf coupé en lamelles aux cèpes</i>	23,00

## SECONDI DI PESCE / PLATS DE POISSONS ET FRUITS DE MER



Filetto di spigola in guazzetto di cozze e vongole <i>Filet de bar avec sa sauce aux moules et aux palourdes</i>	18,00
Pesce spada alla griglia <i>Espadon grillé</i>	19,00
Parmigiana di spada su crema di pomodori e basilico <i>Espadon à la parmesan sur son lit de tomates et basilic</i>	18,00
Tempura di gamberi su vellutata di zucchine <i>Tempura de crevettes sur velouté de courgettes</i>	20,00
Medaglioni di tonno alla griglia con crema di pistacchi <i>Médailles de thon grillé avec ses pistaches de Bronte</i>	25,00
Salmonе agli agrumi con rucola e finocchio <i>Saumon aux agrumes avec sa roquette et son fenouil</i>	22,00
Grigliata mista <i>Grillade mixte</i>	25,00
Frittura calamari e gamberi <i>Calamars et crevette frits</i>	18,00



## CONTORNI / GARNITURES



Peperoni in casseruola <i>Poivrons revenus en cocotte</i>	5.00
Melanzane a funghetto <i>Aubergines frites avec des tomates</i>	5.00
Misto di verdure grigliate <i>Mélange de légumes grillés</i>	5.00
Cicoria aglio olio e peperoncino <i>Chicorée ail, huile et piment</i>	5.00
Carciofo alla romana (di stagione) <i>Artichaut à la romaine avec huile d'olive, ail, persil (selon la saison)</i>	5.00
Broccoletti romani ripassati <i>Brocolis romains revenus à la poêle</i>	5.00
Insalata mista <i>Salade mixte</i>	5.00
Patate al forno <i>Pommes de terre cuites au four</i>	5.00
Patate fritte <i>Pommes de terre frites</i>	5.00

## INSALATE / SALADES



Cesar (pollo, crostini di pane e scaglie di parmigiano) <i>César (poulet, croûtons de pain et copeaux de parmesan)</i>	10.00
Nicoise (patate, fagiolini, uova e pachino) <i>Niçoise (pommes de terre, œuf, tomates cerise)</i>	10.00
Insalata di tonno (tonno, uova, cipolla, fagiolini e patate) <i>Salade de thon (œuf, oignons, haricots verts et pommes de terre)</i>	10.00
Insalata dello chef (spinaci, salsiccia, pinoli, guanciale e scaglie di parmigiano) <i>Salade du chef (épinards, saucisse, pignons, lardons et copeaux de parmesan)</i>	10.00

Servizio 10% - \* in alcuni casi il prodotto potrebbe essere surgelato  
Service 10% - \* dans certains cas, le produit peut être congelé



## LE PIZZE / LES PIZZAS



Marinara ( <i>tomate, ail</i> )	6.00
Margherita ( <i>tomate, mozzarella fromage</i> )	7.00
Napoli ( <i>tomate, mozzarella fromage, anchois</i> )	7.50
Prosciutto ( <i>tomate, mozzarella fromage, jambon</i> )	10.00
Salame ( <i>tomate, mozzarella fromage, salami</i> )	8.00
Funghi ( <i>tomate, mozzarella fromage, champignons</i> )	10.00
Capricciosa ( <i>tomate, mozzarella fromage, champignons, jambon, œuf</i> )	10.00
Pozzetto ( <i>legumes</i> )	9.00
Diavola ( <i>tomate, mozzarella fromage, salami piquant</i> )	8.00
Boscaiola ( <i>champignons, saucisse</i> )	10.00
Quattro formaggi ( <i>fromages</i> )	9.50
Caprese ( <i>tomates fraîches, mozzarella fromage</i> )	9.50
Tonno e carciofi ( <i>thon, artichauts</i> )	10.00
Funghi porcini ( <i>porcini champignons</i> )	10.00
Speck e provola ( <i>jambon fumé, fromage</i> )	10.00
Bresaola e rucola ( <i>bresaola, roquette</i> )	10.00





## DOLCI DELLA CASA / DESSERTS



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 / BOISSONS



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 / BIÈRE PRESSION



Nastro Azzurro 5,1% ( <i>blond</i> ) 0,2	3.00
Nastro Azzurro 5,1% ( <i>blond</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