

P
MENU



il
Pozzetto

RISTORANTE





LA TRADIZIONE ROMANA ROMAN TRADITION



PRIMI / FIRST COURSES

Bucatini alla amatriciana <i>Long pasta with tomatoes and bacon</i>	10.00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with egg and bacon</i>	10.00
Tonnarelli cacio e pepe <i>Long pasta with pecorino cheese and pepper</i>	10.00
Rigatoni alla gricia <i>Short pasta with bacon and hot pepper</i>	10.00

SECONDI / SECOND COURSES

Abbacchio al forno con patate <i>Roast lamb with potatoes</i>	18.00
Costolette di Abbacchio alla scottadito <i>Grilled lamb cutlets (finger-burning style)</i>	18.00
Saltimbocca alla romana <i>Rolled veal and ham</i>	16.00



ANTIPASTI STARTERS



Scomposta di melanzane alla parmigiana <i>Parmigiana</i>	11,00
Tortino di melanzana con provola e salsiccia <i>Eggplant savoury pie with provola and sausage</i>	11,00
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala campana D.O.P. <i>Parma ham and buffalo milk mozzarella</i>	11,00
Prosciutto di parma e melone <i>Parma ham and melon</i>	10,00
Caprese di bufala in millefoglie <i>Buffalo's milk mozzarella and tomato salad millefoglie style</i>	11,00
Bresaola marinata con scaglie di parmigiano e rucola <i>Marinate air-cured beef with parmesan cheese and rocket</i>	11,00
Insalata di mare alla julienne <i>Seafood salad</i>	14,00
Moscardini alla Luciana su crostone di pane aromatizzato <i>Musky octopus with capers, olives and tomatoes</i>	13,00
Tortino di salmone marinato con radicchio e carote <i>Salmon savoury pie with type of lettuce and carrots</i>	14,00
Frittura di alici marinate <i>Fried marinated anchovies</i>	12,00
Tortino di fiori di zucca e alici con purea di finocchio <i>Savoury pie with zucchini flowers, anchovies and fennel puree</i>	15,00
<i>Misto di formaggi assortiti</i> <i>Assorted cheeses flavored</i>	11,00



PRIMI FIRST COURSES



Gnocchi alla sorrentina <i>Italian dumplings with tomatoes, mozzarella and basil</i>	12,00
Fusilli al pesto genovese <i>Pasta spiral with pesto sauce</i>	10,00
Fettuccine alla bolognese <i>Noodles with tomatoes and meat sauce</i>	11,00
Ravioli con tartufo e funghi porcini <i>Ravioli with porcini mushrooms and truffle</i>	13,00
Lasagne emiliane al forno <i>Oven baked emilian lasagna</i>	10,00
Misto di pasta corta con patate provola e tartufo <i>Mixed short pasta with potatoes, provola and truffle</i>	13,00
Strozzapreti all amatriciana <i>Strozzapreti (long pasta) with tomatoes and bacon</i>	10,00
Busiate alla carbonara <i>Busiate (short pasta) with egg and bacon</i>	11,00
Risotto ai quattro formaggi con zucchine <i>Risotto with four fresh cheeses and zucchini</i>	11,00



PRIMI DI PESCE FIRST COURSES FISH



Paccheri allo scoglio cieco <i>Short pasta with seafood</i>	15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	12,00
Risotto alla crema di scampi <i>Risotto with scampi-cream sauce</i>	14,00
Risotto alla pescatora <i>Risotto with seafood</i>	14,00
Spaghetti alla Caruso con dadolata di spada <i>Spaghetti with aubergine, zucchini, bell pepper and diced swordfish</i>	15,00
Linguine alla carbonara di mare <i>Long Pasta with saffron and diced fish</i>	15,00
Zuppa di lenticchie su dadolata di orata <i>Lentil soup with diced sea bream</i>	15,00



SECONDI / SECOND COURSES



Entrecote di manzo danese alla griglia <i>Danish beef entrecote grilled</i>	18,00
Filetto di manzo danese alla griglia <i>Danish beef tenderloin grilled</i>	19,00
Filetto al pepe verde <i>Beef tenderloin with green pepper</i>	21,00
Filetto al marsala su crostone di pane <i>Beef tenderloin with marsala wine and flavoured bread</i>	21,00
Tagliata di filetto con rucola pachino e scaglie di parmigiano <i>Sliced tenderloin with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	22,00
Tagliata di filetto con funghi porcini <i>Sliced tenderloin with porcini mushrooms</i>	23,00

SECONDI DI PESCE / SECOND COURSES FISH



Filetto di spigola in guazzetto di cozze e vongole <i>Fillet of sea bass cooked with tomatoes, claims and mussels</i>	18,00
Pesce spada alla griglia <i>Grilled swordfish</i>	19,00
Parmigiana di spada su crema di pomodori e basilico <i>Swordfish parmigiana with tomatoes and basil</i>	18,00
Tempura di gamberi su vellutata di zucchine <i>Tempura shrimp with zucchini cream</i>	20,00
Medaglioni di tonno alla griglia con crema di pistacchi <i>Medallion grilled tuna with pistachio cream</i>	25,00
Salmonе agli agrumi con rucola e finocchio <i>Salmon with citrus, rocket and fennel</i>	22,00
Grigliata mista <i>Mixed fish grill</i>	25,00
Frittura calamari e gamberi <i>Mixed fried calamari and shrimp</i>	18,00



CONTORNI / VEGETABLES



Peperoni in casseruola <i>Pepper</i>	5.00
Melanzane a funghetto <i>Eggplants</i>	5.00
Misto di verdure grigliate <i>Mixed vegetables grilled</i>	5.00
Cicoria aglio olio e peperoncino <i>Chicory with garlic, oil and chilli</i>	5.00
Carciofo alla romana (di stagione) <i>Roman artichoke (in season)</i>	5.00
Broccoletti romani ripassati <i>Sautéed broccoli</i>	5.00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5.00
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	5.00
Patate fritte <i>French fries</i>	5.00

INSALATE / SALADS



Cesar (pollo, crostini di pane e scaglie di parmigiano) <i>Cesar (chicken, croutons and parmesan cheese)</i>	10.00
Nicoise (patate, fagiolini, uova e pachino) <i>Nicoise (potatoes, french beans, eggs, cherry tomatoes)</i>	10.00
Insalata di tonno (tonno, uova, cipolla, fagiolini e patate) <i>Tuna salad (tuna, eggs, onion, french beans, potatoes)</i>	10.00
Insalata dello chef (spinaci, salsiccia, pinoli, guanciale e scaglie di parmigiano) <i>Insalata dello chef (spinach, sausage, pine nut, cheek lard, parmesan cheese)</i>	10.00

Servizio 10% - * in alcuni casi il prodotto potrebbe essere surgelato
Service 10% - * in some cases the product may be frozen



LE PIZZE / PIZZAS



Marinara (<i>tomato, garlic</i>)	6.00
Margherita (<i>tomato, mozzarella cheese</i>)	7.00
Napoli (<i>tomato, mozzarella cheese, anchovy</i>)	7.50
Prosciutto (<i>tomato, mozzarella cheese, ham</i>)	10.00
Salame (<i>tomato, mozzarella cheese, salami</i>)	8.00
Funghi (<i>tomato, mozzarella cheese, mushrooms</i>)	10.00
Capricciosa (<i>ham, salami, mushrooms, egg</i>)	10.00
Pozzetto (<i>mixed vegetables</i>)	9.00
Diavola (<i>hot salami</i>)	8.00
Boscaiola (<i>sausage, mushrooms</i>)	10.00
Quattro formaggi (<i>mixed cheeses</i>)	9.50
Caprese (<i>fresh tomato, mozzarella cheese</i>)	9.50
Tonno e carciofi (<i>tuna, artichokes</i>)	10.00
Funghi porcini (<i>porcini mushrooms</i>)	10.00
Speck e provola (<i>smoked ham, mozzarella cheese</i>)	10.00
Bresaola e rucola (<i>air-cured beef with rocket</i>)	10.00



DOLCI DELLA CASA / HOMEMADE DESSERT



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 / DRINKS



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 / DRAFT BEER



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