

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 16/07/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/osteria-romana-di-modena-dal-2007>

Digestivi

Aleatico Pomele Lazio Rosso Dolce	€ 8,00
Ferro China Roma alle Erbe	€ 6,00
Limoncello Pallini Roma	€ 5,00
Liquirizia Pura di Pallini Roma	€ 7,00
Stillato di Malvasia Puntinata-Roma	€ 8,00

Antipasti (allergeni, uova e derivati, arachidi) , la Tradizione non permette variazioni

Broccolo Romano ripassato in padella con Ajo, Ojo, Peperoncino fresco al coltello	€ 8,00
Bruschetta Aglio e Olio Extravergine di Oliva "Prunastro"(Principe Colonna Pallavicini)	€ 7,00
Carciofi alla Giudìa Fritti	€ 10,00
Carciofi alla Romana	€ 10,00
Crostino con Guanciale di Arriccìa I.G.P.(Leoni Randolpho 1940) e Pecorino Romano D.O.P.(Consorzio Pecorino Romano DOP)	€ 9,00
Crostino con Pomodori Datterini I.G.P. e Basilico del banco "Fioreria dell'Albinelli di Simona" *	€ 8,00
Crostino con Porchetta di Arriccìa I.G.P (Azienda Leoni Randolpho 1940)	€ 10,00
Filetti de baccalà fritti (fresco) 2 pezzi	€ 12,00

Fiori de Zucca fritti co mozzarella de Bufala D.O.P. e acciughe 2 pezzi	€ 10,00
Insalata di Carciofi e Pecorino (nuova ricetta)	€ 12,00
Involtoni di scarola con baccalà e zucchine	€ 11,00
Pecorino Romano D.O.P. con miele e frutta	€ 10,00
Pecorino Romano Dop con miele, frutta e Coppiette di Monte Compatri	€ 12,00
Premuta di patate con Porcini e Tartufo	€ 12,00
Puntarelle in Sarsa d'acciughe della Chef In stagione	€ 10,00
Scarola Romana con Salsa di acciughe	€ 8,00
Supplì fritti ripieni de riso e mozzarella fior di latte 2 pezzi	€ 9,00

Primi (allergeni, uova e derivati, glutine, pepe, pecorino)

Bucatino De Cecco a Matriciana STG con guanciaie di Ariccia	€ 14,00
Rigatone Felicetti a Arrabbiata con peperoncini freschi	€ 14,00
Rigatone Romano Felicetti alla Giudia	€ 15,00
Spaghetti Felicetti Ajo Ojo e peperoncino fresco	€ 13,00
Tonnarelli a Carbonara con Guanciaie di Ariccia	€ 14,00
Tonnarelli alla Gricia	€ 14,00
Tonnarelli alla Vaccinara	€ 13,00
Tonnarelli dell'Osteria Romana co ricotta montanara, pomodoro e pecorino	€ 13,00

Tonnarelli fatti in casa ar Cacio e Pepe di Penja € 13,00

Secondi (allergeni, pepe, formaggi, sale, lupini e derivati)

Abbacchio a scottadito € 18,00

Coda alla vaccinara € 16,00

Filetto di Manzo S.P.Q.R con sole d'oro, sale rosso delle Hawaii ed olio Extravergine "Prunastro" (Colonna Pallavicini) € 28,00

Medaglione di Cavallo (Macelleria Equina di "Cristian"-Mercato Albinelli) al profumo di Basilico € 22,00

Parmigiana di Melanzane € 14,00

Polpettine di Vitello (Macelleria Pagliani) con Frascati e rosmarino € 16,00

Salsiccia (Macelleria Pagliani) e cicoria su pecorino Romano Dop in crosta € 15,00

Saltimbocca alla Romana (Macelleria Pagliani) € 17,00

Straccetti di Fiorentina tagliata al coltello co a rughetta € 16,00

Tagliata di Fiorentina ai Sali € 25,00

Sali: Rosso e Nero delle Hawaii, Maldon, Rosa dell'Himalaya, Grigio di Bretagna

Menu al Tartufo Bianchetto Fresco (prezzo cambia in base alle quotazioni)

Cestino di frolla e Tartufo Bianchetto Fresco, ricotta Montanara al Rum, Lime, Menta € 19,00

Filetto S.P.Q.R. con "Sole d'oro" e Tartufo Bianchetto € 38,00

Puntarelle con Tartufo Bianchetto € 20,00

Saltimbocca alla Romana con Tartufo Bianchetto € 28,00

Tagliata di Filetto (circa 300 gr.) al Tartufo Bianchetto	€ 32,00
Tonnarelli alla Carbonara con Tartufo Bianchetto	€ 26,00
Tonnarelli Cacio e Pepe con Tartufo Bianchetto	€ 26,00
Tortino al Cioccolato con Tartufo Bianchetto	€ 18,00
Tortino Giallorosso e Tartufo Bianchetto	€ 18,00
Uova e Tartufo Bianchetto	€ 18,00

Contorni (allergeni, formaggi, marmellate, frutto a guscio, sale, pepe, latte)

Broccolo Romano (in stagione) ripassato in padella con Ajo,Ojo, Peperoncino fresco	€ 8,00
Carciofi alla Giudua (fritti)	€ 10,00
Carciofi alla Romana In stagione	€ 10,00
Cicorietta ripassata in padella co ajo, ojo e peperoncino	€ 8,00
Misticanza Romana dell'Osteria	€ 8,00
Patate fritte al Cacio e Pepe Patate a spicchi fritte al momento (gr.250)	€ 8,00
Patate fritte del "Mandrake" Patate a spicchi fritte al momento (gr.250)	€ 8,00
Premuta di patate con Porcini e Tartufo Patate fresche con funghi Porcini e Tartufo Fresco	€ 12,00
Puntarelle o ricia in sarsa d'acciughe In stagione	€ 10,00
Scarola Romana con Salsa di acciughe	€ 9,00
Scarola Romana ripassata in padella	€ 8,00

Dolci (allergeni, latte e derivati, frutto a guscio, marmellate, uova)

Cestino di frolla con ricotta Montanara al Rum, Lime, Menta	€ 9,00
Fragole con zucchero e limone	€ 8,00
Pecorino Romano Dop con miele frutta e...	€ 10,00
Pesche (Nettarine di Romagna IGP) ar vino bianco di Frascati	€ 8,00
Sbriciolata con mascarpone (millefoglie con noci e ribes)	€ 9,00
Sbriciolata cor mascarpone (millefoglie e cioccolato fondente)	€ 9,00
Sbriciolata cor mascarpone (millefoglie e fragole)	€ 9,00
Tiramisù de mamma (ricetta originale)	€ 9,00
Torta di ricotta Montanara, mascarpone e fragole fresche, su pasta frolla fatta in casa	€ 9,00
Tortino Cioccolato Fondente Caldo	€ 10,00
Tortino Giallorosso con Cioccolato Bianco Caldo	€ 10,00

Birra

Ichnusa Anima Sarda - 33 cl - 4,8% vol.	€ 5,00
--	--------

Vini bianchi-Lazio IGT

Est!Est!Est! Poggio dei Gelsi 2019 Roscetto Trebbiano Malvasia	€ 32,00
Ferentano IGP Roscetto 2016 Cotarella	€ 36,00
Satrico Lazio Igp 2020 - Italia	€ 30,00

Soente 2019 Viognier Lazio Cotarella € 32,00

Vini rossi-Lazio IGT

Casa Romana Pallavicini € 48,00

Petit Verdot e Cabernet IGT - Lazio - 14% vol. (carni rosse / pecorino)

Le Pòggere IGT Lazio 2018 Cabernet Sauvignon e Sangiovese € 30,00

Rospiglioso Cesanese DOCG Falesco € 42,00

Sodale Merlot Lazio 2017 Cotarella € 44,00

Syrah Tellus IGT Lazio Falesco € 34,00

Vitiano IGT 2018 Falesco, Merlot Cabernet Sangiovese € 30,00

Bollicine BRUT Lazio IGT

"BRUT" MEDOTO CLASSICO-LAZIO IGP € 36,00

Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità al gusto, con finale acidulo e persistente.

"BRUT" METODO CLASSICO-LAZIO € 38,00

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane tostata, frutti esotici, canditi sapido ed equilibrato, finale di bocca lungo e persistente. Un abbraccio di sensazioni.

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER 1812 BRUT € 86,00

Acque

Acqua Gassata Perrier 0.75 € 4,50

Acqua Naturale di Fiuggi 1lt. € 4,00