



Antica Roma
RISTORANTE

La preziosa semplicità della tradizione e la scelta ponderata delle materie prime selezionate per qualità e provenienza, contraddistinguono la nostra cucina , basata dallo studio tra tradizione e innovazione in tecniche di cotture. Il risultato è uno stile personale di cucina, in equilibrio fra tradizione e modernità che non segue le mode ma solo se stessa , impegnata nel proporre piatti sani .

Questa è la nostra filosofia; benvenuti nel Ristorante Antica Roma !

The precious simplicity of tradition and the thoughtful choice of raw materials selected for quality and origin, distinguish our cuisine, based on the study of tradition and innovation in cooking techniques. The result is a personal style of cooking, in balance between tradition and modernity that does not follow trends but only itself, committed to proposing healthy dishes.

This is our philosophy; welcome to the Antica Roma Restaurant!



Antica Roma



Allergeni Allergen list

Legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze ,
riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

- Cereali contenenti glutine cioè : grano, segale, orzo, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Pesce , Crostacei e molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, semi, arachidi e soia – sedano

Legend of the substances causing allergies or intolerances,
reported with a specific color on each plate

- Cereals containing gluten, that is: wheat, rye, barley, spelled, kamut
- Milk and dairy products (including lactose)
- Fish, Crustaceans and molluscs
- Eggs and egg products
- Nuts, seeds, peanuts and soy - celery



Antipasti Starters

Tagliere del norcino con gnocco fritto (2 persone) •

Artisan cured meats platter with fried dumplings (2 people)

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Non previsto, il servizio al calice/not glass service

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Casal Thauleri

Tartare di manzo " Fassona Piemontese " con petali di Reggiano 24 • •

Beef Italian tartare " Fassona " with Parmigiano Reggiano 24 months

Olio EVO abbinato dalla nostra cucina/ matched with oil from our kitchen : Garda DOP

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Non previsto, il servizio al calice/ not glass service

DOLCETTO D'ALBA DOC

Tenuta Carretta

Tortino di Patate e alici • • • •

crema di peperone giallo, cacio pecorino romano Dop, menta e rosmarino

Small anchovy pie, cream of yellow pepper, pecorino romano Dop chees, mint and Rosemary.

Olio EVO abbinato dalla nostra cucina/ matched with oil from our kitchen : Garda DOP

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Servizio al calice/glass service € 4

PROSECCO ROSE' DOC

Cantina Valdo

Delizie mediterranee • •

Carpacci di Spada e Tonno affumicato ,alicette marinate, bruschetta al pomodoro

Swordfish and smoked tuna carpaccio, marinated acciughe, tomato bruschetta

Abbinamento olio dalla nostra cucina/ matched with oil from our kitchen : Garda DOP

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Non previsto, il servizio al calice/ not glass service

ROSE' GARDA CLASSICO DOC

Cà dei Frati



Primi “un anglo di Roma” Pasta Roman style

Tonnarelli Cacio & Pepe pregiato del Madagascar ●●●

Fresh home made egg pasta with cheese pecorino Dop, and fine pepper from Madagascar

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar

Servizio al calice/ Glass service € 4

FRASCATI DOC

Castel de Paolis

Bucatini alla Amatriciana 1957 ●●

Roman-style 1957 hollow spaghetti with tomato, pecorino roman Dop, cheese and Amatrice pork cheek

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Non previsto, il servizio al calice /not glass service

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Casal Thauleri

Spaghettoni alla Gricia 1927 ●●

Large format spaghetti Roman-style 1927 with Dop pecorino cheese and Amatrice pork cheek

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Non previsto, il servizio al calice / not glass service

LAZIO BIANCO IGT ANTINOO

Casal del Giglio

Spaghetti alla Carbonara e Pepe pregiato di Bourbon Pfeffer ●●●

Carbonara Roman-style, eggs and chees pecorino romano Dop and Amatrice pork cheek fine pepper

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

Servizio al calice/ Glass service € 4

FRASCATI DOC

Castel de Paolis



Primi della Locanda Pasta proposals of the Locanda

La rustica .. ●●

purea di fave contadina, bronuase di patate, cicorietta ripassata al grano saraceno croccante

Peasant broad bean puree, potato mirepoix, sautéed chicory with crispy buckwheat

Olio EVO abbinato dalla cucina/ matched with oil from our kitchen : **Tuscania "Tuscus" Dop**

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar

FRASCATI CASTEL VECCHIO DOC

Servizio al calice € 4 / Glass service € 4

Castel de Paolis

Pappardelle al coccio , al cinghiale brasato ●●

Large tagliatelle homemade egg pasta with wild boar sauce braised

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar

TOSCANA IGT ROMPICOLLO

Non previsto il servizio al calice/ not Glass service

Tommasi

Cacio & Pepe moderna ●●●

spaghetti alla chitarretta con Bottarga di Tonno e pepe pregiato di Sischuan

Fresh home made egg pasta with Cacio cheese pecorino and Pepe in a modern style with Tuna Bottarga and Sischuan pepper

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar

TOSCANA VERMENTINO DOC

Non previsto, il servizio al calice / not Glass service

" SCALANDRINO "

Mantellassi



Secondi “un angolo di Roma” Main Cours Roman style

Braciole di Agnello alla scottadito con patate rosolate al rosmarino

Roman-style cutlets lamb with rosemary-roasted potatoes

Olio EVO abbinato dalla nostra cucina/ matched with oil from our kitchen : **Sabina Doc**

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

ROSSO LAZIO PETIT VERDOT IGT

Non previsto, il servizio al calice / not Glass service

Casal del Giglio

Straccetti alla romana di manzo , rucola e petali di Reggiano 24 •

Hand-cut meat with rocket and Reggiano petals 24 months

Olio EVO abbinato dalla nostra cucina/ matched with oil from our kitchen : **Garda Dop**

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

ROSSO LAZIO IGT SHERAZE

Non previsto, il servizio al calice/ not Glass service

Casal del Giglio

Saltimbocca di vitella, spinaci al Reggiano 24, con patate al limone •

Meat veal with Parma ham, sage, spinach whit Parmigiano Reggiano 24 months and
lemon potatoes

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

Wine pairing recommended by our cellar:

DOLCETTO D'ALBA DOC

Non previsto, il servizio al calice / not Glass service

Tenuta Carretta

Proposte della Locanda- proposals of the Locanda

Scaloppe in salsa al nobile di cacio Etrusco porcini e tartufo nero •

Escalopes in pecorino cheese sauce, black truffle and porcini mushrooms

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

Non previsto, il servizio al calice/not Glass service

Scacciadiavoli

Gamberoni alla griglia con insalatina verde •

large grilled shrimp accompanied by green salad

Olio EVO abbinato dalla cucina / matched with oil from our kitchen: **Garda Dop**

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

PROSECCO ROSE' DOC

Servizio al calice/ Glass service € 4

Cantina Valdo



Vegetali Vegetable roman style

Cicoriotta ripassata in padella Ajo Ojo e peperoncino •

Chicory sautéed in a pan with garlic, oil and chili pepper in Roman style

Olio EVO in abbinamento dalla cucina/matched with oil from our kitchen: : Sabina Dop

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina

recommended wine pairing :

FRASCATI DOC

Servizio al calice / Glass service € 4

Castel de Paolis

Spinaci uvetta e pinoli ••

Olio EVO in abbinamento dalla cucina/matched with oil from our kitchen: : Toscana “Tuscanus” Dop

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina

recommended wine pairing :

FRASCATI DOC

Servizio al calice / Glass service € 4

Castel de Paolis

Favette ripassate in padella al guanciaie croccante •

Olio EVO in abbinamento dalla cucina matched with oil from our kitchen: : Sabina Dop

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina

recommended wine pairing :

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Servizio al calice / Glass service € 4

Casal Thauleri

Carciofo alla Giudia*, con purera di patate alla brace •

Roman-style fried artichoke*, with grilled mashed potatoes

Abbinamento vino consigliato dalla nostra cantina :

recommended wine pairing

FRASCATI DOC

Servizio al calice / Glass service € 4

Castel de Paolis

*soggetto a disponibilità e reperibilità stagionale del prodotto
subject to availability and seasonal availability of the product