

*Antica Roma*  
RISTORANTE

La preziosa semplicità della tradizione e la scelta ponderata delle materie prime selezionate per qualità e provenienza, contraddistinguono la nostra cucina, che non vuole stupire e mettere in soggezione, quanto confortare e generare benessere nel proporre piatti sani .

Questa è la nostra filosofia.

Benvenuti nel Ristorante Antica Roma !

LA CARTA  
*Antica Roma*  
RISTORANTE

## Piatti di apertura

L' uovo di Parisi pochè, • • • in fonduta di formaggi, porcini e vele di Reggiano 24 Olio abbinato dalla nostra cucina : Garda DOP	Euro 16
Carciofi fritti , patate soffiate alla brace • Olio abbinato dalla nostra cucina : : Tuscania "Tuscus" Dop	15
Tartare di Scottona, Reggiano 24 mesi • Olio abbinato dalla nostra cucina : Garda DOP	15
Tagliere del norcino Salumi artigianali	15

# Primi piatti

Spaghettoni n.7 alla Gricia 1927 • •	Euro 15
( pecorino romano Dop, guanciale amatriciano) Cottura 13/15 min. pasta artigianale Lagano pastai di Roma	
Bucatini alla Amatriciana 1957 • •	15
(mix di Pomodoro , pecorino romano dop, guanciale amatriciano) Cottura 13/15 min. pasta artigianale Lagano pastai di Roma	
L'uovo di Parisi incontra, la Carbonara • • •	15
( Rigatoni romani, pecorino romano Dop, guanciale amatriciano e pepe pregiato della Tanzania ) Cottura 13/15 min. pasta artigianale Lagano pastai di Roma	
Tonnarelli Cacio & Pepe pregiato della Tanzania • •	15
( pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe pregiato della Tanzania) Cottura breve	
Pappardelle al cinghiale brasato al cocchio • •	16
(pasta fresca all'uovo) Cottura breve	
Risotto acquerello al cacio ubriaco Umbro di Sagrantino • •	16
( per due persone ) Cottura circa 20 min	

## Secondi piatti

Abbacchio , carciofo alla brace , patate al rosmarino (Agnello, polpa dissossata) Olio abbinato dalla nostra cucina : <b>Garda Dop</b>	Euro 24
Saltimbocca di vitella, spinaci al grana , patate al limone • Olio abbinato dalla nostra cucina : <b>Garda Dop</b>	20
Vitello alla Fornara 1520 e il suo 6/4 • midollo porcini Panko e liquirizia , patata fondente Olio abbinato dalla nostra cucina : <b>Sabina Doc</b>	25
La Faraona, petto farcito carciofi e tartufo, coscia arrostita, patate fondenti Olio abbinato dalla nostra cucina : : <b>Tuscania “Tuscus” Dop</b>	23
Il Cinghiale, • • • stufato in tegamaccio di terracotta, patate soffiate , crostone di pane tostato Olio abbinato dalla nostra cucina : <b>Sabina Doc</b>	20

# Vegetali

Cicorietta ripassata in padella Ajo, Ojo e peperoncino • Euro 8  
Olio in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

La quasi vignarola, 8  
favette, carciofi e guanciale amatriciano ripassati in padella •  
Olio in abbinamento dalla cucina : **Sabina Dop**

Carciofi alla brace 8  
**Sabina Dop**

## Servizio 3euro

Poniamo particolare attenzione all' ecosostenibilità e alle norme igienico sanitarie (Covid Sars-19) adottando un tovagliato monouso certificato Bio Cotone 100%

Il menù può subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime.  
Le preparazioni di alcuni alimenti potrebbero contenere additivi alimentari naturali .

Confidiamo in voi, nella vostra discrezione per l'uso dei telefonini nel locale.

In conformità del Decreto 17 luglio 2013 informiamo che il pesce destinato al consumo crudo, è stato sottoposto a bonifica preventiva , ed alcuni cibi possono essere stati abbattuti e bonificati attraverso l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24ore/ $\leq 35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore).

In presenza di allergie e/o intolleranze particolari, potete fare riferimento ai nostri operatori di sala .

---

Di seguito, riportiamo la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto :

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