

— **MENÙ** —
AUTUNNO 2023



QRQUADRILATEROROMANO@GMAIL.COM



Quadrilatero Romano

MENÙ AUTUNNO 2023

ANTIPASTI

Suppli della Casa* Suppli trio	€ 6,00
Filetto di baccalà* Code Fillet in batter	€ 7,00
Panzerotto alla carbonara Carbonara panzerotto	€ 7,00
Ricotta in pastella Ricotta in batter	€ 8,00
Maritozzo salato Salty maritozzo	€ 10,00
Uovo alla carbonara Poached egg at carbonara's way	€ 10,00
Mix pecorini Mix of pecorino cheese	€ 14,00
Tartare di tonno* Bluefin tuna tartare with salad	€ 14,00
Battuta di Fassona tributo Torino** Fassona tartare tribute to Turin	€ 15,00
Uovo al tartufo nero Poached egg with black truffle	€ 15,00
Tartare di gambero* Shrimp tartare	€ 16,00
Prosciutto crudo con mozzarella di bufala 250gr Ham with buffalo mozzarella	€ 25,00
Tagliere x2	€ 28,00
Tagliere x6 Roman style cold cuts platter	€ 65,00

PRIMI

Pacchero all'Amatriciana Pasta with tomato sauce and crispy roman bacon	€ 12,00
Pacchero alla Carbonara Carbonara	€ 12,00
Tonnarelli Cacio e Pepe Pasta with pecorino cheese and pepper	€ 12,00
Tonnarelli alla Gricia Pasta with pecorino cheese and crispy roman bacon	€ 12,00
Pacchero alla Botticella Pasta with tomato sauce eggs and crispy roman bacon	€ 12,00
Ravioli all'amatriciana estiva Ravioli with amatriciana sauce	€ 15,00
Cacio e gambero rosso di Mazzara* Pasta with pecorino cheese, pepper and raw red shrimps	€ 18,00
Tartufata Carbonara with black truffle	€ 18,00
Cacio e tartufo Pasta with pecorino cheese pepper and black truffle	€ 18,00

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale prima di ordinare.

Note: * prodotto decongelato,
**decongelato prodotto da noi e abbattuto per una
conservazione ottimale delle caratteristiche
organolettiche.

Please flag allergies to the personnel.

Note: *unfrozen product
**unfrozen product made by us and originally frosted

SECONDI

Trippa alla romana** Veal-tripe in tomato sauce	€ 15,00
Baccalà de zia** Salted cod with tomato sauce, olive and capers	€ 16,00
Polpette della casa** Roman style meat balls with tomato and sauce and olives	€ 16,00
Straccetti capitolini** Strips of beef meat with arugula	€ 16,00
Polpo scottato dello Chef** Seared octopus	€ 16,00
Porchetta d'Ariccìa Roast pork of Ariccìa	€ 16,00
Saltimbocca alla romana** Roman style slices of meat with ham and sage green	€ 16,00
Petto di vitello alla Fornara** Braised veal cheek	€ 16,00
Coda alla vaccinara** Oxtails in tomato sauce and spices	€ 17,00
Filetto alla scrocchia** Pork filet with roman bacon and pecorino cream	€ 18,00
Costolette d'abbacchio allo scottadito** Lamb ribs grilled	€ 18,00
Costolette d'abbacchio impanate e fritte** Lamb ribs breaded and fried	€ 18,00

CONTORNI

Patate rustiche Baked potatoes	€ 6,00
Cicoria ripassata Sauteed chicory	€ 7,00
Insalata di verza nera all'aceto balsamico Black cabbage salad with balsamic vinegar	€ 7,00
Insalate dello chef Chef salad	€ 7,00
Puntarelle romane Roman puntarelle	€ 8,00

DESSERT

Pasticceria secca della casa Homemade dry pastries	€ 5,00
Maritozzo Sweet bun with whipped cream	€ 6,00
Gelati/Sorbetti Ice cream	€ 6,00
Panna cotta Panna cotta with berries	€ 7,00
Nutellino Tiramisù with nutella	€ 7,00
Tiramisù Tiramisù	€ 7,00
Visciolata Shortcrust pastry pie with ricotta and cherry jam	€ 7,00
Torta di mele con gelato Apple pie with ice scream	€ 7,00
Coppa al pistacchio Tiramisù with pistacchio	€ 8,00

BEVANDE

Acqua naturale	€ 2,00	Caffè, Dek, Orzo	€ 2,00
o frizzante		Coffee, Dek, Barley	
Water stille		Caffè corretto	€ 2,50
or sparkling		Coffee with alcohol	
Coca Cola	€ 3,50	Amaro, Limoncello,	€ 5,00
Coke		Mirto	
Birra Edit	€ 6,00	Grappa, Whisky,	€ 10,00
Artisanal beer		Rhum selezionati	

#CUCINA ROMANA

Coperto e servizio Service € 2,50