



Roma

*menù*



# Roma

## *Antipasti*

Pepata di cozze o zuppa € 8

*Pepper of mussels or soup*

\* Insalata di polipo € 10

*\*Octopus sa/ad*

Caponatina di pesce spada € 8

*Swordfish caponatina*

"Fritto "roma" \_degustazione  
di frittura di pesce del giorno € 12

*\_tasting of fish fries of the day*

Souté di vongole e cozze € 14

*Souté of clams and mussels*

Crudité di \*\*gambero rosso di mazara\*\*  
scampi e ostriche € 19

*Crudité of \*\*mazara red prawn\*\*,  
scampi and oysters*



# Roma

Prosciutto crudo  
e mozzarella di bufala **€ 8**

*Raw ham and buffalo mozzarella*

Bresaola con rucola  
e scaglie di grana **€ 9**

*Bresaola with rocket and parmesan  
flakes*

Burrata pugliese D.O.P. \_con cestino  
croccante e mortadella di suino **€ 10**

*\_with crunchy basket and pork  
mortadella*

## *Primi Piatti*

Spaghetti alla siracusana  
\_ alici, ciliegino, finocchietto  
selvatico, mollica tostata **€ 11**

*\_anchovies, cherry, wild fennel toasted  
breadcrumbs*



# Roma

Maccheroncini al torchio con  
gamberetti, zucchine e curcuma € 12

*Maccheroncini al torchio with shrimp,  
zucchini and turmeric*

Linguine allo scoglio  
\_cozze, vongole, \* calamari,  
gamberetti, cilegino € 14

*\_mussels, clams, \*squid, shrimp, cherry*

Spaghettone trafilato al bronzo  
con \*calamari, pesto di pistacchi  
e bottarga di tonno € 14

*Bronze drawn spaghetti with \*calamari,  
pistachio pesto and tuna bottarga*

Paccheri di pasta fresca  
con "pescato del giorno" S.Q.

*Fresh pasta paccheri with  
"catch of the day"*



# Roma

\* Panciotti di scamorza e melanzane  
con ciliegina, burrata e basilico € 12

*\*Scamorza and eggplant waistcoats  
with cherry, burrata and basil*

Strozzapreti in crema di gorgonzola  
con pere, radicchio e noci € 11

*Strozzapreti in gorgonzola cream with  
pears, radicchio and walnuts*

## *Secondi piatti*

\* Frittura di paranza € 13

*\* Fried fish*

Fritto misto \_ \*calamari \*gamberoni € 14

*\_ \*squid \*prawns*

Tentacoli di polpo alla griglia  
con confettura di "datterini"  
e pecorino primo sale € 15

*Grilled octopus tentacles with  
"datterini" jam and pecorino primo sale*



# Roma

\* Calamari arrosto o "graffiati"  
farciti con ricotta fresca  
al limone e spinaci brasati **€ 16**

*\* Roasted or "scratched" squid stuffed  
with fresh lemon ricotta and braised  
spinach*

\* Gamberoni alla griglia o al gratin  
su misticanza di verdure **€ 16**

*\* Grilled or grilled king prawns with a  
mixture of vegetables*

Pesce fresco del giorno **€ 6 l'etto**  
*Fresh fish of the day*

Tagliata di manzo 400 g ca  
\_rucola, scaglie di grana e cube roll **€ 18**  
*\_racket, parmesan and cube roll*

Bistecca ai ferri **€ 8**  
*Grilled steak*





# Roma

## Contorni

Insalata mista\_iceberg, radicchio € 3  
*Iceberg, radicchio*

Insalata della nonna\_pomodoro,  
cipolla rossa, ricotta salata, basilico € 4  
*\_tomato, red onion, salted ricotta, basil*

Patate fritte rustiche € 3,50  
*Rustic fried potatoes*

Bruschetta classica\_pomodoro  
e basilico 4 pz € 3,50  
*\_pomodoro e basilico*

Bruschetta al salmone 4pz € 6  
*Bruschetta with salmon*



# Roma

Insalatona "roma" \_iceberg, radicchio,  
rucola, ciliegina, uovo, tonno, noci,  
mozzarella di bufala **€ 10**

*\_iceberg, radicchio, racket, cherry,  
egg tuna, walnuts, buffalo mozzarella*

*Aspettando le pizze*

\* Patatine fritte **€ 3**  
*[\*Chips]*

\* Crocchette di patate **€ 4**  
*[\*Potato croquettes]*

\* Anelli di cipolla **€ 4**  
*[\*Onion rings]*

\* Mozzarelline panate **€ 4**  
*[\*Breaded mozzarelline]*

\* Pannelle con limone, pepe nero  
e sale **€ 4**  
*[\*Pannelle with lemon, black pepper  
and salt]*





# Roma

## *Le pizze*

**Margherita** pomodoro,  
mozzarella, origano, olio € 4,5

---

**Calzone** pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, olio € 6

---

**Bufala** pomodoro, mozzarella  
di bufala, basilico, olio € 6,5

---

**Diavola** pomodoro, mozzarella,  
salame piccante, peperoncino,  
origano, olio € 6,5

---

**Norma** pomodoro, mozzarella,  
melanzane, ricotta salata,  
basilico, olio € 7

---

**Quattro Stagioni** pomodoro, mozzarella,  
\*piselli, carciofini, prosciutto cotto,  
origano, olio € 8

---



# Roma

**Capricciosa** pomodoro, mozzarella,  
\*piselli, uovo, prosciutto cotto, olive,  
origano, olio € 8

---

**Zero Zero sette** pomodoro, mozzarella,  
uovo, wurstel, funghi freschi, prosciutto  
cotto, olive, origano, olio € 9

---

**Parmigiana** pomodoro, mozzarella,  
uovo, melanzane, prose. cotto,  
parmigiano, origano, olio € 8

---

**Quattro formaggi** mozzarella,  
gorgonzola, provola affumicata,  
parmigiano, origano, olio € 7,5

---

**Tonnara** pomodoro, mozzarella,  
cipolla, tonno, olive, origano, olio € 8

---

**Ortolana** pomodoro, \*spinaci, carciofini,  
melanzane, zucc, rucola,  
parmigiano, origano, olio € 8,5

---



# Roma

## Speciali

**Vesuvio** pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata, peperoncino, olio € 9,5

---

**Bufalona** pomodoro, mozzarella di bufala, a crudo burrata da 125g, basilico, olio € 10

---

**Megara Iblea** pomodoro, mozzarella, funghi porcini, provola affumicata, speck, origano, olio € 9

---

**Kursal** mozzarella, olio all'aglio, peperoncino, funghi freschi, prezzemolo € 7,5

---

**San Domenico** mozz, noci, gorgonzola, funghi fres., radicchio, scaglie di parmigiano, origano, olio € 9

---



# Roma

**Xifonia** mozzarella, zucchine fritte, carciofini, guanciaiale croccante, pecorino grattugiato, origano, olio € 9,5

---

**Torre Avalos** pomodoro, mozzarella, \*spinaci, salsiccia, funghi porcini, pecorino grattugiato, origano, olio € 9,5

---

**Porta Spagnola** pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi freschi, prosciutto crudo, parmigiano, olio € 9,5

---

**Castello Svevo** pomodoro, mozzarella, tonno, uovo, salame piccante, parmigiano, origano, olio € 9

---

**carmine** mozzarella, mozzarelladi bufala, ciliegino, gorgonzola, rucola, scaglie di parmigiano, olio € 9

---

**Monte Tauro** mozzarella, funghi porcini, funghi freschi, parmigiano grattugiato, prezzemolo, olio al tartufo € 9

---



# Roma

**Garibaldi** pomodoro, mozzarella, rucola,  
prosciutto crudo, scaglie di parmigiano,  
origano, olio € 8,5

---

**S. Andrea** base pomodoro, acciughe,  
olive, a crudo burrata da 125g,  
ciliegino, basilico, olio € 9

---

**Federico II** mozzarella, pesto di pistacchi,  
mortadella, granella di pistacchi € 9,5

---

**Roma** pomodoro, mozzodi bufala,  
radicchio, prose, crudo,  
scaglie di grana, origano, olio € 10

---

## *Le marinare*

**Siracusana** mozzarella, pesto  
di finocchietto, acciughe, aglio,  
olive, mollica tostata, prezzemolo,  
peperoncino € 10

---



# Roma

**Salina** mozzarella, carpaccio di tonno affumicato, rucola, pepe nero, zeste di limone, olio € 12

---

**Granatello** mozzarella, julienne di zucchine, salmone, philadelphia, pepe nero, olio € 12

---

**Favignana** mozzarella, pesto di pistacchi, ciliegino, gamberetti, pepe nero, olio, prezzo € 13

---

**Pantelleria** mozzarella, melanzane, pinoli, carpaccio di spada affumicato, prezzemolo, olio € 13

---





# Roma

## Pizzoli

Tutti i pizzoli sono conditi con olio,  
origano e parmigiano

**Delicato** mozzarella, rucola,  
prosciutto crudo, scaglie di grana,  
philadelphia € 12

---

**Etna** pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, "spinaci, cipolla, provola  
affumicata, peperoncino € 12

---

**Rustico** pomodoro, mozzarella,  
melanzane, uova, prosciutto cotto,  
parmigiano € 13

---

**Epicarmo** mozzarella, zucchine,  
prosciutto cotto, radicchio,  
provola affumicata 13

---



# Roma

## Bevande

Acqua 1 lt € 1  
*(Water 1 lt)*

Lattine in genere 33 cl € 2  
*(Tin cans 33cl)*

Coca cola in vetro 1 lt € 4,5  
*(Coke in glass 1 lt)*

Birra nazionale in bottiglia 33 cl € 2,5  
*(National beer in bottles 33 cl)*

Birra dello stretto (non filtrata) 33 cl € 3  
*(unfiltered beer)*

Birra nazionale in bottiglia 66 cl € 4  
*(National beer in bottles 66 cl)*

Birra artigianale "tìмили" € 7  
*Sicilian blond ale cl 33 vol. Alcolico 5,3%*



# Roma

Birra artigianale "tìмили" € 7  
*Sicilian strong ale cl 33 cl vol.  
Alcolico 7%*

Birra artigianale tìмили € 7  
*Sicilian red ale cl 33 vol. Alcolico 5,9*

Birra artigianale "tìмили" € 14  
*Sicilian blond aie cl 75 vol. Alcolico 5,3%*

Birra artigianale "tìмили" € 14  
*slclltan strong aie cl 75 vol. Alcolico 7%*

Birra artigianale "tìмили" € 14  
*stcllian red aie cl 75 vol. Alcolico 5,9*

## *Caffè e liquori*

Caffè espresso € 1  
*[Espresso]*

Caffè corretto € 2,5  
*[Coffee with alcohol]*



# Roma

Sorbetto <i>(Sorbet)</i>	€ 2,5
Amari e rosoli	€ 3
Grappa bianca o barrique <i>(White grappa or barrique)</i>	€ 5
Vini liquorosi <i>(Liqueur wines)</i>	€ 4
Whisky <i>(Whiskey)</i>	€ 6
Rum Zacapa 23 anni	€ 8



# Roma

## Cocktail

Aperol spritz	€ 5
Americano	€ 6
Gin tonic	€ 6
Gin lemon	€ 6
Rum e cola	€ 6
Vodka tonic	€ 6
Vodka lemon	€ 6
Negroni	€ 7
Negrosky	€ 7

# Roma

## **INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI**

(ai sensi del Reg 7769/77 - D. Lgs 709/92, 88/2009 e s.m.i.)

**Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.**

### **SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**



#### **FRUTTA A GUSCIO Nuts**

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



#### **SEDANO Celery**

Sedano e prodotti a base di sedano.



#### **SENAPE Mustard**

Senape e prodotti a base di senape.



# Roma



## **SEMI DI SESAMO Sesame**

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



## **MOLLUSCHI Molluscs**

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



## **LUPINO Lupin**

Lupini e prodotti a base di lupini.



## **ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)**

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mq/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



## **GLUTINE Cereals Containing Wheat**

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) malto destrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

# Roma



## **CROSTACEI Crustaceans**

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



## **UOVA Eggs**

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



## **PESCI Fish**

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



## **ARACHIDI Peanuts**

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



## **SOIA Soya**

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

# Roma



## **LATTE Milk**

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

**Si informa la gentile clientela che è possibile chiedere ulteriori informazioni sulla composizione degli ingredienti delle preparazioni alimentari prodotte in questo esercizio rivolgendosi al titolare o al personale di sala**