

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

I più amati



*Gli antipasti
più amati*

Focaccia dell'Oste con salumi

impasto semi integrale lievitato 72 ore

Carciofo alla giudia

prodotto stagionale

Gnocchi ricci alla gricia



*I primi
più amati*

Fettuccine guanciale e carciofi

Mezze maniche all'amatriciana

Tonnarelli cacio e pepe

I secondi più amati

Pezza di manzo

Tagliata di manzo

con patate al forno

Tartare di manzo



Petto di vitella alla fornara

Mele renette fritte

con mantecato alla crema

I dolci più amati



DI IANNI & SALVI
GROUP

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

ANTIPASTI

Prosciutto amatriciano al coltello

prosciutto di montagna 24 mesi

Focaccia dell'Oste con salumi 🌿

impasto semi integrale lievitato 72 ore

TARTARE

Tartare di manzo

130 gr. di filetto tagliato al coltello con cipolla, senape, prezzemolo, olio EVO e sale

PRIMI AMATRICIANI

Amatriciana bianca "gricia" 🌿

Amatriciana rossa "la classica" 🌿

GNOCCHI RICCI 🌿 🥛 🥚

Piatto tipico amatriciano

impasto acqua, farina, uova

Consigliati alla gricia o con pomodoro e pecorino

PRIMI ROMANI

Tonnarelli cacio e pepe 🌿

Bombolotti alla carbonara 🌿 🥚

Fettuccine guancialetto e carciofi 🌿

(di stagione)

FRITTI

Filetto di baccalà 🐟

Fiori di zucca, mozzarella e alici 🥛 🐟

Carciofo alla giudia

(prodotto stagionale)

DAL MARE

Consultare il menù *L'Oste consiglia*, in base alla disponibilità giornaliera

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



UOVA



LATTE



PESCE



CARNE



CROSTACEI E MOLLUSCHI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE

1169/11

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati al di fuori del periodo stagionale. Il pesce e la carne destinati al consumo crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



DI IANNI & SALVI
GROUP

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

La carne

Pezza di manzo

Bistecca di controfiletto di manzo

Filetto di manzo

Abbacchio scottadito

Tagliata di manzo
con patate al forno

Petto di vitella alla fornara

CONTORNI

Verdure di stagione

Cicoria saltata

Patate al forno

Insalata

Carciofo alla romana *(di stagione)*

DESSERT

Crostata della casa  

Tozzetti e ciambelline con vin santo
 

Tortino caldo al cioccolato   

Mele renette fritte
con mantecato alla crema  

Affogato al caffè  

Pane + servizio · Acqua minerale

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



UOVA



LATTE



PESCE



CARNE



CROSTACEI E
MOLLUSCHI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati al di fuori del periodo stagionale. Il pesce e la carne destinati al consumo crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



DI IANNI & SALVI
GROUP