

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

Aperitivi

Dry Martini

Gin, Vermouth dry

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rosso

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, soda

Gin tonic

Gin, acqua tonica

Vino da miscita

Foglietta

1/2 Foglietta

Chirichetto

Sottovoce

ANTIPASTI

Battilardo Amatriciano *per due prosciutto, salamelle, lonza, coppa, veli di guanciaie, formaggio*

Prosciutto amatriciano
prosciutto di montagna 24 mesi

Patate refritte
patate lesse, schiacciate e saltate in padella

Focaccia dell'Oste con salumi
impasto semi integrale lievitato 72 ore

CARPACCI E CRUDI

Carpaccio di filetto di manzo

Carpaccio di pesce
selezione secondo disponibilità giornaliera

Scampetti nazionali crudi

FRITTI

Moscardini o Totanetti fritti

Filetto di baccalà

Fiori di zucca mozzarella e alici

Carciofo alla giudia • *prodotto stagionale*

PRIMI AMATRICIANI

Gnocchi ricci pomodoro e pecorino
impasto acqua, farina, uova

Amatriciana Bianca "gricia"

Amatriciana Rossa "la classica"

Mezze maniche alla Vergara
gricia saltata con ricotta fresca

PRIMI ROMANI

Tonnarelli cacio e pepe

Fettuccine burro e sugo

Spaghetti alla Carbonara

PRIMI DAL MARE

Spaghetti alle vongole

Spaghetti vongole e bottarga di muggine

Calamarata
ciliegi, capperi, moscardini

LEGENDA ALLERGENI



SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

L'OSTE CONSIGLIA

ALLA GRIGLIA

Pezza di Manzo

Filetto di manzo

Bistecca di controfiletto di manzo

Scottadito d'abbacchio

Lombata di vitello

IN PADELLA

Saltimbocca alla romana

Filetto di manzo al pepe verde

Scaloppine

INSALATONE

Catalana di mazzancolle
patate lesse, ciliegini, sedano, cipolla rossa

Pizzo di Sevo
tris di lattughino, indivia riccia, spinacino, pere, formaggio vaccino, noci biologiche, menta e erbe aromatiche

Cima Lepri
tris di lattughino, indivia riccia, spinacino, filetto di tonno, pachino, olive taggiasche, menta e erbe aromatiche

CONTORNI

Verdure di stagione

Patate fritte della casa

Insalata

FORMAGGI

Selezione dai caseifici d'Amatrice con miele del consorzio Monti della Laga
pecorino semistagionato, caciotta vaccina, stracchino semistagionato, erborinato, ricotta fresca

Cestino di pane *Fantasia* | Acqua minerale | Vino della casa

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri 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.

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957

DESSERT



Crostate della casa

Tozzetti e ciambelline con vin santo

Torta caprese

Tiramisù Amatriciano

Mele renette fritte con mantecato alla crema

Frutta di stagione

GELATO

Mantecato alla crema

Mantecato al cioccolato

Affogato al caffè

PER FINIRE CON GLI AMICI



Spaghetti aglio olio e peperoncino

Penne all'arrabbiata

Vini Dolci

Bottiglia/Bicchieri

ITALIA

Moscato di Pantelleria DOC • Lago di Venere • Zibibbo 15%

Montefalco Sagrantino Passito DOP 15%

Antonelli San Marco (0,375 l) • Sagrantino

FRANCIA

Sauternes AOC • Chateau de Malle (0,375 l) 13,5%

Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Amari

Amaro Formidabile 33,5%

Un singolare complesso aromatico realizzato a Roma con l'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti

Amaro Vaca Mora 32%

Amaro ottenuto per infusione in Grappa e alcool di erbe aromatiche

DISTILLATI • SPIRITS

CantecatRum Vieux Agricole XO • Clement (Martinica) 40%

Invecchiato minimo 6 anni

Ron Dos Maderas PX 5+5 • Williams & Hubert (Caraibi) 40%

Invecchiato 5 anni in botti di Bourbon ai Caraibi e 5 anni a Jerez (Sherry e Don Guido)

Ryoma Rum Kikusui Distillery • Ryoma (Giappone) 40%

Invecchiamento tra i 12 e i 18 mesi in botti di quercia bianca americana e francese

Whisky Benromach 10 Y.O. (Scozia) 43%

Affina per 10 anni in botti 80% Bourbon-20% Sherry, con maturazione supplementare di 12 mesi in botti di Sherry

Whisky The Glenturret 12 Y.O. (Scozia Highlands) 46%

Single malt invecchiato 12 anni in botti di quercia americana. Colore naturale e non filtrato a freddo

Whisky Akashi Meisei (Giappone) 40%

Invecchiato in botti di quercia americana, composto dal 45% di orzo maltato e il 55% da whisky di cereali

Whisky Barr an Uisce 1803 10 YO Single Malt (Irlanda) 46%73

Invecchiato 10 anni in botti ex-Bourbon. Non filtrato.

Medaglia Double Gold San Francisco World Spirits Competition 2017

Gin Marconi 42 • Poli (Italia) 43%

Ottenuto da un'infusione unica nel suo genere, che comprende ginepro, rosmarino, menta, basilico e timo

Gin Hapusa 42 • NAO Spirits (India) 43%

Ottenuto da un'infusione unica nel suo genere, che comprende ginepro, rosmarino, menta, basilico e timo

Grappa Cleopatra Amarone Oro • Poli (Italia) 40%

Ottenuta da Corvina, Rondinella e Molinara (Amarone della Valpolicella). 1 anno in barrique

Vermouth Etrusco Nero • Tenuta Fertuna (Italia) 18%

Da bere fresco come intrigante aperitivo, delizioso in abbinamento con cioccolato fondente e formaggi erborinati

In collaborazione con il progetto **Vinario4**






Per info seguici su Facebook e Instagram o contattaci su eventi@vinario4.it



DI IANNI & SALVI
GROUP




VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE









| |
|--|
| ITALIA |
| Cuveè Brut Metodo Classico • Terrazze dell'Etna 12,5% <i>Chardonnay</i> |
| Franciacorta DOCG Brut Nature • 1701 • 12%  <i>Chardonnay</i> |
| Franciacorta DOCG Rosè Nature Vintage 12,5%  1701 • <i>Pinot Nero</i> |
| Franciacorta DOCG Satèn Vintage • 1701 • 12,5%  <i>Chardonnay</i> |
| Prosecco DOC Extra Dry • Fiol 11% <i>Glera, Pinot Nero</i> |
| Prosecco DOC Rosè Millesimato Extra Dry • Fiol 11% <i>Glera</i> |

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

| |
|---|
| Trento DOC Dosaggio Zero • Letrari 12,5% <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> |
| Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Brut 11% Nino Franco • <i>Glera</i> |
| FRANCIA |
| Champagne AOC “Terroirs Grand Cru” Blanc de Blancs Brut 12% • Bonnaire • <i>Chardonnay</i> |
| Champagne AOC “Tradition” Brut • Alain Vesselle 12% <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> |
| Champagne AOC Brut Rosè • Bollinger 12% <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> |
| Cremant d’Alsace AOC Grand Cuveè Brut 12,5% Domaine Gruss & Fils • <i>Pinot Blanc e Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir</i> |

VINI BIANCHI WHITE WINES





| |
|---|
| VALLE D'AOSTA |
| Valle d’Aosta DOC <i>Chambave Muscat</i> 13% La Crotta di Vegneron • <i>Moscato bianco</i> |
| PIEMONTE |
| Derthona Colli Tortonesi DOC <i>Marchese d’Azeglio</i> 13,5% La Lomellina • <i>Timorasso</i> |
| TRENTINO ALTO ADIGE |
| Alto Adige DOC Gewürztraminer <i>Stoass</i> • Pfitscher 13,5% |
| Alto Adige DOC Müller Thurgau <i>Dola</i> • Pfitscher 12% |
| FRIULI VENEZIA GIULIA |
| Colli Orientali del Friuli DOC <i>Friulano</i> • Bastianich 13% |
| Colli Orientali del Friuli DOC <i>Ribolla Gialla</i> • Bastianich 12,5% |
| Colli Orientali del Friuli DOC <i>Sauvignon</i> • Bastianich 12,5% |
| TOSCANA |
| Costa Toscana IGT <i>Bianco delle Ripalte</i> 13,5% Tenuta delle Ripalte • <i>Vermentino, Petit Manseng</i> |
| UMBRIA |
| Orvieto Classico Sup. DOC <i>Castello di Titignano</i> 13,5% Fattoria di Salviano • <i>Trebbiano, Grechetto, Verdello, Sauvignon Blanc</i> |
| Spoletto DOC <i>Trebbiano Spoletino</i> 13,5% Antonelli San Marco |
| MARCHE |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Class Sup <i>Ylice</i> 13% Poderi • <i>Mattiolì</i> |
| ABRUZZO |
| Colline Pescaresi IGT <i>Pecorino</i> • La Valentina 13%  |
| Trebbiano d’Abruzzo DOC <i>Spelt Oro</i> • La Valentina 13%  |
| LAZIO |
| Frascati Superiore DOCG • Eremo Tuscolano 13% <i>Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Bombino bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo</i> |
| Lazio IGT <i>Platone</i> • Tenute Filippi • <i>Bellone</i> 13,5%  |

| |
|---|
| Roma DOC Malvasia Puntinata 12%  Castello di Torre in Pietra • <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano</i> |
| CAMPANIA |
| Beneventano IGT <i>Greco</i> • Masseria Frattasi 13%  |
| Benevento IGT <i>Fiano</i> • Masseria Frattasi 13,5%  |
| Campania IGT <i>Dall’isola</i> • Joaquin 11,5% <i>Greco, Falanghina, Biancolella, Ciunchesa</i> |
| Taburno DOC <i>Falanghina del Sannio</i> 13%  Masseria Frattasi |
| PUGLIA |
| <i>Come d’Incanto</i> • Cantine Carpentiere 14% <i>Nero di Troia (vinificato in bianco)</i> |
| Salento Bianco IGT <i>Luna</i> • Tenuta Conti Zecca 13% <i>Malvasia Bianca di Lecce, Chardonnay</i> |
| SICILIA |
| Etna Bianco DOC <i>Fermata 125</i> 14%  Baglio di Pianetto • <i>Carricante</i> |
| Terre Siciliane IGT <i>Natyr Bianco</i> 15%  Baglio di Pianetto • <i>Insolia</i> |
| SARDEGNA |
| Vermentino di Sardegna DOCG <i>Is Argiolas</i> 13,5%  |
| Vermentino di Sardegna DOC <i>Merì</i> • Argiolas 13%  |

VINI ROSATI ROSÈ WINES

| |
|--|
| ABRUZZO |
| Cerasuolo d’Abruzzo DOC Superiore <i>Spelt</i> 14%  La Valentina • <i>Montepulciano</i> |
| SARDEGNA |
| Isola dei Nuraghi IGT <i>Serra Lori</i> • Argiolas 13% <i>Cannonau, Monica, Carignano, Bovale</i> |
|  |
| In collaborazione con il progetto Vinario4  |
| Per info seguici su Facebook e Instagram o contattaci su eventi@vinario4.it |

VINI ROSSI RED WINES

| |
|---|
| PIEMONTE |
| Barbera d’Asti DOC • Marchesi di Gresy 14,5% |
| Barolo “La Tartufaia” DOCG • Giulia Negri <i>Nebbiolo</i> 14% |
| Dolcetto d’Alba <i>Monte Aribaldo</i> DOC •Marchesi di Gresy 13% |
| Langhe <i>Pian delle Mole</i> DOC • Giulia Negri <i>Nebbiolo</i> 13,5% |
| Martinenga Barbaresco DOCG • Marchesi di Gresy 14% <i>Nebbiolo</i> |
| LOMBARDIA |
| Sfursat di Valtellina DOCG <i>Fruttaio Cà Rizzieri</i> 15,5% Rainoldi • <i>Nebbiolo (Chiavennasca)</i> |
| VENETO |
| Amarone della Valpolicella DOCG Classico 15% <i>Monte Sant’Urbano</i> • Speri • <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i> |
| Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore • Speri 13,5% <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> |
| TRENTINO ALTO ADIGE |
| Alto Adige DOC Pinot Nero <i>Fuxleiten</i> • Pfitscher 13% |
| Alto Adige DOC Riserva <i>Klaser Stoanadler</i> Niklas 13,5% <i>Lagrein, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> |
| FRIULI VENEZIA GIULIA |
| Colli Orientali Friuli DOC <i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i> Bastianich 13% |
| Friuli Grave DOC <i>Merlot di Vistorta</i> • Vistorta 13%  |
| EMILIA ROMAGNA |
| Emilia IGT Lambrusco <i>Vecchio Moro</i> • Rinaldini 12% <i>Lambrusco Grasparossa, Ancellotta, Marzemino</i> |
| TOSCANA |
| Bolgheri DOC <i>Adeo</i> • Campo alla Sughera 14% <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> |
| Bolgheri Sassicaia DOC <i>Sassicaia</i> • Marchesi Incisa 13,5% <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> |
| Brunello di Montalcino DOCG • Le Ragnaie 14,5%  <i>Sangiovese</i> |
| Chianti Classico DOCG • Rocca di Castagnoli 13,5%  <i>Sangiovese, Cavaiole, Colorino</i> |
| Morellino di Scansano DOCG Riserva 14% Poggio Maestrino • <i>Sangiovese, Syrah, Alicante Bouchet</i> |
| Nobile di Montepulciano DOCG <i>La Braccessa</i> 13% Marchesi Antinori • <i>Sangiovese, Merlot</i> |
| Rosso di Montalcino DOC • Castello Banfi • <i>Sangiovese</i> 13% |
| Toscana IGT <i>Le Difese</i> • Tenuta San Guido 14% <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> |
| Toscana IGT <i>Solaia</i> • Marchesi Antinori 13,5% <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese</i> |
| UMBRIA |
| Montefalco Rosso DOC • Antonelli San Marco 13,5%  <i>Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino</i> |
| Sagrantino di Montefalco DOCG 15%  Antonelli San Marco |

| |
|--|
| ABRUZZO |
| Montepulciano d’Abruzzo DOC • La Valentina 13% |
| Montepulciano d’Abruzzo DOC Riserva <i>Spelt</i> 13,5% La Valentina |
| LAZIO |
| Lazio IGT <i>Enea</i> • Tenute Filippi • <i>Nero Buono</i> 13,5%  |
| Lazio IGT <i>Terre di Breccia</i> • Castello di Torre in Pietra 14% <i>Cesanese</i> |
| Roma DOC Riserva • Castello di Torre in Pietra 13%  <i>Montepulciano, Sangiovese, Syrah</i> |
| MOLISE |
| Tintilia del Molise DOC • Di Majo Norante 13,5% |
| CAMPANIA |
| Aglianico del Taburno DOCG <i>Iovi Tonant</i> •M. Frattasi 14%  |
| Benevento IGT <i>Caudium</i> •Masseria Frattasi 13% <i>Aglianico</i>  |
| PUGLIA |
| Castel del Monte DOCG Riserva “Armentario” 15% Cantine Carpentiere <i>Nero di Troia</i> |
| Salento Rosso IGT <i>Nero</i> • Tenute Conti Zecca 14% <i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon</i> |
| Salento IGT <i>Rifugio Primitivo</i> • Tenute Conti Zecca 14% |
| SICILIA |
| Etna DOC <i>Cirneco</i> • Terrazze dell’Etna <i>Nerello Mascalese</i> 14% |
| Sicilia DOC • Baglio di Pianetto <i>Nero d’Avola</i> 13,5% |
| Sicilia IGT <i>Cratere</i> • Terrazze dell’Etna 14,5% <i>Nerello Mascalese, Petit Verdot</i> |
| Terre Siciliane IGT <i>Natyr Rosso</i> 15%  Baglio di Pianetto • <i>Petit Verdot</i> |
| SARDEGNA |
| Cannonau di Sardegna DOC <i>Costera</i> • Argiolas 13,5% <i>Cannonau, Carignano, Bovale</i> |
| Carignano del Sulcis DOC <i>Cardanera</i> • Argiolas 13,5% <i>Carignano, Bovale</i> |
|  |
| ALTRI PAESI OTHER COUNTRIES |
| Alsace AOC Riesling Trocken • Wille (FRA) • <i>Riesling</i> 13% |
| Bordeaux AOC Listrac Medoc 13,5% Chateau Clarke (FRA) • <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> |
| California Wines Diam. Collection Zinfandel 14,1% F. F. Coppola Winery (USA) • <i>Zinfandel, Petite Syrah</i> |
| Chablis AOC Julienne Bailard (FRA) • <i>Chardonnay</i> 12,5% |
| Mendoza Premium Estate <i>Malbec Premium</i> 13,5% Bodega Alta Vista (ARG) • <i>Malbec</i> |
| Pommard Bourgogne AOC <i>Pommard</i> 12,5% Chanson Pere & Fils (FRA) • <i>Pinot noir</i> |
| Rioja D.O.Ca. Reserva <i>Marques de Caceres</i> 14% Marques de Caceres (SPA) • <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> |