

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

Patate refritte

patate lesse, schiacciate e saltate in padella

Gnocchi ricci alla gricia

Fettuccine guanciaie e carciofi

Mezze maniche all'amatriciana

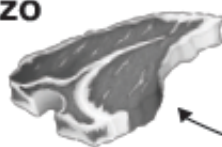
Tonnarelli cacio e pepe



*I primi
più amati*

I secondi più amati

Tartare di manzo



Pezza di manzo

Tagliata di manzo

con patate al forno

Trippa alla romana

Mele renette fritte
con mantecato alla crema



I dolci più amati



DI IANNI & SALVI
GROUP

SALVI AL FLAMINIO



Osteria Romana dal 1957

La carne

ALLA GRIGLIA

Pezza di manzo	18	Bistecca di controfiletto di manzo	20
Filetto di manzo	24	Fiorentina di manzo danese (l'etto) 7 <i>servita sfilettata con patate al forno su piatto di ghisa</i>	
Tagliata di manzo con patate al forno	24		

IN PADELLA

Trippa alla romana	15	Filetto di manzo al pepe verde 	24
Saltimbocca alla romana 		16	

CONTORNI

Verdure di stagione 	7
Cicoria saltata 	7
Patate al forno 	7
Insalata 	6
Carciofo alla romana (di stagione) 	6

FORMAGGI





Salumi e formaggi dei caseifici d'amatrice	14
---	----

Cestino di pane 2 - Acqua minerale 2,5

DESSERT

Crostata della casa  	7
Tozzetti e ciambelline   	7
con vin santo	
Maritozzi della casa   	7
Tiramisù classico   	7
Mele renette fritte con mantecato alla crema  	7

GELATI

Mantecati  	6
<i>crema, cioccolato e pistacchio</i>	
Affogato al caffè  	7



DI IANNI & SALVI
GROUP

SALVI AL FLAMINIO

Osteria Romana dal 1957





ANTIPASTI

Prosciutto amatriciano al coltello	12
<i>prosciutto di montagna 24 mesi</i>	
Patate refritte 	8
<i>patate lesse, schiacciate e ripassate in padella</i>	
Focaccia dell'Oste con salumi 	13
<i>impasto semi integrale lievitato 72 ore</i>	

TARTARE

Tartare di manzo	18
<i>130 gr. di filetto tagliato al coltello con cipolla, senape, prezzemolo, olio EVO e sale</i>	

PRIMI AMATRICIANI

Amatriciana bianca "gricia" 	12
Amatriciana rossa "la classica" 	12
Mezze maniche alla vergara  	13
<i>gricia saltata con ricotta fresca</i>	

GNOCCHI RICCI









 14

Piatto tipico amatriciano





impasto acqua, farina, uova

Consigliati alla gricia o con pomodoro e pecorino

PRIMI ROMANI

Tonnarelli cacio e pepe  	12
Fettuccine burro e sugo   	12
Bombolotti alla carbonara  	12
Fettuccine guanciale e carciofi 	13
<i>(di stagione)</i>	

FRITTI

Moscardini o Totanetti fritti 	18
Filetto di baccalà 	4
Fiori di zucca, mozzarella e alici   	4
Carciofo alla giudia 	6
<i>(prodotto stagionale)</i>	

DAL MARE

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

LISTA ALLERGENI



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