



ANTIPASTI

Gastronomia

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA E GIARDINIERA FATTA IN CASA (7,9) 16 euro

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO E PANE TOSTATO (4,7,1) 14 euro

ALICI MARINATE DA NOI (4) 12 euro

CECI NERI, ARINGA AFFUMICATA, SALVIA E PEPERONCINO (4,9) 12 euro

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI (7) 12 euro

Fritti (di nostra produzione)

SUPPLÌ AL RAGÙ (1,3,9) 3 euro

FIORI DI ZUCCA (1,7) 3 euro

CALAMARETTI FRITTI (1,14) 12 euro

ALICI FRITTE (1,3,4) 13 euro

FILETTO DI BACALÀ (1,3,4) 5 euro

Dalla cucina

INSALATA DI BOLLITO DI MANZO, GIARDINIERA FATTA IN CASA, SALSINA VERDE E SALSINA AL RAFANO (4,9) 14 euro

PARMIGIANA DI MELANZANE CON SALSINA AL BASILICO (1,9,7) 10 euro

PUREA DI FAVE E CICORIA RIPASSATA (7) 10 euro

PANISSA, BACCALÀ MANTECATO E PEPEPRONI CRUSCHI (7,4) 12 euro

PRIMI

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 13 euro

(BUCATINI ARTIGIANALI "GEMME DEL VESUVIO, GUANCIALE AMATRICIANO AFFUMICATO DI BERARDI E PECORINO ROMANO) (1,7)

TONNARELLI CACIO E PEPI 13 euro

(PECORINO ROMANO E MIX DI PEPI INTERNAZIONALI)

RIGATONI ALLA CARBONARA 13 euro

(MACCHERONE REALE SENATORE CAPPELLI, GUANCIALE AMATRICIANO AFFUMICATO DI BERARDI, UOVA BIOLOGICHE E PECORINO ROMANO) (1,3,7)

TAGLIOLINI BURRO ALICI, PANE AL LIMONE (1,4,7) 14 euro

PASTA E FAGIOLI

(CON FAGIOLI TONDINI DELLA TUSCIA, FAGIOLLI DI ZOLLINO E BORLOTTI PIEMONTESI) (1,3) 12 euro

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (1,4,14) 16 euro

TAVERNA CESTIA

dal 1967

ENGLISH
MENU



SECONDI

Dalla cucina

GALLETTO INTERO, NDUJA E VERZA ARROSTO (4) 18 euro

BACCALA POMODORO, CIPOLLA E OLIVE TAGGIASCHE (4) 16 euro

POLPO VERACE, PUREA DI PATATE AL LIMONE E ERBA CIPOLLINA (4) 18 euro

TRIPPA ALLA ROMANA (7,9) 12 euro

PUNTA DI PETTO DI VITELLA COTTA LENTAMENTE, RIDUZIONE AL VINO ROSSO E PATATE ARROSTO (10,12,9) 20 euro

PESCATO DEL GIORNO (VEDI MENU DEL GIORNO)

FRITTO DI CALAMARI E LATTUGA DI MARE (1,4,14) 18 euro

Dalla griglia

TAGLIATA DI SCOTTONA AL ROSMARINO CON PATATE AL FORNO 22 euro

FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO 25 euro

ABBACCHIO IGP ROMANO A SCOTTADITO CON PATATE AL FORNO E CICORIA RIPASSATA 18 euro

CALAMARI (14) 18 euro

CONTORNI

PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI (4) 7 euro

VERDURE DEL GIORNO RIPASSATE O ALL'AGRO 6 euro

PATATE FRITTE FATTE IN CASA (1) 6 euro

CARCIOFO ALLA ROMANA 7 euro

DOLCI

PANNACOTTA CON GRANELLA DI MANDORLE GLASSATE (1,3,7) 7 euro

CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE (1,7) 6 euro

TIRAMISÙ (1,3,7) 6 euro

TORTA CIOCCOLATO, CIOCCOLATO E ARANCIA (1,3,7) 7 euro

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, CARMELLO SALATO (3,7) 7 euro

SGROPPINO (12) 6 euro

FORNO *Dalle 19.30 alle 23.00*

ENGLISH
MENU



ANTIPASTI

Fritti (di nostra produzione)

- SUPLÌ AL RAGÙ** (1,3,9) 3 euro
- FIORI DI ZUCCA** (1,7) 3 euro
- CALAMARETTI FRITTI** (1,14) 12 euro
- ALICI FRITTE** (1,3,4) 13 euro
- FILETTO DI BACALÀ** (1,3,4) 5 euro

Bruschette

- AGLIO, OLIO E POMODORO FRESCO** (1) 3 euro
- BUFALA E CREMA TARTUFATA** (1,7) 4 euro
- PROVOLA E ALICI** (1,7) 4 euro

PIZZE

- MARINARA** (1) 7 euro
- NAPOLI** (1,4,7) 8,5 euro
- MARGHERITA** (1,7) 7,5 euro
- FUNGHI** (1,7) 8,5 euro
- CAPRICCIOSA** (1,3,7) 9 euro
- PROSCIUTTO** (1,7) 9 euro
- GORGONZOLA E RADICCHIO** (1,7) 11 euro
- QUATTRO FORMAGGI** (1,7) 11 euro

- RUCOLA E SALAME PICCANTE** (1,7) 8,5 euro
- FIORI DI ZUCCA E ALICI** (1,4,7) 9 euro
- SPECK E BUFALA** (1,7) 11 euro
- FUNGHI E SALSICCIA** (1,7) 10 euro
- FUNGHI, CICORIA, MELANZANE, POMODORINI
E CARCIOFINI** (1,7) 10 euro
- PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, PATATE
E POMODORI SECCHI** (1,7) 12 euro

CALZONI

- CALZONE PROVOLA E PROSCIUTTO** (1,3,7) 9 euro

CROSTINI

- AL PROSCIUTTO** (1,7) 7 euro
- AI FUNGHI** (1,7) 7 euro
- ALLE ALICI** (1,4,7) 7 euro
- PROVOLA E SALSICCIA** (1,7) 8 euro

DOLCI

- PANNACOTTA CON GRANELLA DI MANDORLE GLASSATE** (1,3,7) 7 euro
- CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE** (1,7) 6 euro
- TIRAMISÙ** (1,3,7) 6 euro
- TORTA CIOCCOLATO, CIOCCOLATO E ARANCIA** (1,3,7) 7 euro
- SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, CARMELLO SALATO** (3,7) 7 euro
- SGROPPINO** (12) 6 euro

ALLERGENI:

1.CEREALI Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut con i loro prodotti e ceppi derivati **2.CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei **3.UOVA** e prodotti a base di uova **4.PESCE** e prodotti a base di pesce **5.ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi **6.SOIA** e prodotti a base di soia **7.LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8.FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti **9.SEDANO** e prodotti a base di sedano **10.SENAPE** e prodotti a base di senape **11.SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo **12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale **13.LUPINI** e prodotti a base di lupini **14.MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi