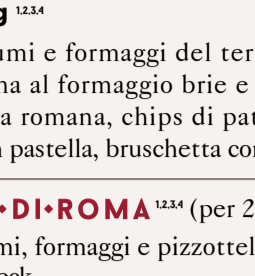




## Per Cominciare



### DALLA SALUMERIA

<b>Antipasto King</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>18,00 €</b>
Selezione di salumi e formaggi del territorio, pizzottella ripiena al formaggio brie e speck, fiore di zucca alla romana, chips di patate cacio e pepe, verdure in pastella, bruschetta con battuta di olive	
<b>Antipasto RE•DI•ROMA</b> <sup>12,3,4</sup> (per 2 persone)	<b>13,00 €</b>
Selezione di salumi, formaggi e pizzottella con formaggio brie e speck	
<b>Mozzarella di bufala con prosciutto</b> <sup>3</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Bresaola punta d'anca con rucola e scaglie di Grana Padano</b> <sup>3</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Bruschetta</b> <sup>14</sup> con:	
<b>Pomodorini all'origano</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Battuta di olive nere</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Crema di carciofi</b>	<b>3,00 €</b>

### FRITTI

<b>GRAN FRITTO RE•DI•ROMA</b> <sup>12,3,4,7</sup>	<b>16,00 €</b>
Patatine Cacio e pepe, Verdure in pastella, Fiore di Zucca alla romana, Pizzottella, filetto di baccalà in pastella, sfizio dalla cucina	
<b>Patatine croccanti cacio pepe*</b> <sup>1,3</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Verdure in pastella*</b> <sup>12,3</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Filetto di baccalà in pastella*</b> <sup>12,3</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Fiore di zucca* alla romana</b> <sup>13,7</sup>	<b>3,50 €</b>
Ripieno di alici e mozzarella	pz

<b>PIZZOTTELLE</b>	
<b>Pizzottella Amatriciana</b> <sup>12,3</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Pizzottella mortadella, burrata e pistacchio</b> <sup>13,4</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Pizzottella speck e brie</b> <sup>13</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Pizzottella pomodoro datterino, mozzarella di bufala e basilico</b> <sup>1,3</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Tris pizzottelle</b> <sup>13,4</sup>	<b>10,00 €</b>

### LE PASTE

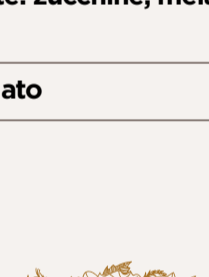
#### Tonnarelli freschi all'uovo

<b>Carbonara</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>11,00 €</b>
Uova, guanciale, pecorino romano, pepe nero	
<b>Amatriciana</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>9,50 €</b>
Pomodoro, guanciale, pepe nero, pecorino romano	
<b>Gricia</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>9,50 €</b>
Pecorino romano, guanciale, pepe nero	
<b>Gricia con rucola</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Zucchine, Guanciale, Pecorino Romano e pepe nero</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Cacio e Pepe</b> <sup>12,3</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Cacio e pepe RE•DI•ROMA</b> <sup>12,3</sup>	<b>11,00 €</b>
(con gorgonzola dolce)	
<b>Broccoli*, Guanciale e Pecorino Romano</b> <sup>12,3,5,6</sup>	<b>10,00 €</b>
<b>Radicchio, Speck, Gorgonzola Dolce e Grana Padano</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Pesto di Menta*, zucchine e noce moscata con guanciale croccante e pecorino romano</b> <sup>12,3,4,6</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Pomodoro e Basilico e Parmigiano Reggiano</b> <sup>12,3</sup>	<b>8,00 €</b>

### LE CARNI



<b>Coda di manzo alla vaccinara</b> <sup>1,6</sup>	<b>16,00 €</b>
Pomodoro, sedano, carote, cipolla	
<b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>1,6</sup>	<b>13,00 €</b>
Vitello, prosciutto crudo, salvia, farina, vino bianco, pepe	
<b>Abbacchio alla cacciatora</b> <sup>1,6</sup>	<b>15,00 €</b>
Agnello, salvia, rosmarino, timo, maggiorana, aglio, pepe nero, vino bianco	
<b>Trippa alla romana</b> <sup>5</sup>	<b>13,00 €</b>
Pomodoro, sedano, carote, cipolla, menta, alloro	
<b>Tagliata di controfiletto di manzo con verdure grigliate e patate al forno</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Fiorentina di manzo (filetto e controfiletto) con verdure grigliate e patate al forno</b>	800gr <b>30,00 €</b> 1.000gr <b>35,00 €</b> 1.200gr <b>40,00 €</b>
<b>Entrecôte di manzo con verdure grigliate e patate al forno</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Tagliata di Pollo con Rucola carpaccio di champignon, scaglie di Grana Padano, glassa all'aceto balsamico e patate al forno</b> <sup>3</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Straccetti di Manzo con Rucola e scaglie di Grana Padano</b> <sup>3</sup>	<b>13,00 €</b>

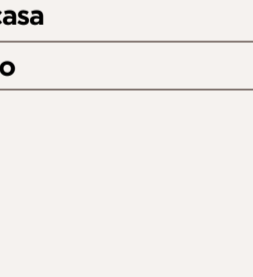


### LE VERDURE

**Le ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino:**

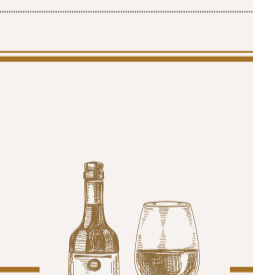
<b>Cicoria*</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Patate e Broccoli*</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Broccoletti *</b>	<b>4,50 €</b>

<b>Verdure Grigliate: zucchine, melanzane e radicchio</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Radicchio grigliato</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Patate al forno</b>	<b>4,50 €</b>



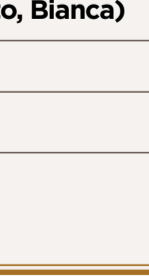
### INSALATE

<b>Insalata di pollo con Pomodorini, Olive e dadini di Pane Croccante</b> <sup>1</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Insalata con Mozzarella di Bufala, Mais, pomodorini e Olive Nere</b> <sup>3</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Finocchi, olive taggiasche, arance a dadini e pepe nero</b>	<b>7,50 €</b>



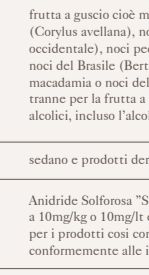
### DOLCI

<b>Cheesecake RE•DI•ROMA</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>5,50 €</b>
Cioccolato, Caramello, Frutti di bosco	
<b>Semifreddo al torroncino e cioccolato</b> <sup>12,3,4</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Tiramisù</b> <sup>12,3</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Crostata della casa</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Dolce del giorno</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Ananas</b>	<b>4,00 €</b>



### BEVANDE ANALCOLICHE

<b>Acqua Naturale/frizzante</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Coca Cola/ zero in vetro 0,33</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Fanta in vetro 0,33</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Sprite in vetro 0,33</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Caffè</b>	<b>1,50 €</b>



### BEVANDE ALCOLICHE

<b>Vino della casa "TENUTA LE QUINTE"</b> <sup>6</sup>	
<i>Rosso: Assemblaggio di cesanese e montepulciano 12,5%</i>	
<i>Bianco: Assemblaggio di malvasia puntinata e trebbiano verde 12,5%</i>	
<b>1 LT 10,00€   0,5 LT 6,00€   0,25 LT 4,00€</b>	
<b>Birra Nastro Azzurro in bottiglia 0,33cl</b> <sup>4</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Birra Nastro Azzurro in bottiglia 0,66cl</b> <sup>4</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Birra Peroni Gran Riserva 0,50cl</b> <sup>1,4</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>(Rossa, Doppio Malto, Bianca)</b>	
<b>Amari</b> <sup>4</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Grappa Bianca</b> <sup>4</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa Barricata</b> <sup>4</sup>	<b>4,50 €</b>

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.  
Nella tabella di seguito riportata si individuano le specifiche materie prime allergeniche di ciascuna piatto

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (allegato II Regolamento CE 1169)

RIFERIMENTI	ALLERGENI
1	cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	uova e prodotti derivati
3	latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
4	frutta a guscio cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (jungalans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch ],, noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
5	sedano e prodotti derivati
6	Anidride Solforosa "Sulphur Dioxide", e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lit espressi in termini di So2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
7	pesce e derivati