

MENU

Ristorante
Roma

The logo for Ristorante Roma is rendered in a gold color. The word "Ristorante" is in a simple, elegant sans-serif font. Below it, the word "Roma" is written in a large, flowing script. The letter "R" in "Roma" is particularly large and stylized, with a fork integrated into its vertical stroke. The fork's tines are positioned at the top of the "R", and the handle extends downwards, ending in a small loop.

LEGENDA ALLERGENI



**CEREALI CONTENENTI GLUTINE
E PRODOTTI DERIVATI**
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)



**UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA**



**SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE**



**ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI**



**LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI**



**PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE**



**LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE**



**2 CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI**



**MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI**



**SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10MG/KG**



**SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA**



**SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO**



**SEMI DI SESAMO
E PRODOTTI A BASE DI
SESAMO**



**FRUTTA A GUSCIO E
LORO PRODOTTI** (MANDORLE,
NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

ANTIPASTI

Selezione di salumi tipici nostrani		€ 11
Varietà di formaggi		€ 12
Misto salumi & formaggi <i>per 2 persone</i>		€ 15
Prosciutto e melone		€ 10
Mozz. Bufala campana - Prosciutto Amatriciano		€ 10
Coratella di Agnello		€ 8
Trippa alla romana		€ 8

FRITTI

Ravioli cacio e pepe fritti		€ 5
<i>Pz.6</i>		
Fritti Misti		€ 9
Olive all'ascolana		€ 6
<i>Pz.6</i>		

PRIMI

Spaghetti all'amatriciana    € 13

Spaghettoni alla gricia   € 13

Barchetta *assaggio gricia e amatriciana*    € 16

Mezze maniche alla carbonara    € 13


Tonnarelli cacio e pepe *fatti in casa*    € 13

Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia    € 14

Fettuccine porcini e tartufo    € 18

INSALATONE

Insalata ricca   € 12
pomodoro-mozzarella-cipolla di tropea-rucola-aceto balsamico

Insalata di pollo   € 10
mais-carote-grana

Insalata vegana € 10
pomodoro-cetrioli-olive taggiasche





















SECONDI

Agnello scottadito	€ 13
Grigliata mista	€ 15
Filetto di manzo	€ 7 <i>l'etto</i>
Tagliata di manzo rucola-pachino-grana 	€ 20
Tagliata di manzo al pepe verde	€ 20
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 20
Tagliata di manzo al tartufo	€ 23
Salsiccia alla piastra	€ 10
Arrosticini di filetto ovino <i>(Pz. 10)</i>	€ 10
Cotoletta di pollo   	€ 10
Mozzarella di bufala campana 250 gr <i>con verdure grigliate</i> 	€ 13
Scamorza di bufala alla piastra <i>con prosciutto di Amatrice</i> 	€ 10

CONTORNI

Cicoria ripassata in padella	€ 5
Insalata mista 	€ 4
Patate al forno 	€ 4
Patatine fritte	€ 4
Verdure grigliate	€ 6

DOLCI

Zuppa Inglese	    	€ 6
Torta al Limone	   	€ 6
Tiramisu	   	€ 6
Dolce Del Marinaio	   	€ 6
Crostata Della Casa	  	€ 6

FRUTTA

Ananas	€ 5
Anguria	€ 5
Melone	€ 5
Fragole	€ 5
Macedonia	€ 5

CAFFETTERIA

Amari	€ 2,5
Distillati	€ 3
Distillati Speciali	€ 5 / € 8
Caffè	€ 1,5

BEVANDE



Acqua Naturale 1lt	€ 2
Acqua Frizzante 1lt	€ 2
Coca Cola 33cl	€ 3
Coca Cola Zero 33cl	€ 3
Coca Cola 1lt	€ 5
Fanta 33cl	€ 3
Sprite 33cl	€ 3
Birra Bionda Padevana 5° 20cl	€ 3,5
Birra Bionda Padevana 5° 40cl	€ 5
Birra Rossa Doppio Malto Castello la Rubina 20cl	€ 4
Birra Rossa Doppio Malto Castello la Rubina 40cl	€ 6



La Nostra Storia

Il Ristorante fondato nel 1896 ad Amatrice da Agostino Bucci, prende il nome dalla centralissima Via Roma. Passato al figlio Alfonso, soprannominato il "Mago degli spaghetti all'Amatriciana", il locale diventa un pilastro della comunità, grazie anche alla collaborazione della moglie e dei figli.

Oggi, in una location insolita di fronte al mare, vogliamo portare avanti la tradizione familiare, mantenendo la qualità e la genuinità di sempre.

Un esempio di passione culinaria che si evolve nel tempo.

