

OSTERIA

Angelino

DAL 1899

ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTA AL POMODORO A	6
TOMATO BRUSCHETTA	
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA G.....	14
CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA	
ALICI MARINATE D	12
MARINATED ANCHOVIES	
SAUTÈ DI COZZE ADN	16
SAUTÉED MUSSELS	

ANTIPASTI NEI COCCETTI

APPETIZERS IN A BOWL

CARCIOFI ALLA ROMANA D	8
ROMAN-STYLE ARTICHOKES	
LINGUA CON SALSА VERDE ACID	10
BEEF TONGUE WITH GREEN SAUCEAND	
TRIPPA ALLA ROMANA G.....	12
ROMAN TRIPE	
PECORINO ALLA PIASTRA CON IL MIELE I.....	10
GRILLED PECORINO CHEESE WITH HONEY	
CORATELLA CON CARCIOFI	12
CORATELLA WITH ARTICHOKES	
POLPO E PATATE	18
OCTOPUS AND POTATOES	

PIZZICHERIA

DA METTE' IN MEZZO

SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES TO SHARE

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO	15
BASSIANO RAW HAM	
PORCHETTA D'ARICCIA	13
PORCHETTA FROM ARICCIA	
ROSETTA CON MORTADELLA H.....	13
MORTADELLA WITH A ROMAN ROSETTA BREAD	
SALSICCETTE SECCHЕ E COPPIETTE PICCANTI	12
DRY SAUSAGES AND SPICY COPPIETTE	
UN GIRETTO DE FORMAGGI G.....	18
SELECTION OF MIX CHEESES	

FRITTI

FRIED

ANGELINO FRITTO CACIO E PEPE ACG	8
FRIED ANGELINO WITH CHEESE AND PEPPER	
FIORE DI ZUCCA E ALICI ADEG.....	5
COURGETTE FLOWER AND ANCHOVIES	
SUPPLÌ AL TELEFONO ACGI.....	5
SUPPLÌ ON THE TELEPHONE	
MOZZARELLA IN CARROZZA ACG	7
FRIED MOZZARELLA SANDWICH	

*Antipasto misto della Tradizione Romana
pè tutto er tavolo*

UN PO' DE TUTTO AGDN.....	28
A LITTLE BIT OF EVERYTHING	

SELECTION OF TRADITIONAL ROMAN APPETIZERS TO SHARE

LA ROMANITÀ NELLA SCODELLA

HOMEMADE PASTA IN BOWL

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA AG.....	15
HALF RIGATONI ALL'AMATRICIANA	
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA ACG	15
HALF RIGATONI ALLA CARBONARA	
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA AG.....	15
HALF RIGATONI ALLA GRICIA	
TONNARELLI CACIO E PEPE ACG	15
TONNARELLI CACIO E PEPE	

ALTRI TIPI DI PASTA

OTHER TYPES OF PASTA

LASAGNA AL RAGÙ ACGIL	15
LASAGNA WITH RAGÙ	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO ACG	16
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH TOMATO	
TONNARELLI COZZE E PECORINO ACGDN	18
TONNARELLI WITH MUSSELS AND PECORINO CHEESE	

SECONDI
MAIN COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA AGL	20
VEAL SALTIMBOCCA WITH PROSCIUTTO AND SAGE	
TEGAMINO DI POLPETTE AL SUGO ACG	18
PAN OF MEATBALLS IN TOMATO SAUCE	
POLLO ALLA CACCIATORA	18
CHICKEN CACCIATORE STYLE	
CODA ALLA VACCINARA I	18
OXTAIL STEW	
HAMBURGER DI MANZO ACG	16
CON GUANCIALE PECORINO E POMODORO SERVITO CON PATATINE FRITTE	
BEEF BURGER WITH GUANCIALE, PECORINO CHEESE,AND TOMATO, SERVED WITH FRIES	
TAGLIATA DI MANZO	28
SLICED BEEF	

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE ARROSTO	8
ROASTED POTATOES	
PATATINE FRITTE	8
FRENCH FRIES	
CICORIA RIPASSATA	8
SAUTEED CHICORY	
PUNTARELLE SECONDO STAGIONALITÀ D	10
PUNTARELLE SEASONAL	
PEPERONI ARROSTO AGLIO E OLIO	10
ROASTED PEPPERS WITH GARLIC AND OIL	

INSALATONE
SALADS

INSALATA MISTA	8
MIXED SALAD WITH TOMATO AND OLIVE	
INSALATA DI FINOCCHI	10
MISTICANZA, ARANCIA E OLIVE FENNEL, MIXED SALAD,ORANGE, AND OLIVES	
MISTICANZA GD	12
MOZZARELLA, TONNO,POMODORINI, FINOCCHI E CIPOLLA ROSSA SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA, FENNEL AND RED ONION	

PINSE
ROMAN- STYLE PIZZA

MARGHERITA AG	10
TOMATO AND MOZZARELLA	
NERONE AG	12
SALAME PICCANTE, NDUJA E PEPERONCINI TOMATO, MOZZARELLA,SPICY SALAMI AND HOT PEPPER	
PORCHETTA, STRACCHINO AG	14
E CIPOLLA CAMELLATA SLOW-ROASTED PORK, SOFT CHEESE AND CARAMELIZED ONION	
ESTIVA AG	15
PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA, POMODORINI E BASILICO HAM, BURRATA CHEESE, TOMATO AND BASIL	

DOLCI
DESSERT

TAGLIATA DI CIOCCOLATO HG	8
CHOCOLATE SLICE	
TIRAMISÙ ACG	9
TIRAMISU	
CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE ACG	8
RICOTTA AND SOUR CHERRY TART	
CIAMBELLINE AL VINO AG	8
WINE DONUTS	
PIZZETTA BIANCA CON NUTELLA AG	8
WHITE PIZZA WITH NUTELLA	
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE	10
SEASONAL FRESH FRUITS PLATE	
MISTO DI DOLCETTI ACG	15
MARITOTZO, BOMBETTE E CIAMBELLINE FRITTEE UN SACCO DI CREME	
A SELECTION OF ASSORTED DESSERTS AND CREAMS TO SHARE	

PANE E SERVIZIO 2€ A PERSONA | BREAD AND SERVICE 2€ PER PERSON

ELENCO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI E PRODOTTI CONTENENTI I SEGUENTI
ALLERGENI.
PURSUANT TO ANNEX II OF REGULATION (EU) NO. 1169/2011, CUSTOMERS ARE INFORMED THAT INGREDIENTS AND PRODUCTS CONTAINING THE FOLLOWING ALLERGENS MAY BE USED IN THIS ESTABLISHMENT.

A – CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT OR THEIR
HYBRIDISED STRAINS, AND PRODUCTS THEREOF. | B – CROSTACEI / CRUSTACEANS CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF. |
C – UOVA / EGGS UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. EGGS AND PRODUCTS THEREOF. | D – PESCE / FISH PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. FISH AND PRODUCTS THEREOF. | E – ARACHIDI / PEANUTS ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI. PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF. | F – SOIA / SOYBEANS SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF. |
G – LATTE / MILK LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO). MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE). | H – FRUTTA A GUSCIO / NUTS MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, PISTACHIO NUTS, MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND
NUTS, AND PRODUCTS THEREOF. | I – SEDANO / CELERY SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. CELERY AND PRODUCTS THEREOF. |
J – SENAPE / MUSTARD SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF. | K – SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. SESAME SEEDS AND
PRODUCTS THEREOF. | L – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂. SULPHUR
DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10 MG/KG OR 10 MG/LITRE EXPRESSED AS SO₂. | M – LUPINI / LUPIN LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF. | N – MOLLUSCHI /
MOLLUSCS MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF.

PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE PREPARAZIONI SERVITE, IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA.
FOR INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE DISHES SERVED, PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF

* PRODOTTO SURGELATO / FROZEN PRODUCT ** PRODOTTO ABBATTUTO SECONDO REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004.

er calendario nun sbaja

GIOVEDÌ: GNOCCHI
VENERDÌ: PESCE
SABATO: TRIPPA

FOLLOWING ROMAN TRADITION:
THURSDAY: GNOCCHI | FRIDAY: FRESH FISH
SATURDAY: TRIPE