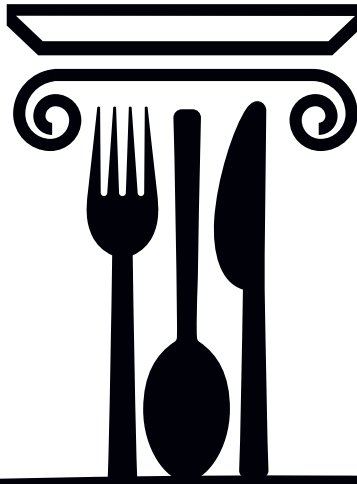


M M X I X



STRADA ROMANA

RESTAURANT

MENU'

ANTIPASTI

STARTERS

- | | |
|--|----------------|
| <p>1. CARPACCIO DI BRESAOLA </p> <p><i>(con Rucola e scaglie di Grana)</i>
<i>Sliced cured Beef, rocket salad and flakes of parmesan cheese</i></p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>2. CAPRESE </p> <p><i>Slices of Mozzarella cheese, tomato and basil</i></p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>3. SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA </p> <p><i>Orange Marinated Salmon</i></p> | <p>€ 10,00</p> |
| <p>4. IMPEPATA DI COZZE </p> <p><i>Peppered Mussels</i></p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>5. PROSCIUTTO E MELONE</p> <p><i>Italian Ham and Melon - On Season -</i></p> | <p>€ 10,00</p> |
| <p>6. SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI</p> <p><i>(Culatello, Lonza, Capocollo e Spianata romana)</i>
<i>Italian Salumi Selection</i></p> | <p>€ 10,00</p> |
| <p>7. DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI </p> <p><i>(Stagionati e Freschi)</i>
<i>Cheese's Tasting</i></p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>8. FILETTO DI BACCALÀ* (2pz) </p> <p><i>Codfish Filet</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>9. FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA*(2pz)   </p> <p><i>(Con Mozzarella e Alici)</i>
<i>Battered Courgette flowers</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>10. BRUSCHETTE DELLO CHEF (4pz) </p> <p><i>Chef's mix Bruschetta</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>11. CARCIOFO ALLA ROMANA (2pz) </p> <p><i>Artichoke roman's style</i></p> | <p>€ 6,00</p> |
| <p>12. FRITTI DI VERDURE MISTE IN CESTELLO* </p> <p><i>(Con Melanzane, Zucchine e Broccoli)</i>
<i>Fried mixed Vegetables</i></p> | <p>€ 6,00</p> |
| <p>13. CARPACCIO DI CARCIOFI </p> <p><i>(Con Rucola e Scaglie di Grana)</i>
<i>Artichokes Salad with Rocket Sald and flakes of parmesan cheese</i></p> | <p>€ 8,00</p> |
| <p>14. INSALATA DI MARE    </p> <p><i>(Con Polpo, Seppie, Gamberetti e Cozze)</i>
<i>Seafood Salad with Octopus, Cuttle fish, Shrimps and Mussels</i></p> | <p>€ 12,00</p> |
| <p>15. SUPPLÌ (2pz)  </p> | <p>€ 3,00</p> |
| <p>16. ALICI MARINATE  </p> <p><i>(Marinated anchovies)</i></p> | <p>€ 10,00</p> |

*Surgelati *Frozen

PRIMI TERRA

FIRST LAND DISHES

1. **TONNARELLI CACIO E PEPE**    € 10,00
Tonnarelli Pasta with Pecorino cheese and black Pepper
2. **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**    € 10,00
Spaghetti Pasta with Egg Sauce, Bacon and Pecorino cheese
3. **STROZZAPRETI ALLA GRICIA**    € 10,00
Strozzapreti Pasta Gricia's
4. **BUCATINI ALL'AMATRICIANA**   € 10,00
Bucatini Pasta with Tomato Sauce, Bacon and Pecorino cheese
5. **LASAGNA DEL GIORNO**    € 10,00
Special Lasagna every day
6. **FETTUCCINE CON POLPETTINE**   € 11,00
Fettuccini with Meatballs
7. **RAVIOLI VERDI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO**    € 12,00
Green Ravioli Pasta filled with Ricotta cheese and Spinach, with tomato sauce
8. **RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**  € 12,00
Rice with Porcini Mushrooms
9. **GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO**   € 9,00
Gnocchi with Tomato's Sauce and Basil
10. **RAVIOLI RADICCHIO NOCI E TARTUFO**    € 14,00
Radicchio Ravioli and Walnuts Truffle

PRIMI PESCE

FIRST FISH DISHES

11. **STROZZAPRETI CON BROCCOLI ED ALICI**     € 12,00
Strozzapreti pasta with Broccoli and Anchovies
12. **FETTUCCINE MARI E MONTI**    € 15,00
Fettuccini Pasta with Porcini Mushrooms and Clams
13. **SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA**   € 13,00
Spaghetti Pasta with Clams and Mullet
14. **TAGLIOLINO AL GAMBERO ROSSO E PECORINO***    € 15,00
Tagliolini Pasta with Red King Shrimp and Pecorino cheese
15. **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**     € 15,00
Spaghetti with Seafood
16. **BAVETTE ALL'ASTICE**   € 18,00
Bavette Pasta with Lobster

*Surgelati *Frozen

SECONDI TERRA

MAIN LAND COURSES

1. **ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE** € 17,00
Baked Lamb with Roasted Potatoes
2. **COSTOLETTE D'ABBACCHIO SCOTTADITO** € 15,00
Lamb Chops "Scottadito"
3. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** (Con prosciutto crudo e salvia)  € 13,00
Veal Slices with Italian Ham and Sage
4. **OSSOBUCO ALLA ROMANA** € 13,00
Braised Veal Roman's Style
5. **CODA ALLA VACCINARA** € 12,00
Veal Tail with Tomato sauce – traditional dish
6. **BISTECCA DI MANZO** € 17,00
Grilled Beef Steak
7. **TAGLIATA DI MANZO**  € 18,00
(Con Rucola, Scaglie di Grana e Pomodorino Pachino)
Slice Grilled Steak with Cherry Tomatoes, Rocket Salad and Parmesan Cheese Flakes
8. **COTOLETTA DI VITELLA PANATA**  € 12,00
(Con Patatine Fritte)
Veal Cutlet with French Fries
9. **STRACCETTI DI MANZO** (Con Rucola e Grana)  € 14,00
Beef strips with Cherry Tomatoes, Rocket Salad and Parmesan Cheese Flakes
10. **POLPETTINE STRADA ROMANA**   € 10,00
Meatballs with traditional Tomato sauce
11. **FILET MIGNON ALLA GRIGLIA** (Con patate al forno)   € 22,00
Filet Mignon Grilled with Baked Potatoes
12. **FILET MIGNON AL PEPE VERDE**   € 23,00
Filet Mignon with green Pepper
13. **TRIPPA ALLA ROMANA**  € 10,00
Roman-style Tripe

SECONDI PESCE

MAIN LAND COURSES

14. **CALAMARI ALLA GRIGLIA**  € 18,00
Grilled squid
15. **SPADA ALLA SICILIANA** (Con melanzane menta e pomodorini)  € 20,00
Swordfish with Eggplant, Mint and Cherry tomatoes
16. **SPIGOLA O ORATA AL FORNO CON PATATE**  € 20,00
Sea bass or Sea bream baked with Potatoes
17. **FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI**   € 18,00
Fried Squid and Shrimps
18. **ZUPPA DI PESCE**    € 20,00
(Pesce Spada, Gamberone, Cozze, Vongole, Gamberetti e Calamari)
Fish Soupe with Swordfish, Prawns, Mussels, Clams, Shrimps and Squid

HAMBURGER

- | | |
|--|-----------------------|
| <p>1. STRADA ROMANA  </p> <p><i>(Panino al latte, Hamburger 200gr., Provola Affumicata, Bacon e Maionese al Tartufo)</i>
 <i>Milk Bread, Hamburger 200gr., Smoked Provola Cheese and Truffle Mayonnaise</i></p> | <p>€ 14,00</p> |
| <p>2. BRAMBLE  </p> <p><i>(Panino al latte, Hamburger 200gr., Pomodoro, Cheddar e Maionese)</i>
 <i>Milk Bread, Hamburger 200gr., Tomatoes, Cheddar and Mayonnaise</i></p> | <p>€ 14,00</p> |

CONTORNI

SIDE DISHES

- | | |
|---|----------------------|
| <p>1. CICORIA RIPASSATA IN PADELLA
 <i>Revealed Chicory</i></p> | <p>€ 4,00</p> |
| <p>2. BROCCOLI</p> | <p>€ 4,00</p> |
| <p>3. PATATE AL FORNO
 <i>Baked Potatoes</i></p> | <p>€ 4,00</p> |
| <p>4. PATATINE FRITTE
 <i>French Fries</i></p> | <p>€ 4,00</p> |
| <p>5. VERDURE GRIGLIATE
 <i>Grilled Vegetables</i></p> | <p>€ 4,00</p> |
| <p>6. INSALATA VERDE O INSALATA MISTA
 <i>Green or Mixed Salad</i></p> | <p>€ 4,00</p> |

INSALATE

SALAD

- | | |
|--|---------------|
| 1. LA VERDE | € 6,00 |
| <i>(Songino, Lattuga, Radicchio e Rughetta)</i> | |
| <i>Songino, lettuce, radicchio and rocket salad</i> | |
| 2. CAESAR SALAD   | € 8,00 |
| <i>(Lattuga, Crostini, parmigiano, pollo + salsa speciale)</i> | |
| <i>Caesar; Lettuce, croutons, paemesan cheese, grilled chicken and Special sauce**</i> | |
| 3. LA RUGHETTA  | € 8,00 |
| <i>(Rucola, Prosciutto crudo, Melone, Mozzarella e Cetrioli)</i> | |
| <i>Rocket Salad, Italian Ham, Melon, Mozzarella and Cucumbers</i> | |
| 4. INSALATA GRECA  | € 8,00 |
| <i>(Pomodori, Cetrioli, Olive greche, Peperoni, Feta, Cipolla rossa e Origano)</i> | |
| <i>Tomatoes, Cucumbers, Greek Olives, Peppers, Feta Cheese, Red Onion and Origan</i> | |
| 5. LA RICCA  | € 7,00 |
| <i>(Mais, Finocchi, Rucola, Carote, Cetrioli, Olive taggiasche e Scaglie di Grana)</i> | |
| <i>Corn, Fennel, Rocket Salad, Carrots, Taggiasca Olives and flakes of parmesan cheese</i> | |
| 6. LA MEDITERRANEA  | € 7,00 |
| <i>(Tonno, Pomodoro, Fagioli, Cipolla di Tropea e Mozzarelline)</i> | |
| <i>Tuna, Tomatoes, Beans, Tropea's Onion and Mozzarellini balls</i> | |

DESSERT

- | | |
|---|---------------|
| <p>1. TIRAMISÙ DELLA CASA   </p> <p><i>Homemade Tiramisù</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>2. CREMA CATALANA   </p> <p><i>Homemade Creme Bruleé</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>3. PANNA COTTA CLASSICA </p> <p><i>(Con Top al Cioccolato, Caramello, o Frutti di bosco)</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>4. PANNA COTTA DELLO CHEF </p> <p><i>(Al Caffè o alla Menta)</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>5. TORTINO AL CIOCCOLATO </p> <p><i>Chocolate Souffle</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>6. TARTUFI DI PIZZO   </p> <p><i>(Specialità calabrese - Cioccolato, Nocciola, Limone, Pistacchio, Bianco con cuor di Caffè, Noci e Fichi)</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>7. SORBETTO AL LIMONE    </p> <p><i>Lemon Sorbet</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>8. CHEESECAKE ALLA FRAGOLA     </p> <p><i>Strawberry Cheesecake</i></p> | <p>€ 5,00</p> |
| <p>9. MACEDONIA O TAGLIATA DI FRUTTA MISTA</p> <p><i>Fresh Fruit Salad or Sliced Fresh Fruits on Season</i></p> | <p>€ 5,00</p> |

BIRRE ALLA SPINA

DRAUGHT BEERS

BIRRA SPINA NASTRO AZZURRO BIONDA (20 cl)	€ 3,00
BIRRA SPINA NASTRO AZZURRO BIONDA (40 cl)	€ 6,00
BIRRA SPINA PERONI ROSSA (20 cl)	€ 3,00
BIRRA SPINA PERONI ROSSA (40 cl)	€ 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

CORONA (35,5 cl)	€ 5,00
BUDWEISER (33 cl)	€ 5,00
MENABREA (33 cl)	€ 5,00

SOFT DRINK

COCA COLA (33 cl)	€ 3,00
SPRITE (33 cl)	€ 3,00
FANTA (33 cl)	€ 3,00
SCHWEPPE TONICA	€ 3,00

ACQUA

ACQUA (1 litro) SPILLATA (frizzante o naturale)	€ 2,00
ACQUA IN BOTTIGLIA (0,5 litro) (frizzante o naturale)	€ 1,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ (normale o macchiato)	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
ORZO	€ 2,00

AMARI E DISTILLATI

UNICUM	€ 5,00
JAGERMEISTER	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
SAMBUCA	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,00
BAILEYS	€ 4,00
JEFFERSON (World's Best Liqueur)	€ 5,00
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5,00

SPIRITS & GRAPPE

WHISKY JACK DANIEL'S	€ 6,00
WHISKY LAPHROAIG	€ 7,00
BOURBON FOUR ROSES	€ 6,00
RUM HAVANA 7 YEARS	€ 6,00
RUM DIPLOMATICO RISERVA	€ 7,00
COGNAC COURVOISIER	€ 6,00
COGNAC HENNESSY	€ 6,00
GRAPPA LA TRENTINA (White or Dark)	€ 6,00
GRAPPA 18 LUNE	€ 7,00
GRAPPA TIGNANELLO	€ 7,00

** Per richieste extra rivolgersi al Personale di Sala - For more options ask to waiters*

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



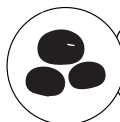
LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, mamellate, funghi secchi, conserve ecc



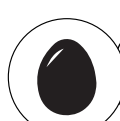
SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





Via Vicenza 19/21 - 00185 (RM)
Tel. 06 90283119
Email: info@stradaromana.com



Instagram



TripAdvisor



Facebook