



OSTERIA *di ponte*

Benvenuti nell " Osteria di Ponte "
situata all' interno della armeria del prestigioso
Palazzo Orsini Taverna, fortezza storica del
XV secolo nel cuore di Roma nel Rione Ponte.

Welcome to the "Osteria di Ponte" located inside
the armory of the prestigious Palazzo Orsini
Taverna, a historic 15th century fortress in the
heart of Rome in the Rione Ponte.

MENÙ

ANTIPASTI

Melanzane alla parmigiana (1-3-7-8-9) Eggplant parmesan	13
Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala campana (7) Parma ham and buffalo mozzarella	16
Tagliere di Salumi (1-5-7-8-12) Cold Cuts Platter	18
Selezione di Formaggi (1-5-7-8-12) Selection of Cheeses	18
Bruschetta Pomodoro (1-7-4) Tomato Bruschetta	6
Bruschetta con Ciauscolo & Stracchino (1-7-4) Bruschetta with Ciauscolo & Stracchino cheese	8
Bruschetta Straciatella e Acciughe del Cantabrico (1-7-4) Bruschetta with Straciatella and Cantabrian anchovies	8
Polpette di Manzo su Crema di Patate Tartufata (3-5-6-7-8-12) Beef Meatballs on Truffled Potato Cream	12
Carpaccio di Manzo con Olive Taggiasche (7) Beef carpaccio with Taggiasca olives	18
Tartare di Manzo e Straciatella di Burrata (7-9) con Pomodorini Confit e Cipolla Caramellata Beef tartare and burrata straciatella with confit cherry and caramelized onion	18
Caprese con Bufala (7-8) Buffalo mozzarella, tomatoes and fresh basil	12
Cesar salad con petto di pollo (1-5-7-8) Mixed green salad, tomatoes, toasted bread, shaved grana cheese, grilled chicken breast and dressing	14

***In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati**
***If fresh products are not available, frozen will be used**

PRIMI TRADIZIONALI

Tagliatelle Ragù Bianco di Vitella & Ricotta Affumicata	(1-3-7-9-12)	18
Tagliatelle with white veal ragù and smoked ricotta		
Rigatoni con Coda alla Vaccinara	(1-7-9)	16
Rigatoni with oxtail stew		
Ravioli Ricotta e Spinaci Al Pomodoro Con Pachino Confit E Stracciatella	(1-2-3-7-9)	18
Ricotta and spinach with tomato, confit pachino and stracciatella		
Risotto ai Funghi Porcini*	(1-7-8-9)	18
Risotto with porcini mushrooms		
Spaghetti alla Carbonara	(1-3-7)	14
Spaghetti with eggs and parmesan with delicate guanciale		
Rigatoni all'Amatriciana	(1-7)	14
Rigatoni with delicate guanciale, pecorino cheese, tomato sauce		
Tonnarelli Cacio e Pepe	(1-3-7)	13
Homemade tonnarelli with pecorino cheese and pepper		
Fettuccine alla Bolognese	(1-3-7-9)	15
Fettuccine with bolognese meat sauce		
Lasagna	(1-3-7-9)	14
Traditional meat lasagna		
Spaghetti Pomodoro e Basilico	(1-9)	12
Spaghetti tomato and basil		

PRIMI DI MARE

Linguine all'Aragostella*	(1-2-4-9-14)	30
Linguine pasta with lobster		
Spaghetti alle Vongole	(1-4-14)	18
Spaghetti with clams		
Tonnarelli ai Frutti di Mare*	(1-2-4-7-9-14)	20
Mixed seafood Tonnarelli		
Mezzo Pacchero Ragù Pesce Bianco, con Asparagi di Mare Bottarga di Muggine	(1-2-3-4-9-14)	18
Mezzo pacchero with fish ragù, sea asparagus and mullet bottarga		

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati
 *If fresh products are not available, frozen will be used

SECONDI

Coda alla Vaccinara (1-7-9)		18
Oxtail stew		
Polpette al Sugo (1-3-7-8-9)		16
Meatballs in Sauce		
Saltimbocca alla Romana (1-3-8)		18
Veal sauted in wine, ham over a bed of sage		
Filetto di Spigola con Zucchine (4)		26
Sea Bass Fillet with Zucchini		
Frittura di Calamari* (1-2-4-14)		20
Fried Calamari		
Pesce Fresco del Giorno (4)	100 gr	8
Fresh fish of the day		

ALLA BRACE

Tagliata di Black Angus Rucola Grana e Pachino (7)		28
Black Angus slice beef with rocket salad, grana, cherry tomatoes		
Salsiccia con Patate		16
Sausage with potatoes		
Controfiletto Black Angus		28
Black angus sirloin		
Costata	100 gr	7
Ribs		
Fiorentina	100 gr	8,5
T-bone steack		
Filetto alla Griglia		27
Grilled fillet steak		
Costine di Abbacchio		18
Lamb Ribs		
Grigliata Mista per 2		80
Mixed grilled meat		

*In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati
 *If fresh products are not available, frozen will be used

CONTORNI

Contorno di Stagione alla Brace	7
Grilled seasonal side dish	
Patatine Fritte* (1-14)	7
French fries	
Patate al Forno	7
Roasted rosemary potatoes	
Cicoria ripassata	7
Sautéed chicory	
Zucca Arrosto con Erba Cipollina	7
Roasted Pumpkin with Chives	
Insalata mista (8)	8
Mixed salad	

DOLCI

Tartella di Pasta Frolla, Crema Pasticcera e Frutti di Bosco	10
Crust pastry tart, custard and berries	(1-3-7-8)
Tortino al Cioccolato (1-3-7)	10
Chocolate cake	
Fruttini Gelato (7)	10
Frozen fruit	
Pannacotta (1-4-7)	8
Pannacotta	
Tiramisù (1-3-7-8)	8
Homemade tiramisu	
Tagliata di Frutta	8
Sliced Fruit	

***In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati**
***If fresh products are not available, frozen will be used**

TABELLA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n 1169/2001 - "Sostanze che provocano allergie o intolleranze"

1. **Cereali contenenti glutine cio grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Cereals containing gluten**
2. **Crostacei e prodotti derivati. Shellfish and by products**
3. **Uova e prodotti derivati. Eggs and by products**
4. **Pesce e prodotti derivati. Fish and by products**
5. **Arachidi e prodotti derivati. Peanuts and by products**
6. **Soia e prodotti derivati. Soy and by products**
7. **Latte e prodotti derivati, (compreso il lattosio) Milk and by products**
8. **Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di Acagiù, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati. Nuts**
9. **Sedano e prodotti derivati. Celery and by products**
10. **Senape e prodotti derivati. Mustard and by products**
11. **Semi di Sesamo e prodotti derivati. Sesame seeds and by products**
12. **Anidrite solforica e solfiti. Sphites amount over 10 mg/kg or Lt**
13. **Lupini e prodotti a base di Lupini. Lupins and by products**
14. **Molluschi e prodotti a base di Molluschi. Mollusc and by products**

***In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati**

****If fresh products are not available, frozen will be used***

