ROMA · RIONE PIGNA

Osteria del Corso

Coperto e servizio 3 € · Spesa minima 20 € a persona

Antipasti

Tris di bruschette — 10 €
Pomodoro, crema di olive, crema di carciofi

Vegano · Glutine

Fritto romanesco — 12 €
Tris di supplì: amatriciana, cacio e pepe, carbonara

Maiale · Glutine · Arachidi · Latte · Surgelato*

Carciofi al cartoccio — 12 €
Carciofi a spicchi infarinati e fritti

Vegetariano · Glutine · Arachidi · Surgelato*

Melanzane alla parmigiana — 14 €
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilico

Vegetariano · Glutine · Arachidi · Latte

Fiori di zucca al cartoccio — 14 €
Fiori di zucca pastellati e fritti

Vegetariano · Glutine · Arachidi · Latte · Surgelato*

Tagliere misto (2 persone) — 22 €
Salumi affettati e formaggi

Maiale · Glutine · Latte

Crudo e bufala — 14 €
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana DOP

Maiale · Senza glutine · Latte

Crudo e melone — 12 €
Prosciutto crudo e melone

Maiale · Senza glutine

Bresaola, rucola e grana — 12 €
Bresaola di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano

Manzo e vitello · Senza glutine · Latte

Caprese di bufala — 14 €
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori freschi, basilico

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Caprese di burrata — 14 €

Burrata pugliese, pomodori freschi, basilico

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Burrata, mortadella e pistacchio — 14 €

Burrata pugliese, mortadella Bologna, granella di pistacchio di Bronte

Maiale · Senza glutine · Latte · Frutta a guscio

Burrata e tartufo — 29 €

Burrata pugliese e scaglie di tartufo nero fresco di stagione

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Pasta

Tonnarello fresco all'uovo, 180 g. Su richiesta ogni piatto è disponibile senza glutine: in quel caso usiamo pasta corta secca (150 g), che cuoce in circa 15 minuti.

Pomodoro e basilico — 12 €

Tradizionale

senza glutine, pasta corta 14 €

Sugo di pomodoro, basilico fresco

Vegetariano · Glutine · Uova

Aglio, olio e peperoncino — 12 €

Tradizionale

senza glutine, pasta corta 14 €

Aglio fresco, olio extravergine, peperoncino, prezzemolo

Vegetariano · Piccante · Glutine · Uova

Arrabbiata — 12 €

Tradizionale

senza glutine, pasta corta 14 €

Sugo di pomodoro, peperoncino, prezzemolo

Vegetariano · Piccante · Glutine · Uova

Pesto alla genovese — 14 €

Tradizionale

senza glutine, pasta corta 14 €

Pesto fresco di pinoli e basilico, Parmigiano Reggiano, pecorino romano

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte · Frutta a guscio · Solfiti

Ragù alla bolognese — 14 €

Tradizionale

senza glutine, pasta corta 16 €

Ragù di manzo alla bolognese, Parmigiano Reggiano

Manzo e vitello · Glutine · Uova · Latte · Sedano

Lasagne alla bolognese — 14 €

Tradizionale

senza glutine 16 €

Pasta fresca all'uovo (250 g), ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano, mozzarella

Manzo e vitello · Glutine · Uova · Latte · Sedano

Cannelloni ricotta e spinaci — 14 €

Tradizionale — senza glutine 16 €

Cannelloni (250 g), salsa di pomodoro, besciamella, ricotta, spinaci, noce moscata

Glutine · Crostacei · Uova · Pesce · Soia · Latte · Frutta a guscio · Sedano · Senape · Solfiti

Alfredo — 14 €

Tradizionale romano — senza glutine, pasta corta 16 €

Triplo burro e Parmigiano Reggiano

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

Cacio e pepe — 14 €

Tradizionale romano — senza glutine, pasta corta 16 €

Pecorino romano DOP e pepe nero

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

Gricia — 14 €

Tradizionale romano — senza glutine, pasta corta 16 €

Pecorino romano DOP, guanciale croccante di Amatrice, pepe nero

Maiale · Glutine · Uova · Latte

Carbonara — 14 €

Tradizionale romano — senza glutine, pasta corta 16 €

Tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP, guanciale croccante di Amatrice, pepe nero

Maiale · Glutine · Uova · Latte

Amatriciana — 14 €

Tradizionale romano — senza glutine, pasta corta 16 €

Salsa di pomodoro, guanciale croccante di Amatrice, pecorino romano DOP, pepe nero

Maiale · Glutine · Uova · Latte

Tartufata — 29 €

Rivisitato — senza glutine, pasta corta 30 €

Burro, Parmigiano Reggiano, scaglie di tartufo nero fresco

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

Bolognese con polpette — 28 €

Rivisitato

Ragù di manzo alla bolognese, Parmigiano Reggiano, polpette

Manzo e vitello · Glutine · Uova · Latte · Sedano

Cacio e pepe al pistacchio — 22 €

Rivisitato — senza glutine, pasta corta 24 €

Pecorino romano DOP, granella di pistacchio di Bronte, pepe nero

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte · Frutta a guscio

Cacio e pepe al tartufo — 29 €

Rivisitato — senza glutine, pasta corta 31 €

Pecorino romano DOP, pepe nero, scaglie di tartufo nero fresco

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

Gricia con carciofi fritti — 22 €

Rivisitato

Pecorino romano DOP, guanciale croccante, carciofi fritti, pepe nero

Maiale Glutine Uova Arachidi Latte Frutta a guscio

Gricia al tartufo — 29 €

Rivisitato — senza glutine, pasta corta 31 €

Pecorino romano DOP, guanciale croccante, pepe nero, scaglie di tartufo nero fresco

Maiale Glutine Uova Latte

Carbonara al tartufo — 29 €

Rivisitato — senza glutine, pasta corta 31 €

Tuorlo, pecorino romano DOP, guanciale croccante, pepe nero, scaglie di tartufo nero fresco

Maiale Glutine Uova Latte

Pinsa romana

Impasto di frumento, riso e soia (220 g), lievitato dalle 24 alle 48 ore, idratazione 80%. Allungata, croccante fuori e morbida dentro: non è la pizza tonda napoletana.

Focaccia bianca — 8 €

Olio extravergine e rosmarino fresco

Vegano Glutine Soia Senape

Focaccia rossa — 10 €

Salsa di pomodoro, olio extravergine, origano

Vegano Glutine Soia Senape

Margherita — 12 €

Pomodoro, fior di latte, basilico

Vegetariano Glutine Soia Latte Senape

Margherita Regina — 14 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

Vegetariano Glutine Soia Latte Senape

Capricciosa — 16 €

Pomodoro, fior di latte, olive nere, carciofi, champignon, prosciutto crudo, uovo sodo

Maiale Glutine Uova Soia Latte Senape

Mortadella, burrata e pistacchio — 16 €

Mortadella Bologna, burrata pugliese, granella di pistacchio

Maiale Glutine Latte Frutta a guscio Senape

Diavola — 16 €

Pomodoro, fior di latte, salame piccante

Maiale Piccante Glutine Soia Latte

Salame e peperoni 16 €

Pomodoro, fior di latte, salame, peperoni

Maiale Glutine Soia Latte Senape

Funghi bianca 14 €

Fior di latte, champignon

Glutine Soia Latte Senape

Funghi rossa 14 €

Pomodoro, fior di latte, champignon

Glutine Soia Latte Senape

Quattro formaggi 14 €

Fior di latte, gorgonzola dolce, emmental, pecorino romano, Parmigiano Reggiano

Glutine Soia Latte Senape

Crostino 14 €

Fior di latte, prosciutto cotto

Maiale Glutine Soia Latte Senape

Pesto e pachino 14 €

Pomodoro, pachino, fior di latte, pesto di pinoli, basilico

Vegetariano Glutine Soia Latte Frutta a guscio Senape

Pachino e bufala 14 €

Pomodoro, pachino, mozzarella di bufala DOP, basilico

Vegetariano Glutine Soia Latte Senape

Italica 16 €

Rucola, pachino, mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo

Maiale Glutine Soia Latte Senape

Bresaola, rucola e grana 16 €

Rucola, bresaola di manzo, Parmigiano Reggiano

Manzo e vitello Glutine Soia Latte Senape

Vegetariana 12 €

Pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni grigliati, fior di latte

Vegetariano Glutine Soia Latte Senape

Vegana 12 €

Pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni grigliati

Vegano Glutine Soia Senape

Tonno e cipolla 14 €

Pomodoro, tonno, cipolla rossa, fior di latte

Glutine Pesce Soia Latte Senape Solfiti

Cacio e pepe 14 €

Fior di latte, pecorino romano DOP, pepe nero

Vegetariano Glutine Soia Latte Senape

Gricia — 14 €
Fior di latte, pecorino romano DOP, guanciale croccante, pepe nero

Maiale Glutine Soia Latte Senape

Carbonara — 14 €
Fior di latte, pecorino romano DOP, tuorlo, guanciale croccante, pepe nero

Maiale Glutine Uova Soia Latte Senape

Amatriciana — 14 €
Pomodoro, guanciale croccante, fior di latte, pecorino romano DOP, pepe nero

Maiale Glutine Soia Latte Senape

Bolognese — 14 €
Fior di latte, ragù di manzo, Parmigiano Reggiano

Manzo e vitello Glutine Soia Latte Sedano Senape

Piatti principali

Polpette della nonna — 18 €
Tradizionale

Polpette di manzo (200 g) al sugo di pomodoro

Manzo e vitello Glutine Uova Latte Sedano

Saltimbocca alla romana — 22 €
Tradizionale romano

Vitella (150 g), prosciutto crudo, burro, salvia, vino bianco

Maiale **Manzo e vitello** **Alcol** Glutine Latte Solfiti

Pollo alla cacciatora — 20 €
Tradizionale

Cosce di pollo (200 g), olive taggiasche, capperi, rosmarino, alloro

Pollo Senza glutine Pesce Solfiti

Abbacchio allo scottadito — 22 €
Tradizionale romano

Costolette di agnello, pepe nero, rosmarino

Agnello Senza glutine

Ossobuco alla romana — 24 €
Tradizionale romano

Stinco di vitello, sedano, carota, vino bianco, burro

Manzo e vitello **Alcol** Glutine Latte Sedano Solfiti

Cotoletta di pollo — 18 €
Petto di pollo (200 g) panato e fritto

Pollo Glutine Arachidi Latte

Cotoletta alla milanese — 25 €

Tradizionale

Controfiletto di manzo (350 g) panato e fritto

Manzo e vitello · Glutine · Arachidi · Latte

Costolette di maiale — 25 €

Rivisitato

Costine (350 g) marinate con mostarda dolce e paprika, cotte a bassa temperatura

Maiale · Senza glutine · Soia · Senape

Tagliata di manzo danese — 27 €

Controfiletto di manzo (300 g) alla griglia

Manzo e vitello · Senza glutine

Tagliata rucola, pachino e grana — 30 €

Controfiletto (300 g) alla griglia, rucola, pachino, Parmigiano Reggiano

Manzo e vitello · Senza glutine · Latte

Filetto di manzo — 30 €

Filetto (250 g) alla griglia

Manzo e vitello · Senza glutine

Filetto ai tre pepi — 35 €

Filetto (250 g) alla griglia, crema ai tre pepi

Manzo e vitello · Senza glutine · Latte · Senape

Filetto al tartufo — 45 €

Filetto (250 g) alla griglia, scaglie di tartufo nero fresco

Manzo e vitello · Senza glutine

Fiorentina — al kg 80 €

Lombata di manzo, minimo 800 g

Manzo e vitello · Senza glutine

Tomahawk — al kg 90 €

Lombata di manzo, minimo 1 kg

Manzo e vitello · Senza glutine

AGGIUNTE AL TAVOLO

Tartufo nero fresco — 15 €

Scaglie servite al tavolo su qualsiasi piatto

Vegano · Senza glutine

Tartufo bianco pregiato — 50 €

Scaglie servite al tavolo su qualsiasi piatto

Vegano · Senza glutine

Insalate e contorni

INSALATE

Insalata di pollo — 14 €
Petto di pollo al vapore (150 g), iceberg, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar

Pollo · Senza glutine · Uova · Pesce · Soia · Latte · Frutta a guscio · Senape

Insalata di pollo croccante — 16 €
Petto di pollo panato e fritto (150 g), iceberg, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar

Pollo · Glutine · Uova · Pesce · Arachidi · Soia · Latte · Frutta a guscio · Senape

Insalata mediterranea — 14 €
Rucola, pachino, mozzarella di bufala DOP

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Insalata di tonno — 14 €
Tonno al vapore (150 g), insalata mista, mais, olive nere, carote, pomodoro

Senza glutine · Pesce · Soia · Solfiti

Insalata mista — 10 €
Iceberg, rucola, pachino, carote, olive nere

Vegano · Senza glutine

Insalata verde — 8 €
Iceberg e rucola

Vegano · Senza glutine

CONTORNI

Verdure alla griglia — 7 €
Melanzane, zucchine e peperoni

Vegano · Senza glutine

Verdure del giorno — 7 €
Chiedete al personale

Vegano · Senza glutine

Patate arrosto — 7 €
Patate con la buccia al forno, rosmarino

Vegano · Senza glutine

Dolci e gelati

DOLCI DELLA CASA

Maritozzo con la panna — 8 €
Tradizionale romano

Brioche romana farcita di panna fresca, essenza di agrumi

Vegetariano · Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Senape

Cannolo siciliano — 8 €

Tradizionale

Scorza croccante, crema, scorze d'arancia, gocce di cioccolato

Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Senape

Babà — 8 €

Tradizionale

Lievitato al burro bagnato al rum, scorze d'arancia

Alcol · Glutine · Uova · Latte · Solfiti

Tiramisù — 8 €

Tradizionale

Crema di mascarpone, savoiardi, caffè, cacao

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

Panna cotta — 8 €

Panna, vaniglia, gelatina. Gusti: pistacchio, cioccolato, fragola, frutti di bosco, caffè, caramello

Maiale · Senza glutine · Latte

Cheesecake — 8 €

Mascarpone, formaggio fresco, gelatina. Gusti: pistacchio, cioccolato, fragola, frutti di bosco, caffè, caramello

Maiale · Senza glutine · Uova · Latte · Frutta a guscio

Crostata — 8 €

Pasta frolla. Gusti: cioccolato, frutti di bosco, albicocca, fichi

Vegetariano · Glutine · Uova · Latte

GELATI

Sorbetto al limoncello — 8 €

Gelato al limone e limoncello

Alcol · Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Solfiti · Surgelato*

Sorbetto ai frutti di bosco — 8 €

Gelato ai frutti di bosco

Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Solfiti · Surgelato*

Coppa al caffè — 8 €

Gelato alla panna, aroma di caffè, cioccolato

Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Affogato al caffè — 10 €

Gelato alla panna, espresso, cioccolato

Glutine · Uova · Arachidi · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Coppa mousse al cioccolato — 8 €

Semifreddo al cioccolato con cuore di zabaione

Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Coppa spagnola — 8 €
Gelato alla panna con amarena
Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Solfiti · Surgelato*

Coppa crema e pistacchio — 8 €
Gelato alla panna, cioccolato, crema e granella di pistacchio
Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Coppa cioccolato e nocciola — 8 €
Gelato alla panna, nocciole, cioccolato
Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Coppa stracciatella — 8 €
Gelato alla panna e cioccolato, nocciole pralinate
Glutine · Uova · Soia · Latte · Frutta a guscio · Surgelato*

Bevande

ANALCOLICHE

Acqua 0,75 l — 3,50 €
Alla spina, purificata e microfiltrata, naturale o frizzante
Vegano · Senza glutine

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,33 l — 4,50 €
Vegano · Senza glutine

Chinotto, acqua tonica, Lemonsoda 0,33 l — 4,50 €
Vegano · Senza glutine

Tè freddo 0,33 l — 4,50 €
Vegano · Senza glutine

Cedrata 0,2 l — 5 €
Vegano · Senza glutine

Ginger beer 0,18 l — 5 €
Vegano · Senza glutine

Red Bull — 5,50 €
Senza glutine

Sanbitter 0,2 l — 5 €
Bianco o rosso
Senza glutine · Solfiti

Crodino 0,2 l — 4,50 €
Aperitivo analcolico
Senza glutine

Succo di frutta 0,2 l — 5 €

ACE, mela, mirtillo, arancia, pesca, pera, ananas

Vegano · Senza glutine

Spremuta d'arancia

Arance fresche spremute

Vegano · Senza glutine

Medio 5 €
Grande 7,50 €

Spremuta di limone

Limoni freschi spremuti

Vegano · Senza glutine

Medio 5 €
Grande 7,50 €

BIRRE, VINI AL CALICE E APERITIVI

Birra Peroni alla spina

0,2 l 5,50 €
0,4 l 8 €
1 l 15 €

Alcol · Glutine

Birra senza glutine 0,33 l — 7 €

Alcol · Senza glutine

Vino bianco della casa — Calice 7 €

Alcol · Vegano · Senza glutine · Solfiti

Vino rosso della casa — Calice 7 €

Alcol · Vegano · Senza glutine · Solfiti

Prosecco della casa — Calice 8 €

Alcol · Vegano · Senza glutine · Solfiti

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Medio 8 €
Grande 13 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda

Medio 8 €
Grande 13 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda

Medio 8 €
Grande 13 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Hugo Spritz

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, menta

Medio 10 €
Grande 15 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Bellini · Rossini · Mimosa — Calice 10 €

Prosecco con succo di pesca, fragola o arancia

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Sangria

Medio 8 €
Grande 13 €

Vino rosso aromatizzato alla frutta di stagione

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Campari Soda

5 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Caffetteria

Caffè espresso

Normale 3 €
Doppio 5 €

Vegano · Senza glutine

Espresso decaffeinato

Normale 3,50 €
Doppio 5,50 €

Vegano · Senza glutine

Caffè shakerato

5 €

Vegano · Senza glutine

Caffè freddo

3 €

Vegano · Senza glutine

Cappuccino

Normale 5 €
Grande 7 €

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Cappuccino decaffeinato

Normale 5,50 €
Grande 7,50 €

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Latte macchiato

4,50 €

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Caffellatte

5 €

Vegetariano · Senza glutine · Latte

Orzo

Normale 3,50 €
Grande 5,50 €

Vegano · Glutine

Ginseng

Normale 3,50 €
Grande 5,50 €

Glutine

Cioccolata calda

5 €

Senza glutine

Tè caldo — 6 €

Vegano · Senza glutine

Carta dei vini

Bottiglie da 0,75 l. Tutti i vini contengono solfiti.

ALLA MESCITA

Vino bianco della casa — 7 € calice

Vino rosso della casa — 7 € calice

Prosecco della casa — 8 € calice

BIANCHI

Trebbiano d'Abruzzo DOP biologico "Casette" — 20 € bottiglia 0,75 l

Cantina Tollo

REGIONE Abruzzo
UVE Trebbiano 100%
ALCOL 12,5%

Da agricoltura biologica, vinificato in acciaio. Fiori bianchi, frutta a polpa bianca e un ricordo di mandorla; fresco e sapido.

Verdicchio di Matelica DOC "Valbona" — 20 € bottiglia 0,75 l

Belisario

REGIONE Marche
UVE Verdicchio 100%
ALCOL 12,5%

Dal cru Valbona, in Alta Valle Esina, 4 mesi in acciaio. Ginestra, acacia, pesca e agrumi; secco, sapido e persistente.

Frascati DOC — 26 € bottiglia 0,75 l

Villa Simone

REGIONE Lazio
UVE Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata, Trebbiano
ALCOL 13%

Il bianco dei Castelli Romani, da Monte Porzio Catone. Fiori bianchi, agrumi e frutta fresca; fresco, sapido e morbido.

Ribolla Gialla IGT — 28 € bottiglia 0,75 l

Feudi di Romans

REGIONE Friuli Venezia Giulia
UVE Ribolla Gialla 100%
ALCOL 12,5%

Da terreni ghiaiosi lungo l'Isonzo. Frutta bianca, fiori e note di pietra focaia; sapido, con finale agrumato.

Sauvignon Piemonte DOC “Tra Donne Sole”

28 €
bottiglia 0,75 l

Vite Colte

REGIONE Piemonte
UVE Sauvignon Blanc 100%
ALCOL 13,5%

Dalle Langhe, 3 mesi sui lieviti in acciaio; il nome viene da un romanzo di Cesare Pavese. Agrumi, frutta bianca e fiori; fresco e asciutto.

ROSATO

Toscana IGT Rosato “Alìe”

33 €
bottiglia 0,75 l

Frescobaldi · Tenuta Ammiraglia

REGIONE Toscana
UVE Syrah 95%, Vermentino 5%
ALCOL 12%

Dalla Maremma, rosa tenue. Rosa, fragola, lampone e pompelmo rosa; fresco, sapido e minerale.

ROSSI

Montepulciano d’Abruzzo DOC “Modà”

22 €
bottiglia 0,75 l

Talamonti

REGIONE Abruzzo
UVE Montepulciano 100%
ALCOL 13,5%

Dalle pendici del Gran Sasso, 6 mesi in botti francesi. Frutta rossa matura, spezie e liquirizia; corposo, tannini morbidi.

Chianti DOCG

24 €
bottiglia 0,75 l

Banfi

REGIONE Toscana
UVE Sangiovese e vitigni complementari
ALCOL 12,5%

Acciaio e breve passaggio in legno. Ciliegia, prugna e viola; fresco ed equilibrato, ottimo con ragù e carni alla griglia.

Merlot Trentino DOC

26 €
bottiglia 0,75 l

LeBoem · La Vis

REGIONE Trentino-Alto Adige
UVE Merlot 100%
ALCOL 13,5%

Affinato in cemento e in piccola parte in botte. Frutti rossi maturi e spezie; avvolgente, tannini morbidi.

Primitivo Salento IGP “Balia Nera”

26 €
bottiglia 0,75 l

Masseria Spaccafico

REGIONE Puglia
UVE Primitivo 100%
ALCOL 13,5%

5 mesi in acciaio. Amarena, prugna, fragolina e viola; morbido e fresco.

Tellus Syrah Lazio IGP

28 €
bottiglia 0,75 l

Falesco · Famiglia Cotarella

REGIONE Lazio
UVE Syrah 100%
ALCOL 13,5%

Da Montefiascone, 5 mesi in barrique. Frutta rossa matura, spezie e note balsamiche; morbido, con finale fruttato.

Amarone della Valpolicella DOCG “La Groletta”

58 €
bottiglia 0,75 l

Corte Giara · Allegrini

REGIONE Veneto
UVE Corvina 70%, Rondinella 30%
ALCOL 15%

Uve appassite 4 mesi in fruttaio, poi 15 mesi in legno. Ciliegia matura, spezie e tabacco; corposo e vellutato.

Brunello di Montalcino DOCG

70 €
bottiglia 0,75 l

Fattoria dei Barbi

REGIONE Toscana
UVE Sangiovese 100%
ALCOL 14,5%

24 mesi in botti di rovere. Frutta rossa matura, spezie dolci e note balsamiche; tannini setosi e finale lungo.

BOLLICINE

Prosecco DOC Rosé Brut

24 €
bottiglia 0,75 l

Martòn

REGIONE Veneto
UVE Glera 85%, Pinot Nero 15%
ALCOL 11%

Metodo Charmat. Frutti rossi freschi e fiori; fresco e cremoso.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

25 €
bottiglia 0,75 l

Santi

REGIONE Veneto
UVE Glera 100%
ALCOL 11%

Acacia, mela golden, pera e un tocco di agrumi; perlage fine, morbido il giusto.

Trento DOC Brut

42 €
bottiglia 0,75 l

Ferrari

REGIONE Trentino-Alto Adige
UVE Chardonnay 100%
ALCOL 12,5%

Metodo classico, almeno 15 mesi sui lieviti. Mela verde, agrumi e crosta di pane; secco e vivace.

Kius Rosé Extra Brut Metodo Classico — 55 €

Marco Carpineti — bottiglia 0,75 l

REGIONE Lazio
UVE Nero Buono 100%
ALCOL 12,5%

Da un vitigno autoctono di Cori, 30 mesi sui lieviti. Ribes, lampone, agrumi e crosta di pane; fresco e sapido.

DA DESSERT

Moscato d'Asti DOCG "Sciandor" — 28 €

Banfi — bottiglia 0,75 l

REGIONE Piemonte
UVE Moscato Bianco 100%
ALCOL 5%

Dolce e leggermente frizzante. Salvia, pesca bianca e fiori d'arancio; ottimo con crostate e dolci al cucchiaio.

Cocktail e distillati

COCKTAIL

Americano — 12 €

Campari, vermouth rosso, soda

Alcol · Senza glutine

Negroni — 12 €

Gin, Campari, vermouth rosso

Alcol · Senza glutine

Aperitivi classici — 10 €

Gin tonic, gin lemon, vodka tonic, vodka lemon, dry martini

Alcol · Senza glutine

Vodka Martini — 12 €

Vodka, vermouth extra dry

Alcol · Senza glutine

Manhattan — 12 €

Whisky, vermouth rosso, Angostura

Alcol · Senza glutine

Old Fashioned — 12 €

Whisky, zucchero, Angostura, soda

Alcol · Senza glutine

Whisky Sour — 12 €

Whisky, lime, sciroppo di zucchero

Alcol · Senza glutine

Whisky & Coke — 12 €

Alcol · Senza glutine

Amaretto Sour — 12 €

Amaretto, sciroppo di zucchero

Alcol · Senza glutine

Margarita — 12 €

Tequila, triple sec, lime

Alcol · Senza glutine

Caipiroska — 12 €

Vodka, zucchero di canna, lime

Alcol · Senza glutine

Cuba Libre — 12 €

Rum, Coca-Cola, lime

Alcol · Senza glutine

Daiquiri — 12 €

Rum, limone, sciroppo di zucchero

Alcol · Senza glutine

Moscow Mule — 12 €

Vodka, ginger beer, lime

Alcol · Senza glutine

Japanese Slipper — 12 €

Midori, triple sec, limone

Alcol · Senza glutine

Sex on the Beach — 12 €

Vodka, liquore alla pesca, arancia, mirtillo rosso

Alcol · Senza glutine

Caipirinha — 14 €

Cachaça, zucchero di canna, lime

Alcol · Senza glutine

Mojito — 14 €

Rum, lime, menta, zucchero di canna, soda

Alcol · Senza glutine

Cosmopolitan — 14 €

Vodka, triple sec, limone, mirtillo rosso

Alcol · Senza glutine

Espresso Martini — 14 €

Vodka, Kahlúa, espresso, sciroppo di zucchero

Alcol · Senza glutine

Pornstar Martini 14 €

Vodka alla vaniglia, liquore al frutto della passione, prosecco

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Mexicano 14 €

Gin, amaretto, liquore alla pesca, fragola, arancia

Alcol · Senza glutine

Long Island Iced Tea 14 €

Tequila, vodka, rum, gin, triple sec, limone, Coca-Cola

Alcol · Senza glutine

Mai Tai 14 €

Rum bianco e scuro, orange curaçao, orzata, lime

Alcol · Senza glutine · Frutta a guscio

DIGESTIVI E DISTILLATI

Grappa · Mirto 5 €

Alcol · Senza glutine · Solfiti

Amari 6 €

Averna, Branca Menta, Del Capo, Disaronno, Fernet-Branca, Jägermeister, Jefferson, Montenegro, Ramazzotti, Unicum

Alcol · Senza glutine

Gin da 5 €

Bosford 5 · Engine 7,5 · Bombay, Bulldog, Tanqueray 10 · Gin Mare, Hendrick's, London N°3, Malfy 12 · Monkey 47 15

Alcol · Senza glutine

Vodka da 5 €

Moskovskaya 5 · Beluga, Belvedere, Grey Goose 15

Alcol · Senza glutine

Rum da 7 €

Pampero Blanco 7 · Pampero Especial 8 · Havana Club 7, Botran 18 10 · Pampero Aniversario 12 · Diplomático Reserva, Don Papa, Zacapa 23 18

Alcol · Senza glutine

Tequila da 7 €

José Cuervo Silver 7 · Reposado 8 · Espolòn 10 · Herradura Reposado, Patrón Silver 15 · 1800 Reposado 18

Alcol · Senza glutine

Whisky da 10 €

Jack Daniel's, Jameson, J&B, Long John, Johnnie Walker Red 10 · Jim Beam Rye, Chivas 12 · Johnnie Walker Black, Wilson & Morgan, Wild Turkey 15 · Talisker Skye, Knob Creek 18

Alcol · Senza glutine

Colazione

Dalle 9:00 alle 12:00

Colazione all'americana — 20 €

Pancakes con sciroppo d'acero, uova strapazzate, pancetta croccante, succo d'arancia, caffè

Maiale Glutine Uova Soia Latte Senape

Uova strapazzate — 12 €

Uova strapazzate e pancetta croccante

Maiale Senza glutine Uova Latte

Pancakes — 12 €

Con sciroppo d'acero

Vegetariano Glutine Uova Soia Latte Senape

Croissant — 3 €

Farina, burro, zucchero

Vegetariano Glutine Uova Latte

Toast cotto e formaggio — 8,50 €

Prosciutto cotto e fontina

Maiale Glutine Latte

Toast caprese — 8,50 €

Mozzarella fior di latte e pomodoro

Vegetariano Glutine Latte

Toast tonno e pomodoro — 8,50 €

Tonno e pomodoro

Glutine Pesce Solfiti

Avocado toast — 15 €

Pane ai quattro cereali con lino e girasole, crema di avocado, salmone affumicato

Glutine Pesce Soia Senape Lupini

Legenda

CARNI, ALCOL E DIETE

- Maiale
- Agnello
- Vegano
- Senza glutine
- Manzo e vitello
- Alcol
- Piccante
- Pollo
- Vegetariano
- Surgelato*

ALLERGENI

Intolleranze o allergie alimentari vanno comunicate al personale prima dell'ordine.

Glutine
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati

Uova
Uova e prodotti derivati

Arachidi
Arachidi e prodotti derivati

Latte
Latte e derivati, compreso il lattosio

Sedano
Sedano e prodotti derivati

Sesamo
Semi di sesamo e prodotti derivati

Lupini
Lupini e prodotti derivati

Crostacei
Crostacei e prodotti derivati

Pesce
Pesce e prodotti derivati

Soia
Soia e prodotti derivati

Frutta a guscio
Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia

Senape
Senape e prodotti derivati

Solfiti
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l

Molluschi
Molluschi e prodotti derivati

INFORMAZIONI PER I CLIENTI

Coperto e servizio — 3 €

Comprende tovaglia o tovaglietta, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri e condimenti (L.R. Lazio 21/2006, art. 16, c. 3).

Spesa minima per persona — 20 €

Il ristorante può chiedere il pagamento al momento dell'ordinazione.

Allergie e intolleranze vanno comunicate al personale di sala prima dell'ordine.

** Surgelato: il prodotto può essere surgelato o abbattuto all'origine.*

I piatti della tradizione romana sono sapidi: pecorino, guanciale e pepe nero. Non usiamo panna.

La pasta senza glutine è pasta corta secca: cuoce in circa 15 minuti.

La cucina non è certificata halal né kosher.

Osteria del Corso · Vicolo Doria 7a, 00186 Roma · +39 06 6937 8379
Menu online con filtri per allergeni e diete: osteriadelcorsoroma.com/menu