
Menù Ai Cocci



Antipasti

Tagliere della casa.....16
Tagliere salumi e formaggi

Polpetta di bollito.....9
Bollito di carne di manzo con salsa di basilico

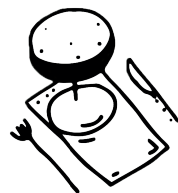
Bruschetta cicoria.....7
Pane fatto in casa e cicoria ripassata

Bruschetta pomodorini e stracciatella.....7
Pane fatto in casa stracciatella e pomodorini

Fiore di zucca fritto.....8
Fiore di zucca in pastella con fiordilatte e alici

Parmigiana di melanzane.....10
Millefoglie di melanzane in coccio

Quinto quarto del giorno.....10
Sulla nostra lavagna puoi trovare: trippa,
fagioli con le cotiche, pajata, coratella e non solo



Carciofi



Carciofi giudia.....7
Carciofo Romano fritto dorato

Carciofo romana.....7
Carciofo Romano stufato con vino, mentuccia e alici

Insalata di carciofi.....10
Carciofi freschi con limone mentuccia e scaglie di pecorino

***solo di stagione**

Suppli

Suppli al telefono.....3

Riso al pomodoro con cuore filante di mozzarella



Suppli carbonara.....3,5

Riso, uovo, pecorino romano dop, pepe, guanciale

Suppli del giorno.....3,5

Sulla nostra lavagna lo puoi trovare all'amatriciana, cacio e pepe, carciofi e non solo



Tonnarello Fritto

Cacio e pepe.....5

Pecorino romano DOP e pepe

Amatriciana.....5

Pomodoro, guanciale e pecorino romano DOP



Er "supplitaro" attraversava le strade della città con il suo calderone fumante d'olio friggendo i suppli, detti al telefono, perchè quando si apre a metà la mozzarella al suo interno crea un filo come quello che univa la cornetta al telefono.

Deve il suo nome ai soldati francesi, "surprise" per la sorpresa al suo interno.

Tonnarelli fatti in casa

“I nostri tonnarelli, un classico della cucina romana, sono fatti in casa con passione. Stesi a mano col mattarello, spessi e ruvidi, perfetti per catturare ogni sfumatura del nostro ricco condimento. Un assaggio di tradizione in ogni boccone!”

Primi

Cacio e pepe.....13

Pecorino romano DOP e pepe

Amatriciana.....13

Pomodoro, guanciale e pecorino romano DOP

Gricia.....13

Pecorino Romano DOP, pepe e guanciale

Carbonara.....14

Pecorino Romano DOP, pepe, uovo, guanciale

Coda Vaccinara.....16

Sugo della coda alla vaccinara

Gricia e carciofi.....16

Pecorino Romano DOP, pepe, guanciale e carciofo (solo stagione)

Pomodoro della nonna.....13

Sugo ricco di pomodoro con soffritto

Tonnarello del giorno.....15/20

Lo trovi scritto sulla nostra lavagna o chiedi allo staff

***Pasta secca solo a richiesta (20 min): spaghetti o mezza manica**





Secondi

- Saltimbocca alla romana.....16**
Fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia
- Petto alla fornara.....16**
Il tipico arrosto romano di punta di petto di vitella
- Coda alla vaccinara.....17**
Lunga cottura di coda di manzo con aromi e pomodoro
- Polpette della nonna.....15**
Polpetta di manzo al sugo
- Entrecote con carciofi.....25**
Costata (senza osso) di Angus sudamericano fresco (carciofi solo di stagione)
- Bistecca di pollo con cicoria ripassata.....15**
Sovraccoscia di pollo disossata con pelle alla piastra
- Tartare di manzo.....20**
Controfiletto sudamericano fresco tagliato al coltello



Contorni

Cicoria ripassata.....6

Cicoria di Roma con aglio olio e peperoncino

Patate arrosto.....6

Le nostre patate al forno

Chips Cacio e pepe.....6

Chips di patate fatte in casa con salsa cacio e pepe

Scarola ripassata.....6

Scarola saltata in padella con alici e olive

Coccio di verdure al forno.....6

Melanzane, Zucchine, Finocchi, Carote, Peperoni e Pachino

Verdure grigliate.....6

Zucchine, melanzane e peperoni alla piastra



Insalate

Insalata di pollo.....12

Misticanza, pomodori e pollo alla piastra

Insalata greca.....12

Misticanza, pomodori, cetrioli, cipolla, feta

Insalata noci, pecorino e pere.....12

Misticanza, pecorino, pere, noci

Vegana.....12

Misticanza e verdure grigliate

Insalata di manzo.....14

Misticanza e dadolata di manzo spadellata al balsamico



Pizzeria

Rosse

Margherita.....8,5
Pomodoro, fiordilatte

Napoli.....9,5
Pomodoro, fiordilatte, alici

Margherita reale.....9,5
Pomodoro, fiordilatte, parmigiano e basilico

Diavola.....9,5
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante

Capricciosa.....10
Pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofini, olive e uovo sodo

Prosciutto.....10
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo

Marinara.....8
Pomodoro, aglio, origano

Vegetariana.....10
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchini e peperoni

Amatriciana.....12
Pomodoro, guanciale, pecorino

Funghi e salsiccia.....12
Pomodoro, fiordilatte, funghi, salsiccia



Bianche

| | |
|--|-----------|
| Fiori e alici | 13 |
| Fiordilatte, fiori di zucca, alici | |
| Patate, provola e guanciale | 12 |
| Fiordilatte, provola, patate e guanciale | |
| Gorgonzola e radicchio | 10 |
| Fiordilatte, gorgonzola, radicchio | |
| Quattro formaggi | 10 |
| Fiordilatte, provola, gorgonzola, grana | |
| Funghi | 12 |
| Fiordilatte e funghi | |
| Cicoria e salsiccia | 13 |
| Fiordilatte, cicoria e salsiccia | |
| Cicoria | 11 |
| Fiordilatte e cicoria ripassata | |
| Funghi e prosciutto | 13 |
| Fiordilatte, funghi, prosciutto crudo | |



Focacce (condite a crudo)

| | |
|--|-----------|
| Stracciatella, pachino e rughetta | 13 |
| Stracciatella e prosciutto | 14 |
| Cicoria e stracciatella | 13 |
| Ripiena con cicoria | 13 |



Dolci

Ricotta e visciole

Pastafrolla, ricotta di pecora e marmellata di visciole

-

Tiramisù

Il tiramisù di Giuseppe, dicono buono come quello di nonna

-

Sacher

La nostra proposta al pistacchio

-

Zoccolette

Striscie d'impasto di pizza fritte ricoperte di nutella

-

Cheese cake

A scelta frutti di bosco, cioccolato, caramello

-

6

