

R

RENATO AL GHETTO

HOSTARIA KOSHER

R

ANTIPASTI

Starters Hors d'oeuvre

Carciofo alla Giudia* / 5,00 € Allergene 1
Artichoke according to the Jewish way of cooking
Giudia Artichaut à la façon juive

Carciofo alla Romana / 6,00 €
Artichoke at the Roman Style
Artichaut à la romaine

Antipasto Giudaico Romanesco / 10,50 € Allergene 4
(Concia di zucchine, pomodoro a mezzi, tortino d'aliciotti con indivia)
Starter Roman Jewish
(Concia of zucchini, tomatoes, anchovies savuory-pie and salad)
Hors d'oeuvre à la façon juive romaine
(Concia avec courgettes, tomaste en deux, tourte aux anchois avec andive)

Fritto della Tradizione* / 12,50 € Allergene 1, 4
(Baccalà pastellato, Fiore di zucca ripieno, Carciofo alla Giudia)
Traditionnal fried food (stockfish stuffed, courgettes flowers, artichoke at the jewish way)
Frit de Tradition (Morue pastel, fleur de citrouille farcie, Giudia Artichaut à la façon juive)

Tartare di Manzo con Uovo marinato e Tartufo / 15,50 € Allergene 3, 9
Beef carpaccio with orange fennel
Carpaccio de boeuf à fenouil à l'orange

Cartoccio di alici fritte dorate / 9,50 €** Allergene 4
Cartoccio of fried golden anchovies
Cartoccio d'anchois dorés frits

Pinsa Romana con Concia e Carne secca 12,50 € Allergene 1
Pinsa Romana with tanning and dried meat
Pinsa Romana avec tannage et viande séchée

Shakshuka / 9,50 € Allergene 3, 8

Patè di Fegato / 9,50 € Allergene 1
Liver pate
Pâté de foie

* Possibilità di prodotto surgelato / frozen product possibility

** La carne e il pesce destinati ad essere somministrati crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi del Reg. CE853/2004.
The fish and the beef destined to be consumated raw (cooked at low temperatures) has undetgone a preventive reclamation treatment in compliace whit the provision ok EC regulation 853/2004.

R

PRIMI

*First Course
Premiers plats*

Agnolotti con sugo di Ragù / 15.50 € Allergene 1, 3, 8

*Agnolotti with Ragù sauce
Agnolotti à la sauce Ragù*

Tonnarelli con Ragù di Abbacchio e Carciofi croccanti / 16,50 € Allergene 1, 3, 8

*Tonnarelli with lamb ragout and crispy artichokes
Tonnarelli au ragoût d'agneau et croustillant d'artichauts*

Tonnarelli alla Carbonara Kosher / 14,50 € Allergene 1, 3

*Tonnarelli with Kosher Carbonara
Tonnarelli à la Carbonara Casher*

Pappardelle al sugo di Stracotto / 15.50 € Allergene 1, 3

*Pappardelle with Stracotto sauce
Pappardelle sauce stracotto*

Paccheri con Pesto di Zucchine, Spigola e Bottarga / 16.50 € Allergene 1, 4

*Paccheri with Zucchini Cream, Sea Bass and Bottarga
Paccheri à la crème de courgettes, bar et poutargue*

**Spghettone con Alici salate, Fiori di Zucca
e Mollica croccante / 13,50 €** Allergene 1, 13

*Spghettone with salted anchovies, courgette flowers and crunchy crumb
Spghettone aux anchois salés, fleurs de courgettes et mie croustillante*

Minestra del Giorno / 13.50 €

*Soup of the Day
Soupe du jour*

* Possibilità di prodotto surgelato / frozen product possibility

** La carne e il pesce destinati ad essere somministrati crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi del Reg. CE853/2004. The fish and the beef destined to be consumated raw (cooked at low temperatures) has undetgone a preventive reclamation treatment in compliace whit the provision ok EC regulation 853/2004.

R

SECONDI

Second Course / Seconds plats

Shnizel di pollo con patate fritte* / 16,50 € Allergene 1, 3

Shnizel with fried potatoes / Shnizel aux pommes de terre frites

Coratella con Carciofi / 18,50 € Allergene 1, 3

Coratella aux artichauts / Coratella aux artichauts

Porchetta di Vitella / 19,50 €

Veal porchetta / Porchetta De Veau

Cervello d'Abbacchio fritto con Zucchine / 18,50 €

Fried Abbacchio brain with Zucchini / Cerveille d'Abbacchio frite aux courgettes

Abbacchio al forno / 21,00 €

Baked lamb / Agneau au four

Baccalà alla Romana* / 16,50 € Allergene 4, 13

Roman-style cod / Morue à la romaine

Stracotto di Manzo / 18,50 €

Beef stew / Ragoût de bœuf

Pescato del giorno / 6,00 € l'etto (hg) Allergene 4

(Orata, Spigola, Soaso)

Catch of the day / Prise du jour

Polpette della Casa / 16,50 € Allergene 1, 3, 8

Meatballs of the house / Boulettes de viande de la maison

DALLA GRIGLIA

From the grill / Sur le grill

Hamburger di Manzo / 16,50 € Allergene 1, 11

Beef burger / Burger de boeuf

**Hamburger di Manzo "Speical"
con Carne Secca brasata e uovo (300gr) / 18,50 €** Allergene 1, 3, 11

"Special" Beef Bruger with Braised Dry Meat and egg (300gr)

Burger de boeuf "Spécial" avec viande et oeuf braisés (300gr)

**Tagliata di Manzo su letto di rughetta
e riduzione di aceto Balsamico / 25,00 €**

Beef steak on rocket bed and balsamic vinegar reduction

Steak de boeuf sur lit de roquette et réduction de vinaigre balsamique

Salsiccia di Manzo Kosher con Verdure di Stagione / 16,50 €

Kosher Beef Sausage with Seasonal Vegetables

Saucisse De Boeuf Casher Aux Légumes De Saison

* Possibilità di prodotto surgelato / frozen product possibility

** La carne e il pesce destinati ad essere somministrati crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi del Reg. CE853/2004. The fish and the beef destined to be consumated raw (cooked at low temperatures) has undetgone a preventive reclamation treatment in compliace whit the provision ok EC regulation 853/2004.

R

CONTORNI

Side Dishes / Plat d'accompagnement

Cicoria ripassata / 6,00 €

Sautéed chicory
Chicorée sautée

Cicoria ripassata con Bottarga / 8,00 € Allergene 4,

Sautéed chicory over with mullet
Chicorée sautée avec poutargue

Patate al forno / 5,00 €

Baked potatoes
Pommes de terre au four

Patate fritte / 5,00 € Allergene 1

French fries
Pommes de terre frites

Hummus / 5,00 € Allergene 11

Hummus

Verdura di stagione / 8,00 €

Season vegetables
Légumes de saison

DOLCI

Dessert

Dolci della Casa / 6,00 €

Desserts of the house / Desserts de la maison

* Possibilità di prodotto surgelato / frozen product possibility

** La carne e il pesce destinati ad essere somministrati crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi del Reg. CE853/2004.
The fish and the beef destined to be consumed raw (cooked at low temperatures) has undetgone a preventive reclamation treatment in compliance whit the provision ok EC regulation 853/2004.

ALLERGENI

**1. GLUTINE**

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

**2. CROSTACEI E DERIVATI**

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

**3. UOVA E DERIVATI**

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche

**4. PESCE E DERIVATI**

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

**5. ARACHIDI E DERIVATI**

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

**6. SOIA E DERIVATI**

latte, tofu, spaghetti, etc.

**7. LATTE E DERIVATI**

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

**8. SEDANO E DERIVATI**

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**9. SENAPE E DERIVATI**

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella

**10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

**11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

**12. LUPINO E DERIVATI**

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

**13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

**14. MOLLUSCHI E DERIVATI**

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.