

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*

Fritto della Tradizione* / 12,50 € Allergene 1, 4

*(Carciofo alla Giudia, filetto di baccalà, fiore di zucca ripieno di baccalà))
Traditionnal fried food (Giudia artichoke, cod fillet, courgette flower stuffed with cod)
Frit de Tradition (Artichaut Giudia, filet de cabillaud, fleur de courgette farcie au cabillaud)*

Antipasto Giudaico Romanesco / 12,50 € Allergene 1, 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)*

Cartoccio di alici* / 9,50 € Allergene 1, 4

*Cartoccio of fried golden anchovies
Cartoccio d'anchois dorés frits*

Tartare di avocado e salmone marinato a secco / 13,50 €** Allergene 3, 4, 13

*Avocado and Salmon Tartare
Tartare d'avocat et saumon*

Carpaccio di manzo, rucola e pachino / 12,50 €**

*Carpaccio of Beef, Rocket and Pachino
Carpaccio de Bœuf, Roquette et Pachino*

Pinsa Romana con carne secca di manzo* / 13,50 € Allergene 1

*Pinsa Romana with dried beef
Pinsa Romana au bœuf séché*

Polpette di melanzane, baccalà e pinoli* / 10,50 € Allergene 1, 4, 13

*Eggplant meatballs, cod and pine nuts
Boulettes d'aubergines, cabillaud et pignons de pin*

* 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

Paccheri con pomodori datterini, spigola e polvere di bottarga / 16.50 € Allergene 1, 4

Paccheri with datterini tomatoes, sea bass and bottarga powder
Paccheri aux tomates datterini, loup de mer et poudre de poutargue

Spaghettone orata e limone / 14,50 € Allergene 1, 4

Spaghettone with sea bream and lemon
Spaghettone à la dorade et au citron

Agnolotti al sugo di ragù / 15,50 € Allergene 1, 3, 8

Agnolotti with ragù sauce
Agnolotti sauce ragù

Tonnarelli alla carbonara Kosher Style / 14,50 € Allergene 1, 3

Tonnarelli with Kosher Carbonara
Tonnarelli à la Carbonara Casher

Paccheri con pesto di basilico e pomodori confit / 13.50 € Allergene 1

Paccheri with basil pesto and confit tomatoes
Paccheri au pesto de basilic et tomates confites

Pappardella con funghi, carne secca e tartufo / 16.50 € Allergene 1, 3

Pappardella with mushrooms, dried meat and truffles
Pappardella aux champignons, viande séchée et truffes

* 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

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

Roman-style cod / Morue à la romaine

Spigola in crosta di pistacchio* / 18,50 € Allergene 4, 13

Sea bass in pistachio crust / Loup de mer en croûte de pistache

Trancio di salmone gratinato al pistacchio su vellutata di zucchine / 18,00 €

*Salmon steak au gratin with pistachio on cream of zucchini
Pavé de saumon gratiné à la pistache sur crème de courgette*

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

*(Orata, Spigola, Soaso)
Catch of the day / Prise du jour*

Pollo con peperoni / 17,50 €

Chicken With Peppers / Poulet Aux Poivrons

Saltimbocca di pollo alla "Giudia" / 16,50 € Allergene 1

"Giudia" chicken saltimbocca / Saltimbocca au poulet "Giudia"

Straccetti di manzo con rucola e pachino / 17,50 €

"Beef strips with rocket and cherry tomatoes / Lanières de boeuf à la roquette et tomates cerises

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

Shnizel with fried potatoes / Shnizel aux pommes de terre frites

Porchetta di Vitella / 19,50 € Allergene 1

Veal porchetta / Porchetta De Veau

DALLA GRIGLIA

From the grill / Sur le grill

Hamburger di Manzo (200gr) / 18,50 € Allergene 1, 3, 11

Beef burger / Burger de boeuf

**Hamburger di Manzo "Speical"
con carne secca brasata e uovo (300gr) / 22,50 €** Allergene 1, 3, 11

*"Special" Beef Burger 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*

Costata di Manzo Kosher con osso / 25,00 €

*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 consumed raw (cooked at low temperatures) has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provision of EC regulation 853/2004.

R

CONTORNI

Side Dishes / Plat d'accompagnement

Cicoria ripassata / 6,50 €

*Sautéed chicory
Chicorée sautée*

Cicoria ripassata con Bottarga / 8,50 € Allergene 4,

*Sautéed chicory over with mullet
Chicorée sautée avec poutargue*

Patate al forno / 5,50 €

*Baked potatoes
Pommes de terre au four*

Patate fritte* / 5,50 € Allergene 1

*French fries
Pommes de terre frites*

Hummus / 6,00 € Allergene 11

Hummus

Verdura di stagione / 6,50 €

*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.