

ANTIPASTI Starters / Hors d'oeuvre

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

(2 Filetti di Baccalà e 1 Carciofo alla Giudia)
Traditionnal fried food (Cod fillet, artichoke at the jewish way)
Frit de Tradition (Morue de cabillaud, Giudia Artichaut à la façon juive)

Carciofo alla Giudia* 2pz/ 8,50 € Allergene 1

Artichoke according to the Jewish way of cooking / Giudia Artichaut à la façon juive

Cartoccio di Alici fritte / 11,50 € Allergene 1, 4

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

Polpettine di Merluzzo e Melanzane su crema di basilico / 11,50 € Allergene 1, 3, 4

Cod and eggplant balls on basil cream / Boulettes de morue et aubergines sur crème de basilic

Tartare di Avocado con Salmone** marinato a secco / 13,50 € Allergene 4

Avocado tartare with dry marinated salmon / Tartare d'avocat au saumon mariné à sec

Millefoglie di lingua in salsa verde / 13,50 € Allergene 1, 13

Millefeuille tongue in green sauce / Langue millefeuille sauce verte

Carpaccio di Manzo* con finocchi e arancia / 14,50 €

Beef carpaccio with fennel and orange / Carpaccio de boeuf au fenouil et à l'orange

Pinsa romana*

con carne secca di Manzo e rucola / 13,50 € Allergene 1

Roman pinsa with dried meat and rocket / Pinsa romaine avec viande séchée et roquette

Antipasto Giudaico Romanesco 12,50 € Allergene 1, 4

(Concia di zucchine, pomodoro a pezzi, 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, tomate en deux, tourte aux anchois avec andive)

PRIMI PIATTI First Course / Premiers plats

Agnolotti ajo, olio e pachino / 15,50 € Allergene 1, 3

Agnolotti with garlic, oil and cherry tomatoes / Agnolotti à l'ail, à l'huile et aux tomates cerises

Spaghettoni Orata e limone / 14,50 € Allergene 1, 4

Spaghettoni sea bream and lemon / Spaghettoni daurade et citron

Calamarata Spigola, zucchine e bottarga / 16,50 € Allergene 1, 4

Calamarata Sea bass, courgettes and bottarga
Calamarata Loup de mer, courgettes et poutargue

Fettuccine con funghi, carne secca e tartufo / 16,50 € Allergene 1, 3

Fettuccine with mushrooms, dried meat and truffle
Fettuccine aux champignons, viande séchée et truffe

Tonnarelli con alici, pachino e fiori di zucca / 14,50 € Allergene 1, 3, 4

Tonnarelli with anchovies, cherry tomatoes and courgette flowers
Tonnarelli aux anchois, tomates cerises et fleurs de courgettes

Calamarata con pesto di basilico, pinoli e pomodorini confit / 13,50 € Allergene 1, 8, 13

Calamarata with basil pesto, pine nuts and confit cherry tomatoes
Calamarata au pesto de basilic, pignons de pin et tomates cerises confites

Tonnarelli all'Amatriciana Kosher / 15,50 € Allergene 1, 3

(Tonnarelli con carne secca di manzo)
Tonnarelli with dried beef / Tonnarelli au bœuf séché

SECONDI PIATTI Second Course / Seconds plats

Pollo con i peperoni / 18,50 €

Chicken with sweet pepper / Poulet au piment doux

Porchetta di Vitella con patate saltate / 19,50 € Allergene 1

Veal porchetta with sautéed potatoes / Porchetta de veau aux pommes de terre sautées

Saltimbocca di pollo alla Giudia / 17,50 € Allergene 1

Chicken Saltimbocca alla Giudia / Poulet Saltimbocca alla Giudia

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

Chicken schnitzel with fries / Escalope de poulet avec frites

Baccalà* alla Romana / 18,50 € Allergene 3

Roman-style cod / Morue à la romaine

Filetto di Spigola in crosta di pistacchio / 19,50 € Allergene 3, 13

Sea bass fillet in pistachio crust / Filet de bar en croûte de pistache

Straccetti di Manzo con rucola e pachino / 18,50 €

Strips of beef with rocket and cherry tomatoes
Lanières de boeuf à la roquette et tomates cerises

Polpette della casa / 17,50 € Allergene 1, 3

Home made balls / Boulettes maison

Pescato del Giorno / 7,00 € l'etto (hg) Allergene 3

Catch of the Day / Prise du jour

(Coratella, Abbacchio, Cervello se stagionali)

DALLA GRIGLIA Grill / Braise

Costata di Manzo / 25,00 €

Rib of beef / Côte de boeuf

Tagliata di Manzo su letto di rucola / 25,00 €

Beef steak on rocket bed and balsamic vinegar reduction
Steak de boeuf sur lit de roquette et réduction de vinaigre balsamique

Hamburger di Manzo 200gr con patatine / 18,50 € Allergene 1

Beef burger / Burger de boeuf

Hamburger di Manzo Special 300gr con uovo, carne secca di manzo brasata e patatine / 22,50 € Allergene 1, 3

Beef Burger Special 300gr with egg, dry beef and chips
Burger de boeuf spécial 300gr avec oeuf, boeuf braisé et frites

Tagliata o Costata di Manzo con scaglie di Tartufo / 29,00 €

Truffled Beef Sliced or Rib Steak / Emincé de Boeuf Truffé ou Entrecôte

CONTORNI Side Dishes / Plat d'accompagnement

Humus di Ceci / 6,50 € Allergene 1 1

Humus of Chickpeas / Humus de pois chiches

Patate al forno / 6,50 €

Baked potatoes / Pommes de terre cuites

Patate fritte / 6,50 € Allergene 1

French fries / frites

Cicoria ripassata / 6,50 €

Sautéed chicory / Chicorée sautée

Cicoria ripassata con Bottarga / 8,00 € Allergene 4

Chicory sautéed with Bottarga / Chicorée sautée à la poutargue

Verdura di stagione / 6,50 €

Seasonal vegetables / Légumes de saison

DOLCI Dessert

Dolci della Casa / 7,00 €

Desserts of the house / Desserts de la maison

BEVANDE Beverage / Boissons

Acqua / 3,00 € | Coca Cola / 4,00 € | Birra / 4,00 €

* 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.

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.

R

RENATO AL GHETTO

HOSTARIA KOSHER

RENATO AL GHETTO

HOSTARIA KOSHER

Via del portico d'ottavia 5/6
Telefono 06.47545830
renatomenasci83@gmail.com