

**VINI BIANCHI AL BICCHIERE**

Chardonnay Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	5
Vermentino Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	5,5
Pinot Grigio Cà Selva - Friuli <b>BIO</b>	7
Rosè Rosa - Trentino	5
Prosecco	5
Spritz (Aperol Prosecco Arancia)	5
Moscato d'Asti (frizzante-dolce) Piemonte	5
Gewürztraminer De Tarczal - Trentino	6

**BIANCHI IN BOTTIGLIA**

Chardonnay Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	16
Vermentino Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	16,5
Pinot Grigio Cà Selva - Friuli <b>BIO</b>	18
Malvasia Cardito Giangirolami - Lazio	15
Bellone Castore Cincinnato - Lazio	16
Riflessi Bianco Sant Andrea - Lazio	16
Grechetto Propizio Giangirolami - Lazio	16
Pecorino Tollo - Abruzzo	16
Rosè Rosa - Trentino	20
Moscato d'Asti (frizzante-dolce) - Piemonte	22
Gewürztraminer De Tarczal - Trentino	24
Pinot Grigio Jermann - Friuli	28
Sauvignon Jermann - Friuli	28

**BOLLICINE**

Prosecco	18
Ferrari Perlè	34
Moët & Chandon	52
Ca' del Bosco Anna Maria Clementi	85
Krug	210
Cristal	240

**BOTTIGLIAME 4**

Chinotto Neri » Sprite » Fanta
Cedrata Tassoni » Acqua Tonica » Schweppes
Lemon » Coca Cola » Coca Cola Zero
Ice Tea » Ginger Ale » Ginger Beer » Red Bull
Campari Soda » Crodino » Ace » Arancia
Ananas » Pera » Mela Verde » Pomodoro

**VINI DOLCI AL BICCHIERE**

Passito di Pantelleria	4
Moscato d'Asti	5

**COFFEE & THÈ**

Espresso Lavazza	2
Espresso Corretto	2,5
Caffè latte	3
Caffè Americano	2,5
Cappuccino	3
Decaffeinato	2,5
Orzo	2,5
The Caldo	4
Spremuta	4

**VINI ROSSI AL BICCHIERE**

Merlot Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	5
Sangiovese Volpaia - Toscana <b>BIO</b>	5
Chianti DOCG Bindi Sergardi - Toscana	5
Nero d'Avola Baglio di Pianetto - Sicilia	5
Lambrusco Opera (Dolce - Sweet) <b>BIO</b>	5
Brunello di Montalcino Ridolfi - Toscana	10

**ROSSI IN BOTTIGLIA**

Merlot Torre in Pietra - Lazio <b>BIO</b>	16
Sangiovese Volpaia - Toscana <b>BIO</b>	16,5
Capolemole Carpineti - Lazio <b>BIO</b>	20
Nero Buono Ercole Cincinnato - Lazio	16
Lambrusco Opera (Dolce - Sweet) <b>BIO</b>	18
Chianti DOCG Bindi Sergardi - Toscana	18
Incontro Sant'Andrea - Lazio	18
Nero d'Avola Baglio di Pianetto - Sicilia	18
Syrah Tellus Falesco - Lazio	18
Cesanese del Piglio Sapiens - Lazio <b>BIO</b>	18
Nobile di Montepulciano Poliziano - Toscana	28
Amarone Tenute Salvaterra - Veneto	35
Brunello di Montalcino - Toscana	38
Brunello di Montalcino Castello Banfi - Toscana	48
Barolo Pio Cesare - Piemonte	58
Tignanello Antinori - Toscana	110

**BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE 0,75 cl 15**

Baladin Isaac
Baladin Super
Baladin Leon
Baladin Wayan

**BIRRE ALLA SPINA**

Nastro Azzurro Peroni Piccola 0,2	4
Nastro Azzurro Peroni Media 0,4	6
Nastro Azzurro Peroni Gran Riserva 0,2	5
Nastro Azzurro Peroni Gran Riserva 0,4	6,5
Grolsch Weizen 0,2	5
Grolsch Weizen 0,4	6,5

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

Beck's / Ceres / Corona / Guinness	5
------------------------------------	---

**AMARI / GRAPPA / LIQUORI 4 / 6**

# Tonnarello®

Locanda dal 1876

ROMA - TRASTEVERE



## Antipasti

- **CARCIOFO** alla Giudia   6
- Tris di **BRUSCHETTE**  8,5  
(pomodoro - bufala e parma - bufala e alici)
- **CESTINO** di Suppli Mignon all'Amatriciana, 7,5  
al Ragù, Cacio e Pepe e Crocchetta    
di patate (8 pz tot)
- Cartoccio di **CALAMARI** dorati  12
- **SAUTÈ** DI COZZE in pentola  9,5
- **TAGLIERE GENUINO** di Salumi,  18  
Formaggi e Noci
- Caprese di Bufala e Pomodoro  9
- Parma e Bufala  9
- Prosciutto e Melone  9
- **FOCACCIA** calda, Olio e Rosmarino --  4,5

## Primi

- Acqua, farina, uova e tanto tanto Amore  
- Tutte le nostre paste vengono servite con  
Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino,  
secondo tradizione

- Tonnarello Cacio e Pepe  8,5
- Tonnarello Carbonara  9
- Tonnarello Cozze e Pecorino  9
- Tonnarello "Nonna Nadia"  8,5  
(melanzane, olive, capperi, pomodoro)
- Tonnarello con le Polpette   12,5

- » - Rigatoni all'Amatriciana  8,5
- » • Lasagna Casareccia Ragù  9  
Provola e Mozzarella
- » - Trofiette al Pesto con Pinoli  8,5  
e Pachino

## Polpette per Tutti

Ogni piatto è accompagnato da cicoria  
ripassata (aglio, peperoncino) e patate al forno

- Polpette alla Vaccinara  14
- Polpette Cacio e Pepe  12  
(manzo)
- Polpette di Baccalà con  13  
Pomodoro, Olive, Uvetta e Pinoli
- Polpette al Sugo di Mamma   12
- Polpette di Melanzane  12  
e Patate

## Secondi

- » - Saltimbocca alla Romana  14,5  
con Purè di patate
- » - Abbacchio al forno  16,5  
con Patate
- » - Coda alla Vaccinara  16,5  
con Purè di patate
- » - Pollo alla Romana con peperoni  14,5  
e Patate al forno
- » - Tagliata di Manzo Rucola,  18,5  
Grana e Pachino
- » - Cotoletta Panata  16,5  
con Patate fritte
- » - Straccetti al Vino Rucola  16,5  
e Grana con Patate al forno
- » - Filetto di Salmone alla Ghiotta  16,5  
con Patate al forno (pomodorini,  
capperi, olive nere)

## Contorni

- » - Cicoria (aglio, peperoncino) 4
- » - Insalata con Pomodori 4
- » - Patate al forno 4
- » • Patate fritte 5
- » - Purè di patate 4

[Si avvisa la gentile clientela che, secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo: \* sono sottoposti  
a procedimento di abbattimento termico negativo. Chiedere al personale di sala.]

## Pinse

Lievitata 48 ore, quattro diverse farine BIO  
e olio extra vergine d'oliva

Leggera e Saporita

- **MARGHERITA**  8,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Basilico)
- **FUNGHI**  9  
(Pomodoro, Mozzarella e Funghi)
- **CACIO E PEPE**  8,5  
(Mozzarella, Cacio e Pepe)
- **CONTADINA**  9,5  
(Pomodoro, Mozzarella, Zucchine,  
Melanzane e Peperoni)
- **PINSA ERMINIO**  10  
(Stracchino, Cicoria, Mozz. e Prosciutto Cotto)
- **NAPOLI**  8,5  
(Pomodoro, Mozzarella, Alici e Origano)
- **PARMA**  9,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto)
- **QUATTRO FORMAGGI BIANCA**  9,5  
(Gorgonzola, Mozzarella, Provola e Brie)
- **DIAVOLA**  9,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Salame piccante)
- **CAPRICCIOSA**  10  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto  
Cotto, Uovo, Olive, Carciofini e Funghi)
- **BOSCAIOLA**  10  
(Mozzarella, Funghi e Salsiccia)
- **SALSICCIA E PATATE**  10  
(Mozzarella, Salsiccia, Patate al forno  
e Rosmarino)
- **TONNO**  10  
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno,  
Cipolla e Capperi)
- **RUSTICA**  10  
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia  
e Cicoria ripassata)
- **STRACCHINO**  10  
(Bresaola, Rucola e Stracchino)
- **BUFALINA "base bianca"**  12  
(Pomodoro fresco, Bufala e Basilico)
- **SALMONE**  12  
(Mozzarella, Salmone affumicato e Rucola)

[Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, per ulteriori informazioni  
chiedere al personale di sala]

## Insalatone 8,5

- **TRASTEVERE**   
(misticanza, bufala, pomodori, olive,  
mais, zucchine)
- **BORGO**   
(rucola, salmone affumicato, feta,  
agrumi, noci)
- **TESTACCIO**   
(rucola, bresaola, grana, olive,  
melanzane)
- **GARBATELLA**   
(misticanza, tonno, mais, uovo sodo,  
olive, pomodori, carote)
- **Focaccia** calda, Olio e Rosmarino  4,5 --

## Dolci

- » - Tiramisù espresso "Mimì e Cocò" 6
- » • Cheesecake ai frutti di bosco 5,5
- » - Pannacotta con le Fragole 5
- » - Salame di Cioccolato  
fatto in Casa con Panna 5
- » - Coppa di Fragole Fresche  
con Gelato alla Vanigliaa 5
- » - Carpaccio di Ananas  
con Miele di Arancia 5

## Vino della Casa

Lazio **BIO**

- Merlot Torre in Pietra 0,75 16  
.....al bicchiere 5
- Chardonnay Torre in Pietra 0,75 16  
.....al bicchiere 5
- ACQUA a catinelle 0,75 2  
Trattata e/o Gassata