

# Tonnarello



Locanda dal 1876  
ROMA - TRASTEVERE



## Starters



- **CARCIOFO** alla Giudia   7  
Crispy Roman Artichoke / Knusprige  
Römische Artischocken / Artichauts croquant  
Romain / Alcachofa croquante Romano
- **Three BRUSCHETTAS**  8,5  
(Tomatoes- Buffalo Mozzarella and  
Parma Ham- Buffalo Mozzarella  
and Anchovies)  
(Tomaten, Mozzarella di Bufala  
und Parma schinken, Mozzarella  
di Bufala und Sardellen)  
(Tomates, Mozzarella di Bufala  
et Jambon de Parma, Mozzarella  
di Bufala et Anchois)  
(Tomate, Mozzarella di Bufala  
y Jamon de Parma, Mozzarella  
di Bufala y Anchoas)
- **FRIED MIX** with Riceballs Amatriciana, 9,5  
Bolognese, Cheese and Pepper and    
Potatoes Croquettes (Mignon 8 pz)  
Gemischten Frittierte (Reis Amatriciana  
Fleisch, Käse und Pfeffer und Kartoffeln (Mignon 8 pz)  
Mix de Croquettes de Riz Amatriciana et de Viande,  
Fromage et Poivre, et Pommes de terre (Mignon 8 pz)  
Misto de cosas Fritas: Arroz y carne,  
Amatriciana, Queso y Pimienta - Patatas (Mignon 8 pz)
- **Cartoccio di CALAMARI**  15,5  
Fresh Battered Squids / Frische frittierte  
Tintenfisch / Savourex Calmares Frites  
Calamares sabroso a la Romana
- **MUSSELS** Soute  12,5  
Muscheln Soute / Saut du Moules  
Sauté de Mejillones
- **TASTING PLATE** of Assorted  18,5  
Ham / Salami, Cheese and Walnuts  
Brett von leckeren Italienischen  
Aufschnitten, Käsen und Walnüsse  
Plateau du Jambon, Salami, Fromages et Noix  
Platos de Jamon, Salami, Quesos y Nueces

- Buffalo Mozzarella and Tomatoes  10  
Mozzarella di Bufala und Tomaten  
Mozzarella di Bufala et Tomates  
Mozzarella di Bufala y Tomate
- Parma Ham and Buffalo Mozzarella  10  
Parmaschinken und Mozzarella di Bufala  
Jambon de Parma et Mozzarella di Bufala  
Jamon de Parma y Mozzarella di Bufala
- Ham And Melon  10  
Parmaschinken Und Melone  
Jambon De Parme Et Melon  
Jamón De Parma Y Melón

### HOT FOCACCIA

- Bread with Oil and Rosemary 5,5 ----  
Focaccia mit Öl und Rosmarin  
Focaccia au Huile et Romarin  
Focaccia con Aceite y Romero

## PASTA

- Tonnarello is the Prince  
of Homemade Pasta, it is like Spaghetti  
but typical of Roman Cuisine
- All our pasta are regularly served with  
Parmesan cheese dop or Pecorino cheese  
according to tradition
- Tonnarello **CACIO E PEPE**  9  
(Cheese and Pepper)  
(Käse und Pfeffer)  
(Fromage et Poivre)  
(queso y Pimienta)
- Tonnarello **CARBONARA**  9,5  
(Egg, Bacon, Cheese and Pepper)  
Carbonara (Eier, Speck, Käse und Pfeffer)  
Carbonara (Oeufs, Lardon,  
Fromage et Poivre )  
Carbonara (Huevos, Tocino, Queso y Pimienta)
- **TONNARELLO CON COZZE, PECORINO e PACHINO** 9,5  
(Mussels, Pecorino Cheese and Pachino tomatoes)  
(Muscheln, Pecorino Käse und Pachino-tomaten)  
(Moules, Fromage Pecorino et tomates Pachino)  
(Mejillones, Queso Pecorino y tomates Pachino)

## Second Courses

### » - SALTIMBOCCA alla Romana 15,5

Escalope with Parma ham and Sage and mashed potatoes  
Römischen Schweinfleisch mit parmaschinken, salbei und purée  
Escalopes avec jambon de parma, sauge et purée  
Escalope con jamon de parma, salvia y puré

### » - ABBACCHIO 18

Roasted Lamb with Potatoes  
Lambraten mit Bratkartoffeln  
Agneau rôti avec Pommes de Terre  
Cordero Asado con Patatas

### » - CODA ALLA VACCINARA 16,5

Oxtail in Tomato Sauce with Mashed Potatoes  
Ochsenchwanz im Tomatensoße mit Kartoffelpüree  
Queue de Boeuf au sauce de Tomate avec Purée  
Coda de Buey in salsa de Tomate con Puré de Patata

### » - POLLO ALLA ROMANA 15,5

Chicken with Peppers Roman style and Roast Potatoes  
Huhn mit Peperoni nach Römischen art mit Bratkartoffeln  
Poulet aux Poivrons avec Pommes de Terre  
Pollo guisado ne salsa de tomate con pimientos a la romana y patatas

### » - TAGLIATA di Manzo 20

Beef Entrecote with Rucola, Parmesan and Cherry Tomatoes  
Scheiben von Rindfillet mit Rucola, Parmesan und Kirschentomaten  
Entrecote de Boeuf avec Rucola, Parmesan et Tomates  
Filete de vaca con Rucola, Parmesano y Tomates

### » - COTOLETTA 16,5

Giant fried Turkey milanese with french fries  
Riesig Putenschnitzel mit pommes  
Escalope de Dinde a la milanaise avec frites  
Chuleta de Pavo a la milanese con patatas fritas

### » - STRACCETTI 16,5

Sliced Beef, Wine, Rucola and Parmesan with Roasted Potatoes  
Rindgeschnetzeltes, Wein mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln  
Emincé de Boeuf, Vin avec Rucola, Parmesan et Pommes de Terre  
Rodajas de Buey, Vino con Rucola, Parmesan y Patatas

### » - SALMONE 16,5

Salmon Fillet "alla Ghiotta" (tomatoes, capers, black olives) with Potatoes  
Lachs Fillet mit Tomaten, Kapern, Oliven und Bratkartoffeln  
Filet de Salmon avec Tomates, Capres, Olives y Pommes de Terre  
Filete de Salmon con Tomate, Alcaparras, Aceitunas y Patatas

## Side Dishes

### » - Chicory (chili, garlic) 5

Römischer Zichorie / Chicore / Achicoria

### » - Salad whit tomatoes / 4,5

Salat mit tomaten  
Salade aux tomates  
Ensalada de tomates

### » - Roast potatoes / Bratkartoffeln / 5

Pommes/ Patatas al horno








### » - French fries / Pommes Frites / 5

Frites/ Patatas Fritas

### » - Mashed potatoes / Püree/ 5

Purée/ Puré

# PIZZA

- **MARGHERITA**  9  
 Tomatoes, mozzarella, basil  
 Tomaten, mozzarella, basilikum  
 Tomato, mozzarella, basilic  
 Tomato, mozzarella, albahaca
- **FUNGI**  9,5  
 Tomatoes, mozzarella, mushrooms  
 Tomaten, mozzarella, pilzen  
 Tomato, mozzarella, champignons  
 Tomato, mozzarella, champiñones
- **CACIO e PEPE**  8,5  
 Mozzarella, cheese and pepper  
 Mozzarella, käse und pfeffer  
 Mozzarella, le fromage et le poivre  
 Mozzarella, queso y pimienta
- **CONTADINA**  9,5  
 Tomatoes, mozzarella, zucchini,  
 eggplants, pepper  
 Tomaten, mozzarella, zucchini,  
 auberginen, pfeffer  
 Tomato, mozzarella, courgettes,  
 aubergines, poivrons  
 Tomato, mozzarella, calabacinos,  
 berenjenas, pimientos
- **ERMINIO**  10  
 Stracchino cheese, mozz. chicory (garlic,  
 chilli) and cooked Ham  
 Stracchino Käse, chicoree (knoblauch,  
 chili), mozz. und gekochtes Schinken  
 Stracchino fromage, chicoree (l'ail,  
 le piment), mozz. et jambon cuite  
 Stracchino queso, achicoria (ajo, guindilla),  
 mozz. y jamon cocido
- **NAPOLI**  9  
 Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano  
 Tomaten, mozzarella, sardellen, oregano  
 Tomato, mozzarella, anchois, origano  
 Tomato, mozzarella, anchoas, origano
- **PARMA**  10  
 Tomatoes, mozzarella, parma ham  
 Tomaten, mozzarella, parmaschinken  
 Tomato, mozzarella, jambon de parma  
 Tomato, mozzarella, jamon de parma
- **QUATTRO FORMAGGI Bianca**  9,5  
 4 cheese (gorgonzola, mozzarella,  
 provola, brie)  
 4 käse  
 4 fromages  
 4 quesos
- **DIAVOLA**  9,5  
 Tomatoes, mozzarella, Spicy salami  
 Tomaten, mozzarella, scharfe salami  
 Tomato, mozzarella, salami piquant  
 Tomato, mozzarella, salami picante
- **CAPRICCIOSA**  10  
 Tomatoes, mozzarella, cooked ham,  
 egg, olives, artichoke and mushrooms  
 Tomaten, mozzarella, gekochtes schinken,  
 eier, oliven, artischoken und pilzen  
 Tomato, mozzarella, jambon cuite, oeuf,  
 olives, artichaut, champignons  
 Tomato, mozzarella, jamon cocido, huevo,  
 aceitunas, alcachofa, champiñones
- **BOSCAIOLA**  10  
 Mozzarella, mushrooms and sausage  
 Mozzarella, Pilzen und wurst  
 Mozzarella, champignons et saucisse  
 Mozzarella, champiñones y salchichas
- **SALSICCIA E PATATE**  10  
 Mozzarella, sausage, baked potatoes  
 and rosemary  
 Mozzarella, wurst, gebackene kartoffeln  
 und rosmarin  
 Mozzarella, saucisses, pommes de terre  
 cuites au four et au romarin  
 Mozzarella, salchichas, papas  
 al horno y romero

(Our guest is the most special in the world, please ask to the staff  
 for any intolerances o allergies.)





# PIZZA

# Salads 9

## - TONNO

10

Tomatoes, mozzarella, tuna,  
onions, capers  
Tomaten, mozzarella, thunfisch,  
zwiebel, kapern  
Tomate, mozzarella, thon, onions, capres  
Tomate, mozzarella, atun, cebolla,  
alcaparras

## - RUSTICA

10

Tomatoes, mozzarella, sausage, chicory  
(garlic, chilli)  
Tomaten, mozzarella, wurst und chicoree  
(knoblauch, chili)  
Tomate, mozzarella, saucisse et chicoree  
(l'ail, le piment)  
Tomate, mozzarella, salchicha y achicoria  
(ajo, guindilla)

## - STRACCHINO

10

Bresaola dried beef, rocket salad,  
stracchino cheese  
Bresaola bündner fleisch, rucola  
und stracchino käse  
Bresaola noix de boeuf séchée, rucola  
et fromage stracchino  
Bresaola carne seca de ternera, rucola  
y queso stracchino

## - BUFALINA "base bianca"

12

Without Tomatoes Souce, Fresh tomatoes,  
buffalo mozzarella, basil  
Ohne Soße, Frische tomaten, mozzarella  
di bufala, Basilikum  
Sans Sauce, Tomate frais, mozzarella  
di bufala, basilix  
Sin Salsa, Tomate fresco, mozzarella  
di bufala, albahaca

## - SALMONE

12

Mozzarella, smoked Salmon and Rucola  
Mozzarella, Räucherlachs und Rucola  
Mozzarella, saumon fumé et Rucola  
Mozzarella, Salmon ahumado y Rucola

## - TRASTEVERE

(Mix salads, buffalo mozzarella,  
tomatoes, olives, corn, zucchini)  
Gem-salad, tomaten, oliven, mais,  
mozzarella di bufala und zucchini  
Salad, tomatoes, olives, mais,  
mozzarella di bufala et courgettes  
Ensalada, tomate, aceitunas, mais,  
mozzarella di bufala y calabacinos

## - BORGO

(Rucola, smoked salmon, feta cheese,  
CITRUS fruits, walnuts)  
Rucola, Räucherlachs, Feta käse,  
Zitrusfrüchte, waldnüsse  
Rucola, saumon fume, feta, agrumes, noix  
Rucola, salmon ahumado, feta,  
citricos, nuez

## - TESTACCIO


(Rucola, bresaola dried beef, parmesan,  
olives, eggplants)  
Rucola, Bresaola (Bündner Fleisch),  
Parmesan, oliven und auberginen  
Rucola, bresaola (Noix de Boeuf séchée)  
Parmesan, olives et aubergines  
Rucola, Bresaola (carne seca de ternera)  
Parmesan, aceitunas y berenjenas



## - GARBATELLA

(Mix salads, tuna, corn, egg, olives,  
tomatoes, carrots)  
Gem- salad, Thunfisch, mais, eier,  
oliven, tomaten, karotten  
Salad, thon, mais, oeuf, olives, tomate,  
carottes  
Ensalada, atun, mais, huevo, aceitunas,  
tomate, zanahoria

## HOT FOCACCIA


---- Bread with Oil and Rosemary 5,5 ----  
Focaccia mit Öl und Rosmarin  
Focaccia au Huile et Romarin  
Focaccia con Aceite y Romero

- Tonnarello "Nonna Nadia"  9  
(Eggplants, Olives, Capers and Tomatoes) / (Auberginen, Oliven, Kapern und Tomaten) / (Aubergines, Olives, Capres et Tomates) / (Berenjenas, Aceitunas, Alcaparras y Tomate)

- Tonnarello al sugo con le **POLPETTE**  12,5  
Pasta homemade with tomato and meatballs   
Pasta hausgemachtes mit sauce fleischbällchen  
Pâtes de la maison avec tomate et boulettes  
Pasta casera con tomate y albondigas

- Tonnarello **AMATRICIANA**  9,5  
(Tomato Sauce, Bacon, Cheese and Pepper)  
(Tomatensoße, Speck, Käse und Pfeffer)  
(Sauce Tomato, Lardon, Fromage, et Poivre)  
(Salsa de Tomato, Tocino, Queso y Pimienta)


» • **LASAGNA** Bolognese with  10  
Provola Cheese and Mozzarella  
Lasagna Bolognese mit Provola und Mozzarella  
Lasagna Bolognese avec Provola et Mozzarella  
Lasagna Bolognese con Provola Queso y Mozzarella


» - Rigatoni al **PESTO**  9,5  
with Pinenuts cherry Tomatoes  
Pasta Rigatoni al Pesto mit Pinienkerne und KirschenTomaten  
Pasta Rigatoni al Pesto avec Pignons  
Pasta Rigatoni al Pesto con Piñones y Tomates


## Meatballs



Fleischbällchen  
Boulettes  
Albondigas


- Served with chicory (garlic, chilli) and roast potatoes  
- serviert mit chicoree (knoblauch, chili) und bratkartoffeln  
- Servi avec chicorée (l'ail, le pimentet) et pommes de terre  
- Servido con achicoria (ajo, guindilla) y patatas a l'horno

- Meatballs in **OXTAIL SAUCE**  16  
Fleischbällchen in Ochsenschwanz Soße  
Boulettes au sauce de Queue de Boeuf  
Albondigas in salsa de Coda de Buey

- Meatballs **CACIO e PEPE**  15  
(Beef, Cheese and Pepper)  
Fleischbällchen Käse und Pfeffer  
Boulettes Fromage et Poivre  
Albondigas de carne Queso y Pimienta

- **CODFISH BALLS** with tomato, olives,  14  
Pine Nuts and Raisins  
Fischbällchen mit Tomaten, Oliven, Pinienkernen und Rosinen  
Boulettes de Poisson aux Tomates, Olives, Pignons de Pin, et Raisins secs  
Albondigas de Pescado con Tomate, Aceitunas, Piñones y Pasas

- Meatballs in **TOMATO SAUCE**   15  
Fleischbällchen im Tomatensoße  
Boulettes du viande au Sauce de Tomate  
Albondigas de carne in Salsa de Tomate

- **EGGPLANT** Balls and Potatoes  13  
Auberginenbällchen und Kartoffeln  
Boulette de Aubergines et Pommes de Terre  
Albondigas de Berenjenas y Patatas

## Desserts

- |                                    |     |                                 |   |
|------------------------------------|-----|---------------------------------|---|
| » - TIRAMISÙ della Casa            | 6,5 | » - Homemade Chocolate Salami   | 6 |
|                                    |     | with Whipped Cream              |   |
| » • CHEESECAKE with berries        | 6   | Schoko-Salami des Hauses        |   |
| Käsekuchen mitbeeren               |     | Salami du Chocolat de la Maison |   |
| Cheesecake aux Fruits rouges       |     | Salami de Chocolate             |   |
| Tarta de queso con mermelada       |     | de la Casa                      |   |
| de frutos del bosque               |     |                                 |   |
| » - Panna Cotta with Strawberries  | 6   | » - Pineapple Carpaccio with    | 6 |
| Panna cotta Erdbeer                |     | Orange Honey                    |   |
| Panna cotta fraise                 |     | - Carpaccio von Ananas          |   |
| Panna cotta fresa                  |     | mit Orangenhonig                |   |
| » • Fresh Strawberries with        | 6,5 | - Carpaccio d'Ananas au         |   |
| Cream Ice Cream                    |     | Miel d'Orange                   |   |
| Frische Erdbeeren mit Rahmglace    |     | - Carpaccio de Piña con Miel    |   |
| Fraises Fraiches avec Cremé Glacée |     | de Naranja                      |   |
| Fresas Frescas con Helado De Crema |     |                                 |   |

[Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.]

## House Wines

WINE -BIO

Pecorino BIO - Abruzzo	0,75	16,5
.....by the glass		5
Montepulciano BIO - Abruzzo	0,75	16,5
.....by the glass		5

WATER in Carafes 0,75 2  
Treated water still or sparkling

**VINI BIANCHI AL BICCHIERE**

Pecorino <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	5
Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	5
Chardonnay Spaccafico <b>BIO</b> (Puglia)	5,5
Rosé Pettorosa (Puglia)	6
Pinot Grigio Ca'Povolta (Veneto)	6,5
Spritz	6,5

**BIANCHI IN BOTTIGLIA**

Pecorino <b>BIO</b> fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Chardonnay Spaccafico <b>BIO</b> (Puglia)	18
Passerina <b>BIO</b> Boccafornace (Marche)	20
Frascati Doc Villa Simone (Lazio)	20
Pinot Grigio Ca'Povolta (Veneto)	22
Rosé Pettorosa (Puglia)	24
Gewürztraminer Hütte (Trentino)	26
Moscato Sciandor Banfi (Piemonte)	23

**TOP WINE BIANCHI**

Bramito Antinori (Umbria)	36
Pinot Grigio Jermann (Friuli)	38
Chardonnay Planeta (Sicilia)	48
Cervaro della Sala Antinori (Umbria)	95

**BOLLICINE**

Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	20
Cartizze Doc Burro (Veneto)	32
Ferrari Perlé (Trentino)	45
Cá del Bosco Prestige (Lombardia)	55
Moët & Chandon (Francia)	58
Dom Perignon (Francia)	280

**BOTTIGLIAME 4**

Chinotto Neri » Spritz » 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 » Pesca » Mela Verde	

**VINI DOLCI AL BICCHIERE**

Passito di Pantelleria	5
Moscato d'Asti	5

**COFFEE & THÉ**

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

**VINI ROSSI AL BICCHIERE**

Montepulciano <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	5
Chianti Dog Poggio Uberti (Toscana)	6
Lambrusco Panzon <i>sweet&amp;sparkling</i> (Emilia)	6
Spritz	6,5

**ROSSI IN BOTTIGLIA**

Montepulciano <b>BIO</b> fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Syrah Barbarella (Lazio)	18,5
Sangiovese <b>BIO</b> Micante (Toscana)	20
Nero di Troia Passera Scopaiola (Puglia)	20
Chianti Dog Poggio Uberti (Toscana)	20
Cesanese Federici (Lazio)	20
Lambrusco Panzon <i>sweet&amp;sparkling</i> (Emilia)	22
Valpolicella Ripasso Bovaro (Veneto)	28

**TOP WINE ROSSI**

Amarone Fulminato (Veneto)	38
Bolgheri Il Bruciato Antinori (Toscana)	42
Barolo Bersano (Piemonte)	46
Brunello di Montalcino Palazzi (Toscana)	48
Tignanello Antinori (Toscana)	145



*Spritz*

**APEROL/CAMPARI**

€ 6,5

Aperol e Prosecco o  
Campari e Prosecco

**BIRRE ALLA SPINA**

Nastro Azzurro piccola 0,2	<b>PERONI</b>	4
Nastro Azzurro media 0,4	<small>MASTRO AZZURRO</small>	6
Peroni Gran Riserva 0,2		5
Peroni Gran Riserva 0,4		6,5
Grolsch Weizen 0,2		5
Grolsch Weizen 0,4		6,5

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

Peroni Nastro Azzurro 0.0	5
Kozel Lager	5
Beck's	5
Corona	5
Guinness	5
Baladin Isaac 0,75 cl	16,5