

**VINI BIANCHI AL BICCHIERE**

Pecorino <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	5
Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	5
Chardonnay Spaccafico <b>BIO</b> (Puglia)	5,5
Rosè 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
Rosè 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)	24
Cartizze Docg Burro (Veneto)	32
Ferrari Perlè (Trentino)	45
Cá del Bosco Prestige (Lombardia)	55
Moët & Chandon (Francia)	58
Dom Perignon (Francia)	280

**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 » Pesca » Mela Verde

**VINI DOLCI AL BICCHIERE**

Passito di Pantelleria	5
Moscato d'Asti	5

**COFFEE & THÈ**

Espresso Lavazza	2
Espresso Corretto	2,5
Caffelatte	3
Caffe 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 Docg Poggio Uberti (Toscana)	6
Lambrusco Panzon <i>sweet&amp;sparkling</i> (Emilia)	6
Primitivo Spaccafico (Puglia)	5,5
Amarone Fulminato (Veneto)	9,5
Spritz	7,5

**ROSSI IN BOTTIGLIA**

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

€ 7,5    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>NASTRO AZZURRO</small>	6,5
Peroni Gran Riserva 0,2		5
Peroni Gran Riserva 0,4		7
Grolsch Weizen 0,2		5
Grolsch Weizen 0,4		7

**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

# Tonnarello®

Locanda dal 1876

ROMA - TRASTEVERE














## Antipasti

- **CARCIOFO** alla Giudua   7,5
- Tris di **BRUSCHETTE**  8,5  
(pomodoro - bufala e parma - bufala e alici)
- **CESTINO** di Suppli Mignon all'Amatriciana, 9,5  
al Ragù, Cacio e Pepe e Crocchetta    
di patate (8 pz tot)
- Cartoccio di **CALAMARI** dorati  16
- **SOUTÈ** DI COZZE in pentola  13,5
- **TAGLIERE GENUINO** di Salumi,  19,5  
Formaggi e Noci
- Caprese di Bufala e Pomodoro  10,5
- Parma e Bufala  10,5
- **Focaccia** calda, Olio e Rosmarino 6 -- 


## 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  9,5
- Tonnarello Carbonara  10
- Tonnarello con Cozze,  11,5  
Pecorino e Pachino
- Tonnarello "Nonna Nadia"  9,5  
(melanzane, olive, capperi, pachino)
- Tonnarello al sugo con le Polpette   14
- Tonnarello all'Amatriciana  10
- » • Lasagna Casareccia Ragù  10,5  
Provola e Mozzarella
- » - Rigatoni al Pesto con Pinoli  9,5  
e Pachino

## Polpette per Tutti

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

- Polpette alla Vaccinara  16,5
- Polpette Cacio e Pepe  15,5  
(manzo)
- Polpette di Baccalà con  14,5  
Pomodoro, Olive, Uvetta e Pinoli
- Polpette al Sugo di Mamma   16
- Polpette di Melanzane  14  
e Patate

## Secondi

con CONTORNO

- » - Saltimbocca alla Romana  16,5  
con Purè di patate
- » - Abbacchio al forno  18,5  
con Patate
- » - Coda alla Vaccinara  18  
con Purè di patate
- » - Pollo alla Romana con peperoni,  16,5  
Patate al forno e pomodoro
- » - Tagliata di Manzo Rucola,  21,5  
Grana e Pachino
- » - Cotoletta GIGANTE Panata  18  
con • Patate fritte
- » - Straccetti al Vino Rucola  18,5  
e Grana con Patate al forno
- » - Filetto di Salmone alla Ghiotta  18  
con Patate al forno (pomodorini,  
capperi, olive nere)

## Contorni

- » - Cicoria (aglio, peperoncino) 5,5
- » - Insalata con Pomodori 4,5
- » - Patate al forno 5,5
- » • Patate fritte 6
- » - Purè di patate 5

## Pinse

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

Leggera e Saporita

- **MARGHERITA**  9,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Basilico)
- **FUNGHI**  10  
(Pomodoro, Mozzarella e Funghi)
- **CACIO E PEPE**  9  
(Mozzarella, Cacio e Pepe)
- **CONTADINA**  12  
(Pomodoro, Mozzarella, Zucchine,  
Melanzane e Peperoni)
- **NAPOLI**  9,5  
(Pomodoro, Mozzarella, Alici e Origano)
- **PARMA**  12  
(Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto)
- **QUATTRO FORMAGGI BIANCA**  10  
(Gorgonzola, Mozzarella, Provola e Brie)
- **DIAVOLA**  10,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Salame piccante)
- **CAPRICCIOSA**  12  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto  
Cotto, Uovo, Olive, Carciofini e Funghi)
- **BOSCAIOLA**  10,5  
(Mozzarella, Funghi e Salsiccia)
- **SALSICCIA E PATATE**  10  
(Mozzarella, Salsiccia, Patate al forno  
e Rosmarino)
- **TONNO**  12  
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno,  
Cipolla e Capperi)
- **RUSTICA**  11  
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia  
e Cicoria ripassata)
- **BUFALINA** "base bianca" 14  
(Pomodoro fresco, Bufala e Basilico)
- **SALMONE**  12,5  
(Mozzarella, Salmone affumicato e Rucola)

## Insalatone 9,5

- **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 6 -- 

## Dolci

- » - Tiramisù espresso "Tonnarello" 6,5
- » • Cheesecake ai frutti di bosco 6
- » - Pannacotta con le Fragole 6
- » - Salame di Cioccolato  
fatto in Casa con Panna 6
- » - Carpaccio di Ananas  
con Miele di Arancia 6

## Vino della Casa

BIO

- » Pecorino BIO - Abruzzo 0,75 16,5  
.....al bicchiere 5
- » Montepulciano BIO - Abruzzo 0,75 16,5  
.....al bicchiere 5
- » ACQUA a catinelle 0,75 2  
Trattata e/o Gassata in Caraffa

Si avvisa la gentile clientela che secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo • sono sottoposti in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto I, a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento. Chiedere al personale di sala.

I nostri clienti e le loro allergie sono le più "speciali del mondo", specificare sempre e chiedere menu allergeni.!