

**VINI BIANCHI AL BICCHIERE**

Pecorino <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)	5
Prosecco Asolo Montelliana (Veneto)	6
Chardonnay Spaccafico <b>BIO</b> (Puglia)	5,5
Rosè Pettorosa (Puglia)	6
Pinot Grigio Ca'Povolta (Veneto)	6,5
Spritz	8,5

**BIANCHI IN BOTTIGLIA**

Pecorino <b>BIO</b> fiasco della casa (Abruzzo)	16,5
Chardonnay Spaccafico <b>BIO</b> (Puglia)	18
Passerina <b>BIO</b> Boccaforte (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)	44
Pinot Grigio Jermann (Friuli)	38
Chardonnay Planeta (Sicilia)	48
Cervaro della Sala Antinori (Umbria)	120

**BOLLICINE**

Prosecco Asolo Montelliana (Veneto)	26
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
Caffè latte	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 Docg Poggio Uberti (Toscana)	6
Lambrusco Panzon <i>sweet&amp;sparkling</i> (Emilia)	6
Primitivo Spaccafico (Puglia)	5,5
Spritz	8,5

**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 Bovaro (Veneto)	28

**TOP WINE ROSSI**

Amarone Fulminato (Veneto)	52
Bolgheri Il Bruciato Antinori (Toscana)	60
Barolo Bersano (Piemonte)	55
Brunello di Montalcino Palazzi (Toscana)	58
Tignanello Antinori (Toscana)	210



*Spritz*

APEROL/CAMPARI

€ 8,5

**BIRRE ALLA SPINA**

Nastro Azzurro piccola 0,2	<b>PERONI</b>	4
Nastro Azzurro media 0,4	<b>NASTRO AZZURRO</b>	7
Peroni Gran Riserva 0,2		5
Peroni Gran Riserva 0,4		8,5
Grolsch Weizen 0,2		5
Grolsch Weizen 0,4		8

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

Peroni Nastro Azzurro stile Capri	5
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 Giudia   8,5
- Tris di **BRUSCHETTE**  9  
(Pomodoro - Mozz. Di L. di Bufala e Prosciutto Crudo - Mozz. Di L. di Bufala e Alici)
- **CESTINO** di Suppli Mignon all'Amatriciana, 10  
al Ragù, Cacio e Pepe e Crocchetta    
di patate (8 pz tot)
- Cartoccio di **CALAMARI** dorati  16,5
- **SOUTÈ** DI COZZE in pentola  14,5
- **TAGLIERE GENUINO** di Salumi,  19,5  
Formaggi e Noci
- **CAPRESE**  12  
(Mozz. Di L. di Bufala e Pomodoro)
- Prosciutto crudo e  12  
Mozz. Di L. di Bufala
- Prosciutto Crudo e Melone  12,5
- Focaccia calda, Olio E.V.O. e Rosmarino  6,5--

## Primi

- Tutte le nostre Paste vengono servite con Grana Padano Dop o Pecorino secondo Tradizione e Tanto tanto Amore.

- Tonnarello Cacio e Pepe  10
- Tonnarello Carbonara  12
- Tonnarello con Cozze, Pecorino  12,5  
e Pomodorini
- Tonnarello "Nonna Nadia"  12  
(Melanzane, olive, capperi e pomodorini)
- Tonnarello al sugo con le Polpette   15
- Tonnarello all'Amatriciana  12
- » • Lasagna Casareccia Ragù  12  
Provola e Mozzarella
- » - Rigatoni al Pesto con Pinoli  11  
e pomodorini

## Polpette per Tutti

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

- Polpette alla Vaccinara  18,5
- Polpette Cacio e Pepe  16,5  
(manzo)
- Polpette di Baccalà con  16  
Pomodoro, Olive, Uvetta e Pinoli
- Polpette al Sugo di Mamma   16,5
- Polpette di Melanzane  15  
e Patate

## Secondi

con CONTORNO

- » - Saltimbocca alla Romana  18  
con Purè di patate
- » - Abbacchio al forno  22  
con Patate
- » - Coda alla Vaccinara  18,5  
con Purè di patate
- » - Pollo alla Romana con peperoni,  16,5  
Patate al forno e pomodoro
- » - Tagliata di Manzo Rucola,  22,5  
Grana e Pomodorini
- » - Cotoletta GIGANTE Panata  18,5  
con • Patate fritte
- » - Straccetti al Vino Rucola  19,5  
e Grana con Patate al forno
- » • Filetto di Salmone alla Ghiotta  20  
con Patate al forno (pomodorini,  
capperi, olive nere)

## Contorni

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

## Pinse

Leggera e Saporita

- **MARGHERITA**  10,5  
(Pomodoro, Mozzarella e Basilico)
- **FUNGHI**  11  
(Pomodoro, Mozzarella e Funghi)
- **CACIO E PEPE**  10  
(Mozzarella, Cacio e Pepe)
- **CONTADINA**  13,5  
(Pomodoro, Mozzarella, Zucchine,  
Melanzane e Peperoni)
- **NAPOLI**  11  
(Pomodoro, Mozzarella, Alici e Origano)
- **PARMA**  14  
(Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo)
- **QUATTRO FORMAGGI BIANCA**  12,5  
(Formaggio erborinato, Mozzarella, Provola, Brie)
- **DIAVOLA**  12  
(Pomodoro, Mozzarella e Salame piccante)
- **CAPRICCIOSA**  15  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto  
Cotto, Uovo, Olive, Carciofini e Funghi)
- **BOSCAIOLA**  12,5  
(Mozzarella, Funghi e Salsiccia)
- **SALSICCIA E PATATE**  12  
(Mozzarella, Salsiccia, Patate al forno  
e Rosmarino)
- **TONNO**  14  
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno,  
Cipolla e Capperi)
- **RUSTICA**  14  
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia  
e Cicoria ripassata)
- **BUFALINA** "base bianca" 16,5  
(Pomodorini freschi, Mozz. Di L. di Bufala,  
Basilico)
- **SALMONE**  14  
(Mozzarella, Salmone affumicato e Rucola)

## Insalatone 12

- **TRASTEVERE**   
(Misticanza, Mozz. Di L. di 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.V.O. e Rosmarino  6,5--

## Dolci

- » • Tiramisù espresso "Tonnarello" 7
- » • Cheesecake ai frutti di bosco 6,5
- » - Pannacotta con le Fragole 6
- » • Salame di Cioccolato 6,5  
fatto in Casa con Panna
- » - Coppa di fragole fresche 9  
e gelato alla crema

## 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.!