

### 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> 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)            | 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 |
| Caffèlatte        | 3   |
| Caffè Americano   | 2,5 |
| Cappuccino        | 3   |
| Decaffeinato      | 2,5 |
| Orzo              | 2,5 |
| The Caldo         | 4   |

### VINI ROSSI AL BICCHIERE

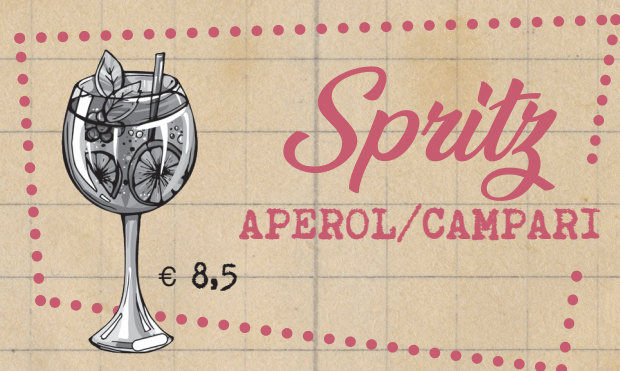
|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Montepulciano <b>BIO</b> della casa (Abruzzo)        | 5   |
| Chianti Docg Poggio Uberti (Toscana)                 | 6   |
| Lambrusco Panzon <i>sweet&amp;sparkling</i> (Emilia) | 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 Bovo (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 |



### 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





## Starters

- **CARCIOFO** alla Giudia 8,5  
Crispy Roman Artichoke / Knusprige  
Römische Artischocken / Artichauts croquant  
Romain / Alcachofa croquante Romano

- **THREE DI BRUSCHETTAS** 9  
(Tomato - Buffalo milk mozzarella cheese  
raw ham - Buffalo milk mozzarella  
cheese and Anchovies)  
(Tomate - Büffelmilch Mozzarella  
Rohschinken - Büffelmilch Mozzarella  
und Sardellen)  
(Tomate - fromage mozzarella au lait de  
bufflonne - jambon cru - fromage  
mozzarella au lait de bufflonne et  
anchois)  
(Tomate - Queso mozzarella de leche de  
búfala - jamón crudo - Queso mozzarella

- **FRIED MIX** with Riceballs Amatriciana, 10  
Bolognese, Cheese and Pepper and  
Potatoes Croquettes (Mignon 8 pz)  
Gemischten Frittierte (Reis Amatriciana  
Fleish, 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** 16,5  
Fresh Battered Squids / Frische frittierte  
Tintenfisch / Savourex Calmares Frites  
Calamares sabroso a la Romana

- **MUSSELS** Soute 14,5  
Muscheln Soute / Saut du Moules  
Sauté de Mejillones

- **TASTING PLATE** of Assorted 19,5  
Ham / Salami, Cheese and Walnuts  
Brett von leckeren Italienischen  
Aufschnitt, Käsen und Walnüsse  
Plateau du Jambon, Salami, Fromages et Noix  
Platos de Jamon, Salami, Quesos y Nueces

- **CAPRESE** 12  
(Buffalo milk mozzarella and tomato)  
(Mozzarella aus Büffelmilch und Tomaten)  
(Mozzarella au lait de bufflonne et tomate)  
(Mozzarella de leche de búfala y tomate)

- Raw ham and Buffalo milk mozzarella 12  
(Büffelmilch Mozzarella Rohschinken)  
(Jambon cru et mozzarella de lait de bufflonne)  
(Queso mozzarella de leche de búfala-jamón crudo)

- Raw ham and melon 12,5  
(Rohschinken und melone)  
(jambon cru et melon)  
(Jamón crudo y melón)

---- **HOT FOCACCIA** 6,5 ----  
(BREAD with E.V.O. oil and rosemary)  
(Heiße Focaccia, Öl E.V.O. und Rosmarin)  
(Focaccia chaude, huile E.V.O. et romarin)  
(Focaccia caliente, Aceite E.V.O. y Romero)

## PASTA

- All our Pasta are served with  
Grana Padano Dop or Pecorino according  
to Tradition and So much Love.  
- Tonnarello it's like Spaghetti but  
Typical of Roman Cousine

- Tonnarello **CACIO E PEPE** 10  
(Cheese and Pepper)  
(Käse und Pfeffer)  
(Fromage et Poivre)  
(Queso y Pimienta)

- Tonnarello **CARBONARA** 12  
(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** 12,5  
e **POMODORINI**  
(Tonnarello with mussels, pecorino and  
cherry tomatoes)  
(Muscheln, Pecorino und Kirschtomaten)  
(Moules, Pecorino et Tomates cerises)  
(Mejillones, Pecorino y tomates cherry)

We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

## Desserts

» • **TIRAMISU** della Casa 7  
» • **CHEESECAKE** with berries 6,5  
Käsekuchen mitbeeren  
Cheesecake aux Fruits rouges  
Tarta de queso con mermelada  
de frutos del bosque

» • **Panna Cotta** with Strawberries 6  
Panna cotta Erdbeer  
Panna cotta fraise  
Panna cotta fresca

» • **Homemade Chocolate Salami** 6,5  
with Whipped Cream  
Schoko-Salami des Hauses  
Salami du Chocolat de la Maison  
Salami de Chocolate  
de la Casa

» • **Cup of strawberry and cream icecream** 9  
Coupe de fraises fraîches  
et crème glacée  
Taza de fresas frescas  
y helado de crema  
Tasse frische erdbeeren und rahmglace

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

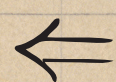
## House Wines

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





## PINSE

- **TONNO**  14  
Tomatoes, mozzarella, tuna,  
onions, capers  
Tomaten, mozzarella, thunfisch,  
zwiebel, kapern  
Tomate, mozzarella, thon, onions, capres  
Tomate, mozzarella, atun, cebolla,  
alcaparras
- **RUSTICA**  14  
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)
- **BUFALINA** "base bianca"  16,5  
(Fresh Tomatoes - Buffalo milk mozzarella  
cheese - basil)  
(Frische Kirschtomaten - Büffelmilch  
Mozzarella - Basilikum)  
(Tomates fraîches - Mozzarella au lait  
de bufflonne - basilic)  
(Tomates frescos - Mozzarella de leche  
búfala - albahaca)
- **SALMONE**  14  
Mozzarella, smoked Salmon and Rucola  
Mozzarella, Räucherlachs und Rucola  
Mozzarella, saumon fumé et Rucola  
Mozzarella, Salmon ahumado y Rucola

## Salads 12

- **TRASTEVEVERE**  (mixed salad - Buffalo milk mozzarella  
- tomatoes - olives - corn - zucchini)  
(Gemischter Salat - Mozzarella aus  
Büffelmilch - Tomaten - Oliven - Mais -  
Zucchini)  
(salade mixte - Mozzarella au lait de  
bufflonne - tomates - olives - maïs -  
courgettes)  
(Ensalada mixta - Mozzarella de leche  
de búfala - tomates - aceitunas - maíz -  
calabacín)
- **BORGIO**  (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, tomato,  
carottes  
Ensalada, atun, mais, huevo, aceitunas,  
tomate, zanahoria
- **HOT FOCACCIA**  6,5  
(BREAD with E.V.O. oil and rosemary )  
(Heiße Focaccia, Öl E.V.O. und Rosmarin )  
(Focaccia chaude, huile E.V.O. et romarin )  
(Focaccia caliente, Aceite E.V.O. y Romero )

- Tonnarello "Nonna Nadia"  12  
(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**  15  
Pasta homemade with tomato  
and meetballs  
Pasta hausgemachtes mit sauce  
fleischbällchen  
Pâtes de la maison avec  
tomate et boulettes  
Pasta casera con tomate  
y albondigas

- Tonnarello **AMATRICIANA**  12  
(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  12  
Bechamel 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**  11  
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**  18,5  
Fleischbällchen im Ochsenchwanz Soße  
Boulettes au sauce de Queue de Boeuf  
Albondigas in salsa de Coda de Buey

- Meatballs **CACIO e PEPE**  16,5  
(Beef, Cheese and Pepper)  
Fleischbällchen Käse und Pfeffer  
Boulettes Fromage et Poivre  
Albondigas de carne Queso y Pimienta

- **CODFISH BALLS** with tomato, olives, 16  
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 Tomato,  
Aceitunas, Piñones y Pasas

- Meatballs in **TOMATO SAUCE**  16,5  
Fleischbällchen im Tomatensoße  
Boulettes du viande au Sauce de Tomato  
Albondigas de carne in Salsa de Tomato

- **EGGPLANT** Balls and Potatoes  15  
Auberginenbällchen und Kartoffeln  
Boulette de Aubergines et  
Pommes de Terre  
Albondigas de Berenjenas y Patatas



## Second Courses

with side dish

- » - **SALTIMBOCCA** alla Romana 🐷 18  
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** 🐏 22  
Roasted Lamb with Potatoes  
Lammbraten mit Bratkartoffeln  
Agneau rôti avec Pommes de Terre  
Cordero Asado con Patatas
- » - **CODA ALLA VACCINARA** 🐏 18,5  
Oxtail in Tomato Sauce with Mashed Potatoes  
Ochsenschwanz im Tomatensoße mit Kartoffelpüree  
Queue de Boeuf au sauce de Tomato avec Purée  
Coda de Buey in salsa de Tomato con Puré de Patata
- » - **POLLO ALLA ROMANA** 🐔 16,5  
Chicken with Peppers Roman style and Roast Potatoes with tomato sauce  
Huhn mit Peperoni nach Römischen art mit Bratkartoffeln tomatensobe  
Poulet aux Poivrons avec Pommes de Terre sauce tomato  
Pollo guisado ne salsa de tomato con pimientos a la romana y patatas
- » - **TAGLIATA** di Manzo 🐮 22,5  
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 GIGANTE PANATA** 🐔 18,5  
Giant fried Turkey milanese with french fries  
Riese Putenschnitzel mit pommes  
Escalope de Dinde a la milanaise avec frites  
Chuleta de Pavo Gigante a la milanese con patatas fritas
- » - **STRACCHETTI** 🐮 19,5  
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** 🐟 20  
Salmon Fillet "alla Ghiotta" (tomatoes, capers, black olives) with Potatoes  
Lachs Fillet mit Tomaten, Kapern, Oliven und Bratkartoffeln  
Fillet de Salmon avec Tomates, Capres, Olives y Pommes de Terre  
Filete de Salmon con Tomato, Alcaparras, Aceitunas y Patatas

## Side Dishes

- » - Chicory (chili, garlic) 6  
Römischer Zichorie / Chicore / Achicoria
- » - Salad whit tomatoes / Salat mit tomaten 5  
Salade aux tomates  
Ensalada de tomates
- » - Roast potatoes / Bratkartoffeln / Pommes/ Patatas al horno 6
- » • French fries / Pommes Frites / Frites/ Patatas Fritas 6,5
- » - Mashed potatoes / Püree/ Puré 5

We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.

## PINSE

- **MARGHERITA** 🌿 10,5  
Tomatoes, mozzarella, basil  
Tomaten, mozzarella, basilikum  
Tomate, mozzarella, basilic  
Tomate, mozzarella, albahaca
- **FUNGHI** 🌿 11  
Tomatoes, mozzarella, mushrooms  
Tomaten, mozzarella, pilzen  
Tomate, mozzarella, champignons  
Tomate, mozzarella, champiñones
- **CACIO e PEPE** 🌿 10  
Mozzarella, cheese and pepper  
Mozzarella, käse und pfeffer  
Mozzarella, le fromage et le poivre  
Mozzarella, queso y pimienta
- **NAPOLI** 🐟 11  
Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano  
Tomaten, mozzarella, sardellen, oregano  
Tomate, mozzarella, anchois, origano  
Tomate, mozzarella, anchoas, origano
- **CONTADINA** 🌿 13,5  
Tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplants, pepper  
Tomaten, mozzarella, zucchini, auberginen, pfeffer  
Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons  
Tomate, mozzarella, calabacinos, berenjenas, pimientos
- **PARMA** 🐷 14  
Tomato mozzarella and raw ham)  
Tomaten mozzarella Rohschinken  
Tomate mozzarella et jambon cru  
Tomate mozzarella y jamón crudo
- **QUATTRO FORMAGGI** Bianca 🌿 12,5  
4 cheese (Blue cheese - Mozzarella - Provola - Brie)  
4 käse  
4 fromages  
4 quesos
- **DIAVOLA** 🐷 12  
Tomatoes, mozzarella, Spicy salami  
Tomaten, mozzarella, scharfe salami  
Tomate, mozzarella, salami piquant  
Tomate, mozzarella, salami picante
- **CAPRICCIOSA** 🐷 15  
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, egg, olives, artichoke and mushrooms  
Tomaten, mozzarella, gekochtes schinken, eier, oliven, artischoken und pilzen  
Tomate, mozzarella, jambon cuite, oeuf, olives, artichaut, champignons  
Tomate, mozzarella, jamon cocido, huevo, aceitunas, alcachofa, champiñones
- **BOSCAIOLA** 🐷 12,5  
Mozzarella, mushrooms and sausage  
Mozzarella, Pilzen und wurst  
Mozzarella, champignons et saucisse  
Mozzarella, champiñones y salchichas
- **SALSICCIA E PATATE** 🐷 12  
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.]