

**Benvenuti al tordomatto
assaggiare un ricordo**

Adriano Baldassarre

Aperitivi

Birra e gazzosa 10,00

Negroni 10,00

Manhattan 10,00

Spumante Metodo Classico Best Brut Famiglia Cotarella 10,00

Champagne Vilmart & C. Grande Reserve Premier Cru 15,00

Antipasti

Funghi, timo, mandorle e sedano 15,00

Quaglia, ostrica, patate e prezzemolo 15,00

Zucchina ripiena 15,00

Pane 5,00

Paste

Ravioli di trippa alla romana, menta e pecorino 15,00

Fettuccine al ragu bianco di agnello 15,00

Spaghetti aglio, olio e calamaretti 15,00

Pane 5,00

Pietanze

Pollo, peperoni e salvia 25,00

Vitella e funghi 25,00

Entrecôte di Galiziana e scorzobianca 25,00

Pane 5,00

Dessert

Pane dolce, burro, marmellata e zabaione 15,00

Ricotta e visciole 15,00

Mele miele e mandorle 15,00

Pane 5,00

In Avvicinamento al TraDizione InProgressione



SUBURRA Panisperna

Foro Olitorio



Fiore di zucca

Minestrone

Foro Boario — Coniglio alla cacciatora



RIPA GRANDE

Ravioli di trippa alla romana, menta e pecorino

TESTACCIO

Vitella e funghi



PORTICO d'OTTAVIA



Pane dolce, burro e marmellata

50,00

IN AGGIUNTA SU RICHIESTA



Spaghetti aglio, olio e calamaretti 10,00

In abbinamento

3 calici 30,00

In Tramontabili di Tradizione InProgressione



SUBURRA Panisperna

Foro Oltorio — Zucchini ripieni

Minestrone

Foro Boario



Quaglia, ostrica, patate e prezzemolo



RIPA GRANDE

Ravioli di trippa alla romana, menta e pecorino

Cappuccino di baccalà

TESTACCIO

Vitella e funghi



PORTICO d'OTTAVIA

Pane dolce, burro e marmellata

70,00



IN AGGIUNTA SU RICHIESTA

Spaghetti aglio, olio e calamaretti 10,00

In abbinamento

4 calici 40,00

TraDizione InProgressione



SUBURRA Panisperna

Foro Oltorio — Zucchini ripieni
Fiore di zucca

Minestrone



Funghi, timo, mandorle e sedano

Foro Boario — Coniglio alla cacciatore e kasundi

Quaglia, ostrica, patate e prezzemolo



RIPA GRANDE

Broccoli e arzilla

Cappuccino di baccalà

RIONE REGOLA

Coda alla vaccinara e sedano



TESTACCIO

Vitella e funghi



PORTICO d'OTTAVIA

Pane dolce, burro e marmellata

90,00



IN AGGIUNTA SU RICHIESTA

Spaghetti aglio, olio e calamaretti 10,00

In abbinamento

6 calici 60,00

Nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 viene riportato l'elenco completo delle

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti e lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*

In conformità con il Decreto 17 luglio 2013 (Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce), il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed altri ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a **trattamento di abbattimento rapido** (-20°C) per motivi di maggiore sicurezza alimentare.

Tordomatto ristorante ROMA ITALY via Pietro Giannone, 24
Grazie per averci scelto