



# MA CHE CE FREGA

## MENU STAGIONALE



### ANTIPASTI

Fiori di Zucca (2 pezzi) € 7,00

*(Fiori di Zucca, Alici e Mozzarella)*



Baccalà Fritto (2 pezzi) € 9,00

*(Baccalà in pastella)*



Suppli al Telefono (2 pezzi) € 7,00

*(Riso, Ragù e Mozzarella)*



Sfizio Cacio e Pepe € 5,00

*(Crocchetta al Tonnarello, Cacio e Pepe)*



Sfizio alla Romana € 5,00

*(Crocchetta di Mozzarella, Patate e Grana Padano)*

Tagliere alla Romana (per 2 persone) € 17,00

*(Porchetta di Ariccia, Pecorino Romano e Cipolle Borettane)*



Crostone con Burro, Alici del Cantabrico e Bufala € 15,00



Asparagi all'Agro € 14,00

*(Asparagi sbollentati e conditi con Olio, Sale, Pepe e Limone)*

Bruschetta Tradizionale € 8,00



Panzanella Romana € 6,00

*(Pane Casereccio umettato, Pomodorini, Basilico, Olio e Aglio sfregato)*



Aggiunte Extra (Suppli, Fiore, Baccalà) € 4,00 al pezzo



# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA

Tagliatelle alla Papalina € 14,00

*(Cipolla, Prosciutto Crudo, Uova e Parmigiano)*



Maccheroncini alla Gricia € 15,00

*(Crema di Pecorino Romano e Guanciale)*



Maccheroncini al Ragù di Cinghiale € 15,00

*(Trita di Cinghiale e Erbe aromatiche)*



Tonnarelli Cacio e Pepe € 13,00



Tonnarelli Fave, Pecorino Romano e Guanciale € 15,00



Tonnarelli Cozze, Pecorino Romano e Limone € 16,00

*(Cozze, Pecorino Romano, Menta e Aglio)*



Tagliatelle al Sugo di Coda alla Vaccinara € 15,00





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## PRIMI PIATTI - PASTA SECCA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino € 13,00



Spaghetti Pomodoro e Basilico € € 13,00



Rigatoni Alla Carbonara € 14,00

*(Uova, Pecorino Romano e Guanciale)*



Bucatini Alla Amatriciana € 14,00

*(Salsa di Pomodoro, Guanciale e Pecorino Romano)*



Spaghetti alle Vongole € 17,00

*(Vongole, Prezzemolo e Aglio)*



Rigatoni con Broccoli Romaneschi € 14,00





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## SECONDI PIATTI

Coda alla Vaccinara Stufata € 17,00

*(Manzo, Pomodoro, Erbe aromatiche, Vino e Cacao)*



Vitella alla Fornara € 18,00

*(Pancia di Vitella, Alici, Aglio ed Erbe Aromatiche)*



Scottadito € 18,00

*(Agnello, Erbe Aromatiche e Aglio)*



Sovracoscia di Pollo con Peperoni € 17,00



Involtini alla Romana € 16,00

*(Manzo, Sedano, Carote, Lardo, Pecorino Romano e Salsa di Pomodoro)*



Polpette al Sugo € 13,00

*(Trita di Manzo, Parmigiano, Uova, Pangrattato, Aglio, Erbe aromatiche e Sugo di Pomodoro)*



Saltimbocca alla Romana € 15,00

*(Vitello, Prosciutto Crudo e Salvia)*



Straccetti di Manzo € 18,00

*(Manzo, Peperoncino e Aglio)*



# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE

## CONTORNI

Insalata di Carciofi freschi € 8,00

Carciofo alla Romana € 9,00

*(Carciofo, Prezzemolo, Alici e Aglio)*



Patate al Forno e Guanciale € 7,00

Puntarelle con Salsa di Alici € 7,00

*(Germogli di Cicoria Catalogna ed emulsione di Alici, Limone, Aglio e Olio evo)*



Asparagi all'Agro € 14,00

*(Asparagi sbollentati e conditi con Olio, Sale, Pepe e Limone)*

Cicoria Saltata € 6,00

Broccoletti Romaneschi saltati € 6,00

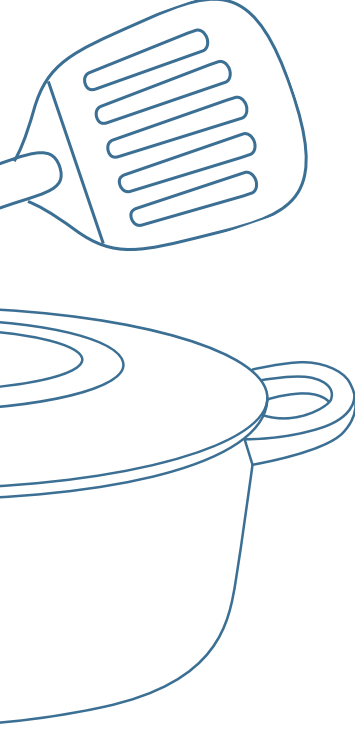
Fave, Guanciale e Cipollotto € 8,00

MIX Verdure di stagione saltate in padella € 11,00



OSTERIA ROMANA





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE

## PINSA TIPICA ROMANA

con Mozzarella, Acciughe e Fiori di Zucca € 12,00



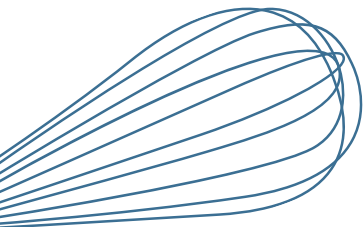
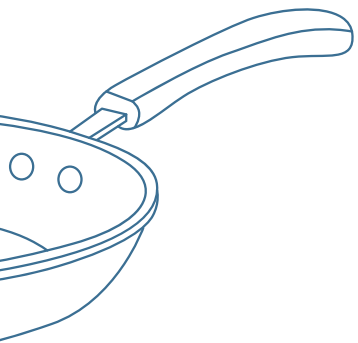
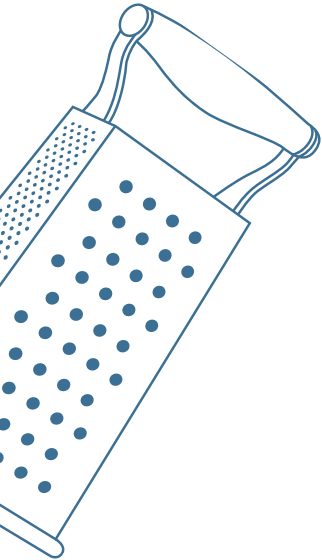
con Mozzarella, Pomodoro e Origano € 11,00

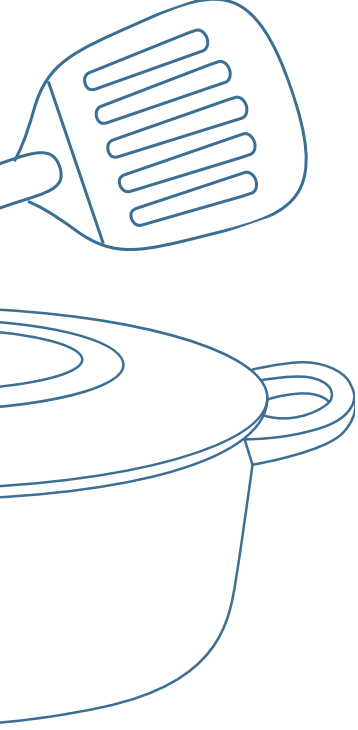


con Guanciale e Pecorino € 14,00



con Venticina, Pomodoro e Mozzarella € 12,00





# MA CHE CE FREGA

## MENU STAGIONALE

### INSALATONE E PIATTI UNICI

Machecefrega Salad € 15,00

*(Fagioli Bianchi di Spagna, Tonno, Pomodorini e Anelli di Cipolla)*



Coatto Salad € 17,00

*(Misticanza, Uva, Uova, Alicette e Carote)*



Caesar's Salad € 17,00

*(Misticanza, Crostini, Pollo, Uova, Guanciale e scaglie di Pecorino)*



Salmon Salad € 18,00

*(Misticanza, Salmone, Pomodorini, Sedano, Carote e Avocado)*



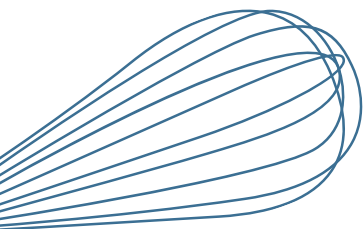
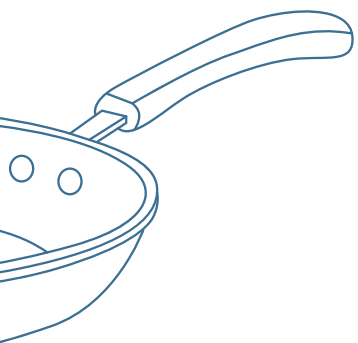
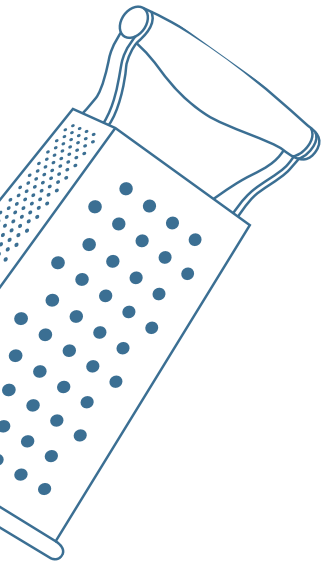
Insalata di Carciofi Freschi e Gamberi € 18,00



Carpaccio di Bovino Adulto, Songino e Pecorino € 16,00



Polpo con Patate Bollite ed Erbette Aromatiche € 18,00





# MA CHE CE FREGA

MENU STAGIONALE



## SPECIALITA' FUORI ROMA

Caprese di Bufala € 11,00

*(Pomodoro fresco e Mozzarella di Bufala)*



Tartare di Bovino Adulto (condimento a richiesta) € 18,00



Tartare Salmone e Avocado con Alghe Wakame € 19,00



Impepata di Cozze € 18,00

*(Cozze, Erbe aromatiche, Aglio e Vino Bianco)*



Fettina Panata di Vitello € 17,00



Scaloppine al Vermouth € 15,00

*(Vitello con Salsa al Vermouth)*







# MA CHE CE FREGA

## CARTA DEI VINI

### BIANCHI

- 
- Anthilia, *Villa Simone*, Lazio € 28,00
  - Frascati, *Villa Simone*, Lazio € 25,00
  - Frascati Superiore, *Villa Simone*, Lazio € 30,00
  - Chardonnay, *Tellus*, Lazio, € 24,00
  - Est Est Est, *Stefanoni*, Lazio € 25,00
  - Passerina, *Bastianelli*, Marche € 28,00
  - Pecorino, *Bastianelli*, Marche € 30,00
  - Gewürztraminer, *Pfitscher*, Trentino A.A € 30,00
  - Chardonnay 921, *Collevento*, Friuli € 22,00
  - Ribolla Gialla, *Petrucco*, Friuli € 30,00
  - Pinot Grigio, *Petrucco*, Friuli € 30,00
  - Rosè Murgia Rosa, *Terre Carsiche*, Puglia € 26,00
  - Negroamaro Rosato, *Duodecim*, Puglia € 24,00
  - Falanghina, *Sertura*, Campania € 25,00
  - Greco di Tufo, *Sertura*, Campania € 26,00
  - Vermentino, *Contini*, Sardegna € 25,00

### VINI DA DESSERT

- Malvasia Emilia Passito 500ml, *Boccardo*, Emilia € 35,00
- Passito rosso 500ml, *Stefanoni*, Lazio € 22,00

### SPUMANTI

- 
- Prosecco Superiore Asolo, *Amadio*, Veneto € 25,00
  - Prosecco Superiore Asolo Extra Brut, *Amadio*, Veneto, € 28,00
  - Franciacorta Edea, *Mirabella*, Lombardia € 45,00
  - Franciacorta, *Berlucchi*, Lombardia € 50,00
  - Franciacorta Alma, *Bellavista*, Lombardia € 80,00
  - Champagne Brut, *Veuve Clicquot*, Francia € 120,00
  - Champagne Dom Perignon, *Moët & Chandon*, Francia € 350,00
  - Champagne Cristal, *Louis Roederer*, Francia € 400,00



# MA CHE CE FREGA

## CARTA DEI VINI

### ROSSI

Roma, *Gaffino*, Lazio € 32,00

Cabernet Sauvignon il Buon Bastardo, *Gaffino*, Lazio € 28,00

Cesanese, *Villa Simone*, Lazio € 28,00

Cesanese del Piglio, *Villa Simone*, Lazio 32,00

Fanum, *Stefanoni*, Lazio 28,00

Montanello, *Stefanoni*, Lazio 20,00

Sedara, *Donnafugata*, Sicilia 28,00

Floramunda Cesaruolo, *Donnafugata*, Sicilia 35,00

Nero d'Avola, *Donnatà*, Sicilia 25,00

Syrah Bellifolli, *Valle dell'Acate*, Sicilia 26,00

Negroamaro Sono, *Romaldo Greco*, Puglia 25,00

Nero di Troia, *Terre Carsiche*, Puglia 25,00

Primitivo, *Terre Carsiche*, Puglia 25,00

Cannonau, *Maimone*, Sardegna 24,00

Montepulciano, *Avo*, Abruzzo 28,00

Barbera d'Asti, *Amor Mio*, Piemonte 28,00

Barbera d'Alba, *Baldissero*, Piemonte 30,00

Barolo, *Kellerei Auer*, Trentino 35,00

Morellino di Scansano, *Montecivoli*, Toscana 26,00

Chianti Colli Senesi, *Fattoria S.Donato*, Toscana 30,00

Brunello di Montalcino Pian della Vigne, *Antinori*, Toscana 90,00

Il Bruciato Guado al Tasso, *Antinori*, Toscana 55,00

Rosso di Montalcino Pian delle Vigne, *Antinori*, Toscana 50,00

Villa Antinori, *Antinori*, Toscana 40,00

Valpolicella Ripasso, *Manara*, Veneto 28,00

Amarone della Valpolicella, *Manara*, Veneto 60,00





# MA CHE CE FREGA

## VINI SELEZIONE PREMIUM

### ROSSI PREMIUM

- Postera, *Manara, Amarone della Valpolicella, Veneto, 2016* € 60,00  
Nebbiolo, *Pio Cesare, Piemonte, 2022* € 70,00  
Barolo, *Pio Cesare, Piemonte, 2019* € 150,00  
Barbaresco, *Pio Cesare, Piemonte, 2019* € 150,00  
Dolcetto, *Pio Cesare, Piemonte, 2021* € 60,00  
Prunotto, *Cerretta, Barolo, Piemonte, 2019* € 240,00  
Lo Zoccolaio, *Barolo, Piemonte, 2018* € 90,00  
Le Macioche, *Brunello di Montalcino, Cotarella, Toscana, 2018* € 110,00  
Pian delle Vigne, *Antinori, Brunello di Montalcino, Toscana, 2018* € 150,00  
Pian delle Vigne, *Antinori, Rosso di Montalcino, Toscana, 2021* € 60,00  
Tignanello, *Antinori, Toscana, 2020* € 180,00  
Santa Cristina, *Antinori, Toscana, 2022* € 35,00  
Bruciato, *Antinori, Toscana, 2022* € 75,00  
Sassicaia, *Bolgheri, Tenuta San Guido, Toscana, 2014* € 600,00  
Sodale, *Cotarella, Merlot Lazio, 2020* € 60,00  
Montiano, *Cotarella, Lazio, 2020* € 140,00  
Ogrà, *Cotarella, Syrah, Lazio, 2018* € 150,00  
Torricoda, *Tormaresca, Primitivo, Puglia, 2021* € 45,00  
Carrubo, *Primitivo di Manduria, Puglia, 2019* € 110,00  
Bocca di Lupo, *Tormaresca - Antinori, Aglianico, Puglia, 2020* € 110,00



### SPUMANTI PREMIUM

- Bellavista, *Franciacorta Brut Millesimato, Teatro la Scala* € 120,00  
Bellavista, *Franciacorta Brut Millesimato, Santissima Annunciata* € 110,00  
Bellavista Saten, *Franciacorta Brut, Santissima Annunciata* € 120,00  
Berlucchi, *Cuvée Imperiale Brut, Franciacorta* € 50,00  
Marchese Antinori, *Franciacorta Cuvée Royale, Antinori* € 70,00  
Marchese Antinori, *Franciacorta Rosè, Antinori* € 90,00  
Comtes de Champagne, *Brut Milesimato Blanc de Blancs, Tattinger, 1993* € 1100,00

