



## Armando al Pantheon

### GLI ANTIPASTI... STARTERS

<b>Polpettine di farro servite con salsa al tartufo nero</b> (Spelt balls served with black truffle sauce)	<b>15,00 €</b>
<b>Bruschetta stracciatella, alici di Sciacca e pistacchio (2 pz)</b> (Toasted bread with buffalo stracciatella, anchovies, pistachio nut - 2 pcs)	<b>12,00 €</b>
<b>Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata</b> (Heart, liver and lungs of lamb served with bread chicory sauted)	<b>12,00 €</b>
<b>Mozzarella di bufala e bruschetta con pomodoro Piennolo e origano</b> (Fresh buffalo mozzarella and 1 pc of toasted bread with tomatoes from Vesuvio and oregano)	<b>10,00 €</b>
<b>Filetto di aringa con fagioli, cipolla rossa, olio e aceto balsamico</b> (Herring served with beans, red onion, oil and balsamic vinegar)	<b>10,00 €</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> (Eggplants cooked with tomatoe, ricotta cheese, mozzarella, parmesan and basil)	<b>10,00 €</b>

### ZUPPA ROMANA... ROMAN SOUP

<b>Stracciatella romana - brodo, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo</b> (Eggs drop soup with parmesan cheese, broth, lemon and parsley)	<b>9,00 €</b>
---	---------------

### I PRIMI DELLA TRADIZIONE... FIRST COURSE

<b>Spaghetti al tartufo nero</b> - soggetto a disponibilità (Spaghetti with oil and black truffle - subject to availability)	<b>25,00 €</b>
<b>Fettuccine con le "regaje" di pollo, pomodoro e parmigiano</b> (Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomatoe sauce and parmesan cheese)	<b>14,00 €</b>
<b>Rigatoni con la Pajata, pomodoro e parmigiano</b> (Short pasta with intestine of young veal, tomatoe sauce and parmesan cheese)	<b>14,00 €</b>
<b>Rigatoni all'Amatriciana</b> (Short pasta with tomatoe sauce, pecorino romano cheese, pork cheeks and pepper)	<b>14,00 €</b>
<b>Spaghetti alla Gricia</b> (Spaghetti with pecorino romano cheese, pork cheeks and pepper)	<b>14,00 €</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> (Spaghetti with egg, pecorino romano cheese, pork cheeks and pepper)	<b>14,00 €</b>
<b>Spaghetti Cacio e Pepe</b> (Spaghetti with pecorino romano cheese and pepper)	<b>14,00 €</b>

## I SECONDI PIATTI... MAIN COURSES

<b>Anatra alle prugne, cumino e semi di sesamo</b> - ricetta di Apicio (Duck stew with prunes, cumin and sesame seeds - 'Apicio' recipe)	<b>19,00 €</b>
<b>Abbacchio a scottadito, condito con sale e pepe</b> (Grilled lamb chops, salt and black pepper)	<b>18,00 €</b>
<b>Vitello tonnato</b> - salsa fatta in casa con tonno, uova, acciughe e capperi (Slices of veal and home made sauce of tuna, eggs, anchovies and capers)	<b>18,00 €</b>
<b>Pollo con i peperoni e pomodoro</b> (Chicken cooked with tomatoe and yellow and red bell peppers)	<b>17,00 €</b>
<b>Straccetti di manzo con rucola, aceto balsamico e peperoncino</b> (Strips of beef cooked with chili pepper, rocket and balsamic vinegar)	<b>16,00 €</b>
<b>Saltimbocca alla romana</b> (veal with ham and sage, cooked with white wine)	<b>16,00 €</b>
<b>Trippa alla romana, con pomodoro, pecorino, pepe e menta</b> (Tripe in roman style with tomatoe, pecorino cheese, black pepper and mint)	<b>16,00 €</b>

## I CONTORNI... SIDE DISHES

<b>Insalata fantasia, con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio</b> (Salad with rocket, parmesan cheese, poppy seeds, peanuts, cashew nuts, pine nuts, walnuts, pistachio nuts)	<b>11,00 €</b>
<b>Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino</b> (Chicory sauted with garlic, oil and hot peppers)	<b>5,50 €</b>
<b>Insalata mista</b> (Mixed salad)	<b>5,50 €</b>
<b>Patate al forno</b> (Roast potatoes)	<b>5,50 €</b>

**I DOLCI FATTI IN CASA E NON SOLO... HOME-MADE DESSERT AND MORE**

<b>La "Torta Antica Roma"</b> con ricotta, marmellata di fragole, semi di sesamo e papavero (Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds)	<b>8,00 €</b>
<b>Tiramisù</b> con cantucci e gocce di cioccolato (Tiramisù made with chocolate, coffee and hazelnut cookies)	<b>8,00 €</b>
<b>"Bavarese esotica"</b> con yogurt e frutta esotica, gocce di cioccolato bianco e crumble di nocciole e salvia (Bavarese with yogurt, tropical fruits, white chocolate chips and crumble of sage and hazelnuts)	<b>8,00 €</b>
...	
<b>Maritozzo romano</b> del Forno Roscioli servito con panna o gelato (Brioche/sweet bread from Roscioli bakery served with whipped cream or ice cream)	<b>8,00 €</b>
<b>GIOIE</b> by "Giolitti" - Pepite di gelato Giolitti - 4 gusti (Nuggets of ice cream made by "Giolitti" - 4 flavours)	<b>8,00 €</b>
<b>Sapori di Roma...</b> Pampepato, Pangiallo romano, ciambelline e cantucci del forno Colapicchioni, servito con vino dolce (Selection of Roman cookies served with a glass of sweet wine)	<b>12,00 €</b>
...	
<b>Platto di formaggi misti della regione</b> (Selection of regional and national cheeses)	<b>13,00 €</b>
...	
<b>Pane del "Forno Roscioli"</b> (Selection of bread from "Forno Roscioli")	<b>€ 2,00/persona</b>
...	
<b>Acqua di Toscana San Felice</b> naturale e frizzante / <b>Acqua di Nepi</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Coca Cola 33cl</b> / <b>Acqua tonica</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Birra Roma non filtrata BIONDA</b> / <b>IPA 33 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Birra Roma non filtrata ROSSA 33 cl</b>	<b>5,50 €</b>
...	
<b>Caffè espresso miscela Sant'Eustachio</b> / <b>caffè decaffeinato</b> / <b>caffè d'orzo</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Caffè doppio</b> / <b>caffè americano</b>	<b>4,00 €</b>