

Antipasti — Starters

✓	Mozzarella di bufala (125gr) e carciofo alla romana ^{7, 17} Fresh buffalo mozzarella and artichoke roman style	13	€
	Bruschetta con stracciatella, alici di Sciacca e pistacchio — 2 pz ^{1, 4, 5, 7, 8} Toasted bread with stracciatella cheese, anchovies from Sciacca and pistachio — 2pcs	13	
	Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata ^{1, 17, 18} Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory	13	
✓	Uova in trippa con pecorino romano, pomodoro e menta ^{3, 7, 18} Eggs cooked in tomato sauce with pecorino cheese and mint	14	

Zuppa e primi piatti — Soups and pasta dishes

Tempi di attesa delle paste: 30-40 minuti — Waiting times for pasta: 30-40 minutes

			€
✓	Stracciatella romana con brodo vegetale, uovo, parmigiano, limone e prezzemolo ^{1, 3, 7} Egg drop soup with vegetable broth, parmigiano cheese, lemon and parsley	14	
✓	Zuppa di orzo perlato con lenticchie, funghi e tartufo nero ^{1, 5, 8, 15, 16, 17} Barley soup with lentins, mushrooms, tomatoe and black truffle	18	
✓	Minestra della Suocera con zucca, fagioli del purgatorio, pane tostato e pecorino romano ^{1, 7, 16, 17, 18} Soup with toasted bread, frayed pumpkin, local beans and pecorino cheese	16	
✓	Spaghetti cacio e pepe ^{1, 7, 18} Spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper	16	
	Rigatoni all'amatriciana ^{1, 7, 18} Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	16	
	Spaghetti alla carbonara ^{1, 3, 7, 18} Spaghetti with egg, pecorino cheese, pork cheek and black pepper	16	
	Fettuccine con le regaje di pollo ^{1, 3, 7, 9, 17, 18} Fresh pasta with heart, liver and lungs of chicken, tomato sauce and parmigiano cheese	16	

✓ = Piatto vegetariano / Vegetarian dish

Secondi piatti — Main dishes

			€
	Trippa alla romana con pomodoro, pecorino romano, pepe e menta ^{7, 17, 18} Bovine's stomach with tomatoes sauce, pecorino cheese, black pepper and mint	17	
	Salsicce della Tuscia con polenta grigliata ^{1, 16, 17, 18} Pork sausages served with polenta boiled corn	18	
	Saltimbocca alla romana ^{1, 7} Veal with ham and sage, cooked with white wine	19	
	Bocconcini di vitella con funghi porcini secchi, frutta secca, frutti di bosco e tartufo nero ^{1, 12, 15, 17, 18} Pieces of veal with dried porcini mushrooms, dried fruit, berries and fresh black truffle	22	
	Abbacchio alla scottadito con sale e pepe ¹⁸ Grilled roman lamb with salt and black pepper	22	

Contorni — Side dishes

			€
✓	Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino ^{17, 18} Roman chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper	6	
✓	Patate al forno Roast potatoes	6	
✓	Insalata mista ⁹ Mixed salad	6	
✓	Carciofo alla romana ¹⁷ Roman Roman style artichoke — 1 pcs	7	
	Puntarelle alla romana con olio, aceto e salsa di alici e aglio ^{4, 17} Chicory's sprouts prepared with oil, vinegar and anchovys gravy	8	
✓	Insalata fantasia con rucola, parmigiano, mais, semi di papavero e misto di frutta a guscio ^{5, 7, 8, 11} Salad with arugula, parmigiano cheese, corn and mix of nuts and dried fruit	12	

Costo dei servizi di base 3€/Pax
Sit-down fee

Acqua **San Felice** (Toscana) o Acqua di **Nepi** (Lazio) 3 €

Menu degustazione per tutto il tavolo Tasting menu for the all table

Menu Quinto quarto

Bottoncino di pane con coratella d'abbacchio e cicoria ripassata ^{1, 17, 18}
Heart, liver and lungs of lamb served with bread and sauted chicory

Rigatoni con la pajata ^{1, 7, 9, 17, 18 16}
Short pasta with intestine of young veal, tomatoes sauce and parmigiano cheese

Trippa alla romana con cicoria saltata ^{7, 17, 18}
Bovine's stomach with tomatoes sauce, pecorino cheese, black pepper, mint and chicory sauted with garlic, olive oil and chili pepper

Torta Antica Roma con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e di sesamo ^{1,3,7,11}
Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds

48€ / persona

Abbinamento vino/Wine pairing 25€

Menu della Tradizione

Minestra della Suocera con zucca, fagioli del purgatorio, pane tostato e pecorino romano ^{1, 7, 16, 17, 18}
Soup with toasted bread, frayed pumpkin, local beans and pecorino cheese

Rigatoni all'amatriciana ^{1, 7, 18}
Short pasta with tomato sauce, pecorino cheese, pork cheek and black pepper

Saltimbocca alla romana con patate al forno ^{1, 7}
Veal with ham and sage, cooked with white wine and roasted potatoes

Torta Antica Roma con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e di sesamo ^{1,3,7,11}
Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds

45€ / persona

Abbinamento vino/Wine pairing 25€

Password Wi-Fi: **Armando1961.fc**

Questo menu è stato plastificato per facilitarne la regolare sanificazione

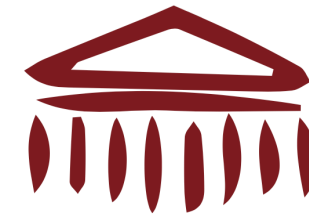
This menu has been laminated to facilitate regular sanitization

Elenco degli allergeni — List of allergens

1 Glutine/Gluten — **2 Crostacei**/Crustaceans — **3 Uova**/Eggs — **4 Pesce**/Fish — **5 Arachidi**/Peanuts — **6 Soia**/Soybeans — **7 Latte**/Milk — **8 Frutta a guscio**/Nuts — **9 Sedano**/Celery — **10 Senape**/Mustard — **11 Sesamo**/Sesame — **12 Anidride solforosa-solfiti >10mg/kg**/Sulphure dioxide — **13 Lupino**/Lupin — **14 Molluschi**/Molluscs — **15 Funghi e tartufi**/Mushrooms and truffles — **16 Legumi**/Legumes — **17 Cipolla e aglio**/Onion and garlic — **18 Pepe e peperoncino**/Pepper and chili.

Il nostro staff si adopera al meglio per regimi di allergie e intolleranze, ciononostante la nostra è una cucina dagli spazi limitati, è quindi possibile che nel piatto possa capitare qualche contaminazione.

Please note that our staff does their best to accommodate allergies and intolerant diets, however ours is a kitchen with limited space, so it is possible that some contamination could occur on the plate.



Armando al Pantheon