

MENU



TOR MARGANA
Piazza Margana 23, Roma

Vinando
Vinando
OSTERIA - WINE BAR

CAMPO MARZIO
Via Metastasio 21, Roma

ANTIPASTI DI MARE - SEA STARTERS

Crudo di Pesce Misto <i>Mixed Raw Fish</i>	25,00
Tartare di Tonno <i>Fresh Tuna Tartare</i>	20,00
Carpaccio di Spigola agli Agrumi <i>Sea Bass Carpaccio With Citron Fruits Sauce</i>	15,00
Cozze e Ricotta al Gratin con Pachino e Calamari <i>Gratin of Mussels and Ricotta Cheese with Cherry Tomatoes and Squid</i>	14,00
Burratina con Gamberi Crudi e Tartufo Nero <i>Burrata Cheese with Raw Shrimps, Black Truffle</i>	13,00
Insalata di Calamaretti con Verdurine Frisèe <i>Squids Salads with Fresh Julienne Vegetables</i>	13,00
Carpaccio di Polipo e Patate <i>Carpaccio of Octopus with Potatoes</i>	12,00
Sautè di Cozze e Vongole Veraci <i>Mussels and Clams Sautè, Cherry Tomatoes, Basil</i>	12,00
Ostriche Francesi (3 Pezzi) <i>French Oyster (3 Pieces)</i>	10,00

ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS

Grande Degustazione di Affettati Nostrani <i>Great Tasting of Cold Cuts</i>	14,00
Antipasto Misto Vinando <i>Vegetable Strudel, Pumpkin Flower, Eggplant Fried, Red Chicory, Tomino Cheese</i>	13,00
Selezione Mista di Formaggi <i>Mixed Selection of Cheese</i>	12,00
Parmigianina di Melanzane <i>Eggplant Cake with Mozzarella and Tomato</i>	11,00
Piramide di Melanzane con Mozzarella di Bufala <i>Eggplant with Buffalo Mozzarella</i>	11,00
Bufala e Prosciutto di Parma <i>Buffalo Mozzarella and Parma Ham</i>	11,00
Carciofi Ripieni <i>Artichokes Stuffed with Meat</i>	11,00
Fritto Misto Vegetale <i>Fried Mixed Vegetables</i>	10,00
Strudel di Verdure <i>Vegetables Strudel</i>	10,00
Polpette di Melanzane <i>Eggplants Balls Fried</i>	10,00
Fiori di Zucca Ripieni di Ricotta <i>Pumpkin Flower Stuffed with Buffalo Ricotta and Basil</i>	10,00
Bruschetta <i>Bruschetta</i>	6,00

PRIMI PIATTI DI PESCE - SEA MAIN COURSES

Pasta Di Gragnano

Spaghetti all'Astice <i>Spaghetti with Lobster</i>	22,00
Riso al Nero di Seppia e Calamari <i>Squid Ink Rice and Calamaro</i>	16,00
Paccheri Pesce Spada, Pachino e Fiori di Zucca <i>Paccheri with Sword Fish, Eggplant, Zucchini Flowers</i>	16,00
Spaghetti Vongole e Carciofi <i>Spaghetti Clams and Artichokes</i>	15,00
Riso alla Crema di Scampi <i>Scampi Cream Risotto</i>	14,00
Risotto alla Pescatora <i>Seafood Risotto</i>	14,00
Zuppa di Pesce <i>Fish Soup</i>	14,00
Gnocchi Scampi e Gamberi <i>Gnocchi with Shrimps, Prawns and Cherry Tomatoes</i>	13,00
Fusilloni Piselli, Gamberetti e Pachino <i>Fusilloni Peas, Shrimp and Cherry Tomatoes</i>	12,00
Tagliatelle Crema di Piselli, Salmone e Pepe Nero <i>Tagliatelle With Pea Cream, Salmon and Black Pepper</i>	12,00
Spaghetti Alici e Mollica <i>Spaghetti with Anchovy and Soft Part of Bread</i>	10,00
Orecchiette Cozze e Ceci <i>Fresh Pasta Hand Made with Mussels and Chick-Peas</i>	10,00

A Scelta Pasta Senza Glutine - Gluten Free Pasta On Request

PRIMI PIATTI DI TERRA - MAIN COURSES

Pasta Di Gragnano

Ravioli Ricotta e Zafferano alla Fornarina <i>Fornarina Ravioli with Saffron and Ricotta Cheese</i>	16,00
Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo Nero <i>Risotto with Porcini Mushrooms and Black Truffle</i>	13,00
Lasagnetta Verde con Patate Carciofi e Pesto <i>Green Lasagna with Potatoes, Artichokes and Pesto</i>	12,00
Gnocchi Gricia Fiori di Zucca e Tartufo Nero <i>Gnocchi Gricia Style with Pumpkin Flower, Bacon and Black Truffle</i>	11,00
Orecchiette al Cesanese e Cipolle di Tropea <i>Fresh Pasta Hand Made with Cesanese Wine, Red Onions and Bacon</i>	11,00
Spaghetti Cacio e Pepe in Cestino di Parmigiano <i>Spaghetti with Cheese and Pepper</i>	10,00
Millerighe all'Amatriciana <i>Amatriciana Style Pasta</i>	10,00
Fusilloni Carbonara e Zucchine <i>Fusilli Carbonara Style</i>	10,00
Orecchiette Broccoli e Guanciale <i>Fresh Pasta Hand Made with Broccoli and Jowl Bacon</i>	10,00
Lasagna <i>Lasagna Hand Made</i>	10,00
Orecchiette e Cime di Rapa <i>Fresh Pasta Hand Made with Wild Broccoli</i>	10,00
Zuppa del Giorno <i>Soup of the Day</i>	10,00

A Scelta Pasta Senza Glutine - Gluten Free Pasta On Request

SECONDI PIATTI DI PESCE - SEA SECOND COURSES

Grigliata Mista di Pesce Mixed Grilled Fish (Shrimps, Tuna, Seabass, Squid, Prawns, Swordfish)	25,00
Involtini Siciliani di Pesce Spada con Caponata Stuffed Swordfish with Typical Sicilian Caponata	18,00
Tagliata di Tonno al Sesamo saltata in Balsamico Grilled Fillet of Tuna with Sesame and Aceto Balsamico	18,00
Trancio di Spada con Pachino, Capperi e Olive Swordfish with Cherry Tomatoes, Capers and Olives	15,00
Frittura di Calamari e Gamberi Fried Squids and Shrimps	15,00
Spigola in Crosta Tricolore Seabass n Tricolore Crusted (Zucchini, Potatoes and Cherry Tomatoes)	15,00
Calamari alla Griglia Grilled Squids	14,00
Polipo alla Griglia su Purea di Patate Grilled Octopus on Mashed Potatoes	14,00
Astice alla Catalana (500 Gr. Circa) L'etto Lobster Catalana Style - €7,00 per 100 Grams	7,00

SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT SECOND COURSES

Filetto di Manzo ai Tre Pepi <i>Fillet of Beef with Three Peppers</i>	22,00
Tagliata di Filetto al Rosmarino <i>Grilled Cut of Beefsteak (Rosemary)</i>	20,00
Abbacchio al Forno con Carciofi <i>Grilled Pieces of Lamb with Artichokes</i>	16,00
Galletto Ruspante <i>Wild Cockerel</i>	13,00
Straccetti di Manzo con Pomodori Secchi <i>Slices of Beef with Sun Dried Tomatoes</i>	12,00
Saltimbocca alla Romana <i>Steak of Veal Roman Style (With Ham and Sage)</i>	12,00
Polpette di Manzo al Pomodoro <i>Beef Meatballs in Tomato Sauce</i>	10,00
Scaloppine al Limone, o Arancia, o Vino Bianco <i>Veal With Orange Sauce/White Wine/Lemon Sauce</i>	10,00
Scamorza Grigliata al Tartufo Nero <i>Grilled Scamorza with Black Truffles</i>	10,00

I VEGETALI - VEGETABLES

Insalatona con Mozzarella di Bufala Big Salad with Buffalo Mozzarella	12,00
Grigliata di Verdure Miste Grilled Mixed Vegetable	8,00
Purea di Fave e Cicoria Broad Beans Purea With Chicory	8,00
Caprese Buffalo Mozzarella and Tomatoes	8,00
Carciofi alla Giudia Fried Artichokes	7,00
Spinaci alla Romana Sauteed Spinach Roman Style (With Raisins and Pine-Kernels)	6,00
Verza Olive e Capperi Savoy Cabbage, Olives and Capers	6,00
Carciofi Trifolati Artichokes Cooked in Olive Oil, Parsley and Garlic	6,00
Cicoria Ripassata Sauteed Chicory	5,00
Patate Ripassate Sauteed Potatoes	5,00
Broccoli Ripassati Sauteed Broccolo	5,00
Patate al Forno Oven cooked Potatoes	5,00
Rughetta e Pachino Rocket and Cherry Tomatoes	5,00
Puntarelle all'Agro Roman Style C�atolagna Chicory	5,00
Insalata Mista Mixed Salad	5,00

LE PIZZE

Focaccia Bianca al Rosmarino (Focaccia with Rosemary)	4,00
Margherita (Tomato and Mozzarella)	8,00
Napoletana (Tomato, Mozzarella and Anchovy)	9,00
Diavola (Buffalo Mozzarella and Spicy Salami)	10,00
Prosciutto (Tomato, Mozzarella and Parma Ham)	10,00
Quattro Formaggi (Four Cheeses)	10,00
Boscaiola (Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Parma Ham)	10,00
Capricciosa (Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Egg and Parma Ham)	10,00
Vegetariana (Buffalo Mozzarella, Tomato, Eggplants and Zucchini)	10,00
Bufala e Pachino (Buffalo Mozzarella And Cherry Tomatoes)	12,00
Focaccia Vinando (Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Parma Ham, Rocket)	12,00

I DESSERT

Cuore di Cioccolato 7,00
Baked Pure Chocolate (10 Min.)

Tiramisù 7,00
Tiramisù

Crème Brulèe 7,00
Crème Brulèe

Torta Ricotta e Cioccolato 7,00
Chocolate and Ricotta-Cheese Cake

Tortino Pere e Nocciola con Cioccolato Bianco Fuso 7,00
Pear and Hazelnut Cake with Melted White Chocolate

Millefoglie con Crema Chantilly 7,00
Millefoglie with Chantilly Cream

Brownie di Cioccolato Fondente con Gelato alla Crema 7,00
Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

Torta di Mele e Mascarpone 7,00
Apple Pie with Mascarpone

Sorbetto al Limone 4,00
Lemon Sorbet

Frutta di Stagione 5,00
Seasonal Fresh Fruit

ACQUA MINERALE - MINERAL WATER

(LT.0,75)

San Benedetto - Still Water 3,00

Nepi Effervescente Naturale - Mineral Water 3,00

Sanpellegrino - Sparkling Water 3,00

BEVANDE - DRINKS

Coca Cola - Coke	3,00
Coca Cola Zero - Coke Zero	3,00
Sprite	3,00
Fanta	3,00
Schweppes Tonic	3,00
Crodino	4,00
San Bitter	4,00
Campari Soda	5,00
Spremuta d'Arancia - Fresh Orange Juice	5,00
The al Limone - Iced Lemon Tea	3,00
Succo di Frutta All'ananas, Pera e Albicocca (Pineapple, Pear and Apricot Juice)	3,00
Aperol Spritz	9,00
Cocktail	9,00

BIRRE - BEER

Baffo D'oro Moretti (4,8%)	
20 Cl	3,50
40 Cl	6,50
50 Cl	8,00
Erdinger Weissbier (5,0%)	
20 Cl	3,50
40 Cl	6,50
50 Cl	8,00

CAFFETTERIA - COFFEE BAR

Caffè - Coffee	2,00
Caffè Decaffeinato - Decaffeinated Coffee	2,00
Caffè d'Orzo - Barley Coffee	4,00
Caffè Americano - American Coffee	4,00
Caffèlatte - Milk And Coffee	4,00
Cappuccino	4,00
Thè - Tea	4,00
Tisana Aromatica ai Frutti - Aromatic Infusion	4,00
Camomilla - Camomille	4,00
Cioccolato Caldo - Hot Chocolate	5,00

AMARI

Limoncello	6,00
Montenegro	6,00
Jagermeister	6,00
Averna	6,00
Lucano	6,00
Amaro Del Capo	6,00
Fernet Branca	6,00
Pane - Bread	3,00

Lista Allergeni su Richiesta - Allergene List on Request

*** A seconda della disponibilità dei prodotti, alcuni ingredienti potrebbero essere conservati a -18°**

*** Because of the availability of products, some ingredients may be stored at -18°**