

# MENU



**TOR MARGANA**  
Piazza Margana 23, Roma

*Vinando*  
**Vinando**  
OSTERIA - WINE BAR

**CAMPO MARZIO**  
Via Metastasio 21, Roma

## ANTIPASTI DI MARE - SEA STARTERS

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

## ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS

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

## PRIMI PIATTI DI PESCE - SEA MAIN COURSES

*Pasta Di Gragnano*

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

*A Scelta Pasta Senza Glutine - Gluten Free Pasta On Request*

## PRIMI PIATTI DI TERRA - MAIN COURSES

### *Pasta Di Gragnano*

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

*A Scelta Pasta Senza Glutine - Gluten Free Pasta On Request*

## SECONDI PIATTI DI PESCE - SEA SECOND COURSES

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

## SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT SECOND COURSES

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

## I VEGETALI - VEGETABLES

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



## LE PIZZE

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

## I DESSERT

<b>Cuore di Cioccolato</b> Baked Pure Chocolate (10 Min.)	7,00
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	7,00
<b>Crème Brulèe</b> Crème Brulèe	7,00
<b>Torta Ricotta e Cioccolato</b> Chocolate and Ricotta-Cheese Cake	7,00
<b>Tortino Pere e Nocciola con Cioccolato Bianco Fuso</b> Pear and Hazelnut Cake with Melted White Chocolate	7,00
<b>Millefoglie con Crema Chantilly</b> Millefoglie with Chantilly Cream	7,00
<b>Brownie di Cioccolato Fondente con Gelato alla Crema</b> Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream	7,00
<b>Torta di Mele e Mascarpone</b> Apple Pie with Mascarpone	7,00
<b>Sorbetto al Limone</b> Lemon Sorbet	4,00
<b>Frutta di Stagione</b> Seasonal Fresh Fruit	5,00

## ACQUA MINERALE - MINERAL WATER

(LT.0,75)

<b>San Benedetto</b> - Still Water	3,00
<b>Nepi Effervescente Naturale</b> - Mineral Water	3,00
<b>Sanpellegrino</b> - Sparkling Water	3,00

## BEVANDE - DRINKS

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

## BIRRE - BEER

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

## CAFFETTERIA - COFFEE BAR

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

## AMARI

<b>Limoncello</b>	6,00
<b>Montenegro</b>	6,00
<b>Jagermeister</b>	6,00
<b>Averna</b>	6,00
<b>Lucano</b>	6,00
<b>Amaro Del Capo</b>	6,00
<b>Fernet Branca</b>	6,00
<b>Pane</b> - 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°**