

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
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 Tomato, Basil</i>	12,00
Salmone Affumicato ai profumi di Arancia <i>Smoked Salmon in Orange Aroma</i>	12,00
Alici al Balsamico Caramellato <i>Anchovy in Caramel Balsamic Vinegar</i>	11,00
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
Asparagi in Foglia al Grana e Prosciutto di Parma <i>Asparagus in Grana Puff Pastry and Parma Ham</i>	12,00
Bufala e Prosciutto di Parma <i>Buffalo Mozzarella and Parma Ham</i>	11,00
Prosciutto di Parma e Melone <i>Parma Ham and Melon</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 di Bufala <i>Pumpkin Flower Stuffed with Buffalo Ricotta and Basil</i>	10,00
Bruschetta al Pomodoro <i>Tomato Bruschetta</i>	6,00

PRIMI PIATTI DI PESCE* - SEA MAIN COURSES

Pasta Di Gragnano

Spaghetti all'Astice Spaghetti with Lobster	22,00
Riso Venere e Calamari Venere Rice and Calamaro	16,00
Millerighe Pesce Spada, Pachino e Fiori di Zucca Millerighe with Swordfish, Tomato and Zucchini Flowers	16,00
Fusilloni, Gamberetti e Zucchine allo Zafferano Fusilloni with Prawns, Zucchini and Saffron	16,00
Spaghetti Vongole e Asparagi Spaghetti with Clams and Asparagus	15,00
Fusilloni Melanzane, Cozze e Mozzarella di Bufala Fusilloni with Eggplant, Mussels and Buffalo Mozzarella	14,00
Fusilli integrali con Fagiolini e Code di Gambero Whole Fusilli with String Beans and Shrimps Tail	14,00
Risotto alla Pescatora Seafood Risotto	14,00
Gnocchi Scampi e Gamberi Gnocchi with Shrimps, Prawns and Cherry Tomato	13,00
Tagliatelle Crema di Piselli, Salmone e Pepe Nero Tagliatelle with Pea Cream, Salmon and Black Pepper	12,00
Spaghetti Alici e Mollica Spaghetti with Anchovy and Soft Part of Bread	10,00
Orecchiette Cozze e Ceci Fresh Pasta Hand Made with Mussels and Chick-Peas	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 Fornarina Ravioli with Saffron and Ricotta Cheese	16,00
Spaghetti al Ragù Bolognese con Polpettine Spaghetti Bolognese with Meatballs	14,00
Trofie ai Funghi Porcini Trofie with Porcini Mushrooms	13,00
Millerighe Zucca e Speck su Fonduta di Asiago Millerighe with Pumpkin, Speck and Asiago Fondue	12,00
Tonnarelli Primavera con Bufala Tonnarelli Tomato, Buffalo Mozzarella and Basil	11,00
Orecchiette al Cesanese in Cestino di Parmigiano Orecchiette with Red Wine Sauce in Parmigiano Basket	11,00
Risotto alle Verdure Risotto with Vegetables	11,00
Gnocchi Gricia Fiori di Zucca e Tartufo Nero Gnocchi with Zucchini Flower, Jowl Bacon and Black Truffle	11,00
Fusilloni al Pesto con Patate e Fagiolini Fusilloni with pesto, Potatoes and String Beans	10,00
Spaghetti Cacio e Pepe in Cestino di Parmigiano Spaghetti with Cheese and Pepper in Parmigiano Basket	10,00
Millerighe all'Amatriciana Millerighe with Bacon, Tomato and Cheese	10,00
Fusilloni Carbonara Fusilli with Egg, Bacon, Cheese	10,00
Lasagna Hand Made Lasagna	10,00

A Scelta Pasta Senza Glutine - Gluten Free Pasta On Request

SECONDI PIATTI DI PESCE* - SEA SECOND COURSES

Grigliata Mista di Pesce <i>Mixed Grilled Fish (Shrimps, Tuna, Seabass, Squid, Prawns, Swordfish)</i>	25,00
Involtini Siciliani di Pesce Spada con Caponata <i>Stuffed Swordfish with Typical Sicilian Caponata</i>	18,00
Tagliata di Tonno al Sesamo saltata in Balsamico <i>Grilled Fillet of Tuna with Sesame and Balsamic Vinegar</i>	18,00
Rombo con Finocchi Gratinati <i>Rhombus with Gratin Fennel</i>	15,00
Frittura di Calamari e Gamberi <i>Fried Squids and Shrimps</i>	15,00
Spigola in Crosta di Patate, Salvia e Cipolla <i>Seabass in Potatoes Crust, Sage and Onion</i>	15,00
Calamari alla Griglia <i>Grilled Squids</i>	14,00
Baccalà alla Romana <i>Salted Cod with Tomato, Olives and Raisin</i>	12,00

SECONDI PIATTI DI CARNE - MEAT SECOND COURSES

Filetto di Manzo al Pepe Verde e Crema di Mostarda	22,00
<i>Fillet of Beef with Green Pepper and Mustard Cream</i>	
Tagliata di Filetto con Cipolla Agrodolce	20,00
<i>Grilled Cut of Beefsteak with Bittersweet Onion</i>	
Abbacchio al Forno con Patate	18,00
<i>Grilled Lamb with Potatoes</i>	
Carpaccio di Manzo	18,00
<i>Beef Carpaccio</i>	
Galletto al Forno con Patate	14,00
<i>Oven Cooked Wild Cockerel with Potatoes</i>	
Straccetti di Manzo con Funghi Porcini	13,00
<i>Slices of Beef with Porcini Mushrooms</i>	
Saltimbocca alla Romana	12,00
<i>Steak of Veal Roman Style (With Ham and Sage)</i>	
Polpette di Manzo al Pomodoro	10,00
<i>Beef Meatballs in Tomato Sauce</i>	
Scaloppine al Limone / Arancia / Vino Bianco	10,00
<i>Veal With Orange Sauce/White Wine/Lemon Sauce</i>	

INSALATE* - SALADS

Insalatona con Mozzarella di Bufala <i>Big Salad with Buffalo Mozzarella</i>	12,00
Insalata di Ceci, Gamberi e Rucola <i>Salad with Chickpea, Shrimps, Rocket Salad</i>	12,00
Insalata di Finocchi e Arancia con Frutta Secca <i>Salad with Fennel, Orange and Dried Fruits</i>	12,00
Insalata di Fagioli, Carote, Mais e Tonno <i>Salad with Beans, Carrots, Mais and Tuna</i>	12,00
Caesar Salad <i>Lettuce, Chicken, Parmigiano Cheese, Crusted Bread, Bacon</i>	14,00

I VEGETALI - VEGETABLES

Grigliata di Verdure Miste <i>Grilled Mixed Vegetable</i>	8,00
Purea di Fave e Cicoria <i>Broad Beans Purea With Chicory</i>	8,00
Caprese <i>Buffalo Mozzarella and Tomato</i>	8,00
Spinaci alla Romana <i>Sauteed Spinach Roman Style (With Raisins and Pine-Kernels)</i>	6,00
Cicoria Ripassata <i>Sauteed Chicory</i>	5,00
Patate Ripassate <i>Sauteed Potatoes</i>	5,00
Patate al Forno <i>Oven cooked Potatoes</i>	5,00
Rughetta e Pachino <i>Rocket and Cherry Tomato</i>	5,00
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	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 (Mozzarella, Tomato 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 (Mozzarella, Tomato, Eggplants and Zucchini)	10,00
Bufala e Pachino (Buffalo Mozzarella And Cherry Tomato)	12,00
Burrata (Burrata, Mozzarella, Tomato)	12,00
Focaccia Vinando (Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato, Parma Ham, Rocket)	12,00

I DESSERT

Cuore di Cioccolato Baked Pure Chocolate (10 Min.)	7,00
Tiramisù Tiramisù	7,00
Cheese Cake alle Fragole Strawberries Cheese Cake	7,00
Mousse Cioccolato Fondente e Noci Dark Chocolate Mousse with Hazelnut	7,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco/Cioccolata/Caramello Panna Cotta with Berries Chocolate Caramel	7,00
Crème Brulèe Crème Brulèe	7,00
Torta Ricotta e Cioccolato Cake with Chocolate and Ricotta-Cheese	7,00
Tortino Pere e Nocciola con Cioccolato Bianco Fuso Pear and Hazelnut Cake with Melted White Chocolate	7,00
Millefoglie con Crema Chantilly Millefoglie with Chantilly Cream	7,00
Brownie di Cioccolato Fondente con Gelato alla Crema Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream	7,00
Torta di Mele e Mascarpone Apple Pie with Mascarpone	7,00
Gelatini di Lancusi Lancusi's Typical Fruit Ice Cream	7,00
Gelato alla Crema con Fragoline di Bosco Ice Cream with Wild Strawberries	9,00
Sorbetto al Limone Lemon Sorbet	4,00
Sgroppino Lemon Sorbet with Vodka	8,00
Frutta di Stagione Seasonal Fresh Fruit	5,00

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	10,00

BIRRE - BEER

Baffo D'oro Moretti (4,8%)	
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 Corretto	3,50
Caffè d'Orzo - Barley Coffee	4,00
Caffè Americano - American Coffee	4,00
Caffèlatte - Milk And Coffee	4,00
Cappuccino	4,00
Caffè Doppio - Double Coffee	4,00
Thè - Tea ; Tisana - 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

*Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari,
non esiti a chiedere informazioni al nostro personale di sala.*

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°*