

# -MENU-







# FORNO A LEGNA GIARDINO ESTERNO MARTEDÌ CHIUSO

06 22 92 315 - 329 32 76 393 WWW.RISTORANTECOCCOBELLO.IT VIA DELLA RUSTICA 178 - RM



BIRRE ALLA SPINA

BIRRE IN BOTTIGLIA

ANALCOLICHE

# **BEVANDE**

	0,25	0,50
CHIARA HEINEKEN	€3	€6
Leggera, con note dolci e fresche (si può cogliere il tabacco e un		
lieve accenno floreale). Il finale è breve e dominato dall'amaro del		
luppolo.	0,20	0,40
ROSSA MORETTI	€3	€6
Colore brunito e gusto straordinariamente morbido, pieno con		
sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e		
amaro	0,20	0,40
ICHNUSA NON FILTRATA	€3	€6
Colore giallo dorato velato. I profumi sono leggeri e delicati. Al pal	ato	
-ff		

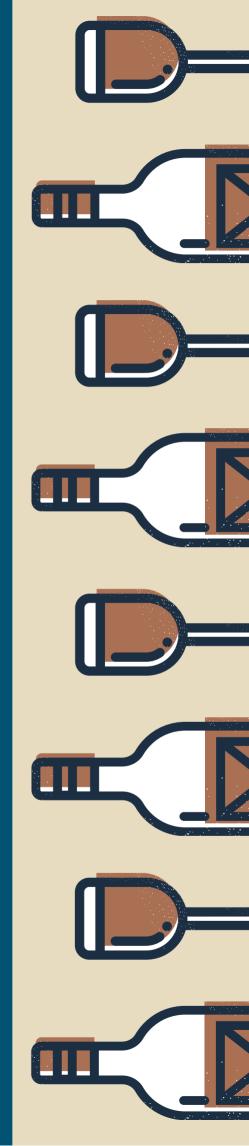
PERONI GRANDE€4
PERONI PICCOLA€2.5
HEINEKEN GRANDE€4
HEINEKEN PICCOLA€2.5
TENNENT'S€4
CERES€4
ICHNUSA NON FILTRATA€4.5
WEISS€5

COCA COLA LATTINA€2.5
COCA COLA ZERO LATTINA€2.5
COCA COLA 1 LITRO€4
COCA COLA ZERO 1 LITRO€4
SPRITE LATTINA€2.5
FANTA LATTINA€2.5
ACQUA LISCIA O FRIZZANTE€2

# **VINI**

COSTABELLA ROSSO € 10  Odore vinoso, piacevolmente persistente. Sapore asciutto di nuova struttura. Indicato per accompagnare carni rosse, arrosti e formaggi saporiti
COSTABELLA BIANCO € 10  Odore di buona intensità e persistenza. Sapore morbido dal gusto vivace. Indicato ad accompagnare primi piatti non troppo complessi, antipasti e pesce
GRECO I.G.P. LAZIO € 12  Profumo intenso e persistente con note fruttate.  Sapore elegante, asciutto e armonioso. Indicato ad accompagnare primi piatti strutturati e carni bianche; molto apprezzato con crostacei e pesce.
CESANESE I.G.P. LAZIO € 12  Profumo intenso con note fruttate. Sapore asciutto
ed equilibrato, note minerali nel finale. Indicato ad accompagnare primi piatti strutturati, carni rosse e brasati
FIANO DI AVELLINO DOCG € 20
Profumo delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti. Sapore delicato, corposo, con evidenti note floreali. Da abbinare ad antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.
VERMENTINO DI GALLURA DOCG€ 20
Profumo di spezie mediterranee, di fiori bianchi, mela golden e ginestra. Il gusto sapido, prolungato e rotondo. Da abbinare a antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, molluschi e crostacei. Ottimo come aperitivo.
CHIANTI GALLO NERO DOCG€ 20 Il colore è rosso limpido. Profumo con note floreali di mammole e giaggiolo con caratteri di frutti rossi. Sapore armonico, asciutto. Ideale per accompagnare carni grigliate, arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.
PROSECCO DOC € 15  Giallo paglierino brillante. Profumo fruttato e floreale, con sentori di mela golden e fiori bianchi. Sapore delicato, con note fruttate e retrogusto leggermente sapido. Si abbina ad antipasti e primi piatti delicati

piatti delicati



## MENU

# ANTIPASTI

All'italiana......€8

Prosciutto e bufala.....€10

Bresaola, rucola e parmigiano......€9

Salmone e rucola.....€10

# BRUSCHETTE 🛳

Olio e sale.......€1.5

Al pomodoro.....€2

Alle creme miste.......€2.5

Al prosciutto.......€2.5

Stracciatella e alici.......€3

Stracciatella e ventricina.......€3

Stracciatella e melanzane.......€3

Stracciatella e prosciutto.......€3

# **FRITTI**



### PRIMI



Bucatini all'amatriciana€10
Penne all'arrabbiata€9
Rigatoni alla carbonara€10
Tonnarelli cacio e pepe€10
Pasta al ragù€10
Fettuccine funghi porcini*€12
Paccheri 3P€10

### SECONDI



Entrecote Argentina€18
Entrecote Danese€18
Salsicce ai ferri€8
Scaloppine al vino€14
Scaloppine al limone€14
Tagliata porcini* e speck€20
Tagliata rucola e pachino€20
Tagliata grana e aceto balsamico€20
Tagliata di pollo rucola, pachino e grana€15
Tagliata di pollo cipolla e peperoni€15
Arrosticini di pecora (10)€12
Petto di pollo ai ferri€10
Grigliata mista€20

## CONTORNI



Insalata€4
Melanzane grigliate€5
Zucchine€5
Peperoni€5
Mix di verdure €5

#### Affumicata ..... €9

Mozzarella, provola affumicata, speck.

#### Al crostino con prosciutto ..... €9

Mozzarella, prosciutto.

#### Bufala ..... €10

Mozzarella, bufala, pachino, basilico.

#### Cicoria e salsiccia ..... €10

Mozzarella, cicoria\*, salsiccia.

#### Fiori di Zucca ..... €9

Mozzarella, fiori di zucca, alici.

#### Focaccia con prosciutto ..... €7

Olio, sale, prosciutto.

#### **★ PIZZE SPECIALI**

#### Guanciatella ..... €11

Mozzarella, zucchine, guanciale, stracciatella.

#### Italiana ..... €11

Insalata, olive taggiasche, pomodori secchi, stracciatella

#### Mortadella e pistacchio ..... €11

Mozzarella, mortadella, pistacchio e stracciatella

#### Pizza della Casa ..... €11

Mozzarella, melanzane, peperoni, salsiccia, funghi porcini\*, salamino piccante.

#### Ventricina ..... €11

Mozzarella, melanzane, stracciatella, salame piccante

#### Gorgonzola ..... €8

Mozzarella, gorgonzola.

#### Pachino e rucola ..... €8

Mozzarella, pachino, rucola.

#### Patate fritte e salsiccia ..... €9

Mozzarella, patate\*, salsiccia

#### Porcini ..... €10

Mozzarella, funghi porcini\*.

#### Porcini e guanciale ..... €10

Mozzarella, funghi porcini\*, quanciale.

#### Porcini e salsiccia ..... €10

Mozzarella, funghi porcini\*, salsiccia.

#### Primavera ..... €10

Pasta base, mozzarella di bufala, pachino, rucola.

#### Quattro formaggi ..... €8

Mozzarella, provolone, groviera, gorgonzola.

#### Rusticana ..... €10

Mozzarella, funghi, salsiccia, melanzane.

#### Salmone ..... €11

Mozzarella, salmone affumicato.

#### Salmone e rughetta ..... €11

Mozzarella, salmone affumicato, rughetta.

#### Vegetariana ....€10

Mozzarella, asparagi\*, melanzane, zucchine, peperoni

\*



# PIZZE

# -ROSSE-

\*



#### Boscaiola..... €9

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia.

#### Capricciosa ..... €8

Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, olive, prosciutto crudo, uovo.

#### Diavola ..... €8

Pomodoro, mozzarella, salame piccante.

#### Funghi ..... €8

Pomodoro, mozzarella, funghi.

#### Gamberi ..... €9

Pomodoro, gamberi, maionese. insalata.

#### Gamberi e Rughetta ..... €10

Pomodoro, mozzarella, gamberi, rughetta.

#### Margherita ..... €7

Pomodoro, mozzarella.

#### Margherita con prosciutto ..... €8.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo.

#### Margherita con salsiccia ..... €8.5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia.

#### Marinara ..... €5.5

Pomodoro, aglio, origano.

Napoli ..... €7.5

Pomodoro, mozzarella, alici.

Rossa ..... €5.5

Pomodoro, olio

#### Rughetta ..... €10

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, bresaola, rughetta.

#### Tonno e Cipolla ..... €9

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.

#### Würstel..... €8

Pomodoro, mozzarella, würstel.

#### Würstel e patate fritte..... €9

Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte\*.

#### PIZZE SPECIALI

Amatriciana ..... €10

Pomodoro, mozzarella, quanciale, pecorino.

#### Napoli rivisitata ..... €9

Pomodoro, stracciatella, alici, basilico.

Pesto ..... €11

Pomodoro, rughetta, pachino, bufala, pesto.

#### **←** CALZONI

Prosciutto e mozzarella ..... €9

Cardinale ..... €9

Funghi porcini\* ..... €10

Porcini\* e salsiccia ..... €10

#### CROSTINI

Al prosciutto ..... €8

Alle alici ..... €8

Al salmone ..... €9

Cardinale ..... €9

Funghi porcini\* ..... €9





#### DESSERT

Dolci Fatti in Casa.....€5 Coppa Bayles.....€6 Coppa Le tre meraviglie.....€6

### AMARI

Del capo, Averna, Lucano, Jägermeister.....€4





### GRAPPE

Barricata, Amarone.....€4

CAFFÈ.....€2 LIMONCELLO.....€3

