



MENU



**FORNO A LEGNA
GIARDINO ESTERNO
MARTEDÌ CHIUSO**

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

BEVANDE

BIRRE E VINI ALLA SPINA

0,20 0,40
CHIARA HEINEKEN (1)..... €3.5 €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 (1)..... €3.5 €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 (1)..... €3.5 €6

Colore giallo dorato velato. I profumi sono leggeri e delicati. Al palato offre una bevuta morbida con una piacevole nota amara nel finale.

0,50 1 lt
VINO BIANCO TOSER (12)..... €5 €10

Vino fresco e frizzante alla spina, esclusivo della casa Toser

BIRRE IN BOTTIGLIA

PERONI GRANDE (1).....€4

PERONI PICCOLA (1).....€2.5

HEINEKEN GRANDE (1).....€4

HEINEKEN PICCOLA (1).....€2.5

TENNENT'S (1).....€4

CERES (1).....€4

ICHNUSA NON FILTRATA (1)....€4.5

WEISS (1).....€5

ANALCOLICHE

BEVANDE IN LATTINA.....€2.5

COCA COLA 1 LITRO.....€4

COCA COLA ZERO 1 LITRO.....€4

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. (12)

 € 3.5

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. (12)

 € 3.5

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. (12)

 € 4

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. (12)

 € 4

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. (12)

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. (12)

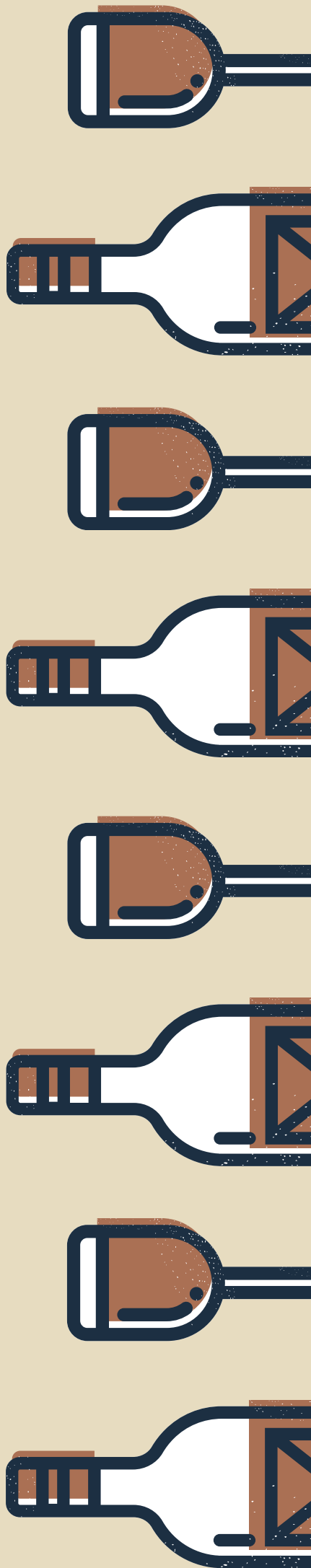
CHIANTI GALLO NERO DOCG.....€ 20

Il colore è rosso limpido. Profumo con note floreali di mammele e giaggiolo con caratteri di frutti rossi. Sapore armonico, asciutto. Ideale per accompagnare carni grigliate, arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. (12)

PROSECCO DOC.....€ 16

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 (12)

 € 4



M E N U

ANTIPASTI



- All'italiana (7).....€8
- Prosciutto e bufala (7).....€10
- Bresaola, rucola e parmigiano (7).....€10
- Salmone e rucola (4).....€10

BRUSCHETTE



- Olio e sale (1).....€1.5
- Al pomodoro (1).....€2
- Alle creme miste (1,7).....€2.5
- Al prosciutto (1).....€2.5
- Stracciatella e alici (1,4,7).....€3
- Stracciatella e ventricina (1,7).....€3
- Stracciatella e melanzane (1,7).....€3
- Stracciatella e prosciutto (1,7).....€3

FRITTI



- Supplì (1,7).....€1.8
- Supplì piccanti (1,7).....€2
- Supplì Cacio e Pepe (1,7).....€2
- Olive Ascolane* (1,3,7).....€4
- Fiori di Zucca* (1,3,4,7).....€2.5
- Filetti di Baccalà* (1,4).....€3.5
- Chele di Granchio* (2) (1,2).....€2
- Crocchette (2 pezzi) (1,7).....€1.5
- Anelli di Cipolla* (1).....€4
- Patatine Fritte* (1).....€4
- Mozzarelline* (1,7).....€4
- Chips cacio e pepe* (1,7).....€4.5

PRIMI



- Bucatini all'amatriciana (1,7).....€11
- Penne all'arrabbiata (1).....€10
- Rigatoni alla carbonara (1,3,7).....€11
- Tonnarelli cacio e pepe (1,7).....€11
- Pasta al ragù (1,9).....€10
- Fettuccine funghi porcini* (1).....€12
- Paccheri 3P (1,7).....€10

SECONDI



- Entrecote Argentina.....€18
- Entrecote Danese.....€18
- Salsicce ai ferri.....€8
- Scaloppine al vino (1,7,12).....€16
- Scaloppine al limone (1,7).....€16
- Tagliata porcini* e speck.....€20
- Tagliata rucola e pachino.....€20
- Tagliata grana e aceto balsamico (7)....€20
- Tagliata di pollo rucola, pachino e grana (7)....€16
- Tagliata di pollo cipolla e peperoni.....€16
- Arrosticini di pecora 10 pezzi.....€10
- Petto di pollo ai ferri.....€9
- Grigliata mista.....€20

CONTORNI



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

* prodotto surgelato - servizio: €2 - servizio torta €1



PIZZE -BIANCHE-



Affumicata €10

Mozzarella, provola affumicata,
speck. (1,7)

Al crostino con prosciutto €9

Mozzarella, prosciutto. (1,7)

Bufala €10

Mozzarella, bufala, pachino, basilico. (1,7)

Cicoria e salsiccia €10

Mozzarella, cicoria*, salsiccia. (1,7)

Fiori di Zucca €9

Mozzarella, fiori di zucca, alici. (1,3,7)

Focaccia €4

Olio, sale (1)

Focaccia con prosciutto €8

Olio, sale, prosciutto. (1)

Gorgonzola €8.5

Mozzarella, gorgonzola. (1,7)

Pachino e rucola €9

Mozzarella, pachino, rucola. (1,7)

Patate fritte e salsiccia €9

Mozzarella, patate*, salsiccia. (1,7)

Porcini €10

Mozzarella, funghi porcini*. (1,7)

Porcini e guanciale €11

Mozzarella, funghi
porcini*, guanciale. (1,7)

Porcini e salsiccia €11

Mozzarella, funghi
porcini*, salsiccia. (1,7)

Primavera €11

Pasta base, mozzarella di
bufala, pachino, rucola. (1,7)

Quattro formaggi €8.5

Mozzarella, provolone,
groviera, gorgonzola. (1,7)

Rusticana €10

Mozzarella, funghi,
salsiccia, melanzane. (1,7)

Salmone €11

Mozzarella, salmone affumicato. (1,4,7)

Salmone e rughetta €11

Mozzarella, salmone affumicato,
rughetta. (1,4,7)

Vegetariana €10

Mozzarella, asparagi*,
melanzane, zucchine, peperoni (1,7)

★ PIZZE SPECIALI ★

Guanciatella €11

Mozzarella, zucchine, guanciale,
stracciatella. (1,7)

Italiana €11

Insalata, olive taggiasche,
pomodori secchi, stracciatella (1,7)

Mortadella e pistacchio €11

Mozzarella, mortadella,
pistacchio e stracciatella (1,7,8)

Pizza della Casa €11

Mozzarella, melanzane, peperoni,
salsiccia, funghi porcini*,
salamino piccante. (1,7)

Ventricina €11

Mozzarella, melanzane,
stracciatella, salame piccante (1,7)

* prodotto surgelato - servizio: €2 - servizio torta €1



PIZZE

-ROSSE-



Boscaiola..... €10

Pomodoro, mozzarella,
funghi, salsiccia. (1,7)

Capricciosa €9

Pomodoro, mozzarella, carciofini,
funghi, olive, prosciutto crudo, uovo. (1,3,7)

Diavola €8.5

Pomodoro, mozzarella,
salame piccante. (1,7)

Funghi €8.5

Pomodoro, mozzarella, funghi. (1,7)

Gamberi €10

Pomodoro, gamberi,
maionese, insalata. (1,2,3)

Gamberi e Rughetta €10

Pomodoro, mozzarella,
gamberi, rughetta. (1,2,7)

Margherita €7.5

Pomodoro, mozzarella. (1,7)

Margherita con prosciutto €9

Pomodoro, mozzarella,
prosciutto crudo. (1,7)

Margherita con salsiccia €9

Pomodoro, mozzarella, salsiccia. (1,7)

Marinara €6

Pomodoro, aglio, origano. (1)

Napoli €8

Pomodoro, mozzarella, alici. (1,4,7)

Rossa €6

Pomodoro, olio (1)

Rughetta €10

Pomodoro, mozzarella,
parmigiano, bresaola, rughetta. (1,7)

Tonno e Cipolla €9

Pomodoro, mozzarella,
tonno, cipolla. (1,4,7)

Würstel..... €8.5

Pomodoro, mozzarella, würstel. (1,7)

Würstel e patate fritte..... €9

Pomodoro, mozzarella,
würstel, patate fritte*. (1,7)



PIZZE SPECIALI



Amatriciana €10

Pomodoro, mozzarella, guanciale,
pecorino. (1,7)

Napoli rivisitata €10

Pomodoro, stracciatella, alici, basilico.
(1,4,7)



CALZONI



Prosciutto e mozzarella (1,7) €9

Cardinale (1,7) €9

Funghi porcini* (1,7) €10

Porcini* e salsiccia (1,7)..... €10



CROSTINI



Al prosciutto (1,7) €8

Alle alici (1,4,7) €8

Al salmone (1,4,7) €9

Cardinale (1,7) €9

Funghi porcini* (1,7)..... €9

* prodotto surgelato - servizio: €2 - servizio torta: €1

Per **FINIRE**



DESSERT

Tiramisu (1,3,7).....€6

Panna cotta (7).....€5

Semifreddo amaretti e mandorle (3,7,8).....€5

Semifreddo noci e cioccolato (3,6,7,8)....€5

Semifreddo al bacio (3,6,7,8)....€5

Coppa Bayles (3,6,7).....€6

Coppa tre meraviglie (1,3,6,7,8).....€6

AMARI

*Del capo, Aversa,
Lucano, Jägermeister.....€4*



GRAPPE

barricata, Amarone.....€4



CAFFE.....€2

LIMONCELLO.....€3



SCANSIONA QUESTO
QR CODE PER IL MENÙ ONLINE

TORTE PERSONALIZZATE
PER LA TUA FESTA

ESPERIENZA 40ENNALE
NELL'ARTE DELLA PIZZA

LISTA DEGLI ALLERGENI:

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E LORO CEPPI IBRIDI), **2** - CROSTACEI (GAMBERI, GRANCHI, ARAGOSTE, ECC.), **3** - UOVA, **4** - PESCE, **5** - ARACHIDI, **6** - SOIA, **7** - LATTE (COMPRESO LATTOSIO), **8** - FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PINOLI), **9** - SEDANO, **10** - SENAPE, **11** - SEMI DI SESAMO, **12** - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE PRESENTI IN QUANTITÀ >10 MG/KG O 10 MG/L), **13** - LUPINI, **14** - MOLLUSCHI (VONGOLE, COZZE, CALAMARI, ECC.).