

Ristorante Piperno

Menu

Antipasti

Fritto misto all' Italiana 25,00 1, 5.

Artichokes, baby lamb sweetbreads and brain fried.

Gran Fritto Piperno (consigliabile per 2 persone) 25,00 1,3,4,5,7,9,12.

1 artichoke, 2 zucchini blossoms, 2 mozzarella pieces, 1 potato crocchetta 1 rice ball fried.

Julienne di Zucchine in pastella 12,00 1,3,5,7.

Fried zucchini julienne.

Fiori di Zucca(5 fiori) ripieni di acciughe e fiordi latte e fritti 16,00
1,3,5,7.

Fried zucchini blossom filled with anchovies and Fior di Latte..

Carciofo alla Giudà 11,00 5.

Artichoke Jewish Style.

Filetto di Baccalà in pastella e fritto 11,00 1,3,4,5,7.

Cod filet in batter fried.

Jamon Iberico de Bellota 25,00 12.

Spanish ham.

Primi Piatti

Fettuccine alla Carbonara 17,00 1,3,7,12.

Fettuccine with egg, pecorino cheese, black pepper and bacon.

Spaghetti cacio ed unto 17,00 1,7,12.

Spaghetti with lard and pecorino cheese.

Ravioli di Ricotta e Spinaci in crema di latte 25,00 (specialità) 1,3,7.

Ravioli with ricotta cheese and spinach with milk cream.

Agnolotti di vitella pomodoro e basilico 25,00 (specialità) 1,3,7,12.

Agnolotti filled with veal and served with tomato sauce and basil.

Gnocchi di patate alla amatriciana 17,00 1,3,7,12.

Potato dumpling with bacon and tomato sauce.

Gnocchi di patate alla Fontina 17,00 1,3,7.

Potato dumpling with fontina cheese.

Spaghetti alle Vongole 25,00 1,12,13.

Spaghetti with clams garlic and chili.

Secondi Piatti

Bracioline di Abbacchio alla scottadito 24,00

Baby lamb chops.

Saltimbocca alla romana 22,00 1,7,12.

Veal escalope with sage and ham.

Entrecote di manzo in padella 25,00

Grilled Beef entrecote.

Coda di bue alla Vaccinara 22,00 1,9,12.

Oax tail stewed.

Trippa alla Romana 22,00 9,12.

Tripe stewed roman style.

Tortino di baccalà carciofi e patate 23,00 1,4,12.

Salt cod, potatoes and artichokes.

Filetto di Orata in crosta di patate (Specialità) 23,00 1,4,12.

Sea bream filet in potato crust.

Fritto di Mare senza spine(Specialità) 23,00 1,2,3,4,5,7,14.

Anchovies, squids and little crustaceans fried.

Animelle di abbacchio con carciofi 22,00 1, 7, 12.

Baby Lamb sweetbreads with artichokes in pan with olive oil, butter and white wine.

Coratella di abbacchio con cipolla 20,00 ♥ 1,7,12.

Cut/Chopped baby lamb lungs, liver and heart in pan with olive oil, butter, onions and white wine.

Tegame di cervello d'abbacchio al burro 25,00 1, 7.

Baby lamb brain cooked in oven with butter.

Contorni

Insalata mista 8,00

Mixed salad.

Patate arrosto 8,00

Roasted Potatoes.

Cicoria saltata in padella 8,00

Cicory in pan with olive oil garlic and chili.

Insalata Caprese 12,00 7.

Tomatoes Mozzarella and Basil.

Melanzana alla parmigiana 12,00 7.

Aubergine with parmesan mozzarella and tomato sauce

Cestino Pane 2,50 euro 1.

Bread.

Legenda.

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte.

8 Frutta a guscio.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti derivati.

12 Anidride solforosa e solfiti.

13 Lupini e prodotti a base di Lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.