



Via degli Stefaneschi, 3, Roma
Tel : 06 8947 6989



Osteria da
Nonna Gina



*Costo di servizio 2,00€ a persona

ANTIPASTI

Appetizers



MISTO BRUSCHETTE DELLA CASA
Mixed bruschettas

 12,00€

TAGLIERE DELLA CASA
Charcuterie and cheese board

 22,00€

PROSCIUTTO TOSCANO E BURRATA
Tuscan Prosciutto Crudo and Burrata

 14,00€

CAPRESE DI BUFALA DOP
Buffalo Mozzarella Caprese (PDO)

 14,00€

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE
Sautéed mussels and clams

 18,00€

INSALATE

Salads



CESAR SALAD (Pollo, pane fritto, parmigiano, uova, salsa Cesar)
Chicken, fried bread, Parmesan cheese, eggs, Cesar sauce

   12,00€

LA ROMANA (Pomodorini, Carciofi, Mais, Pecorino Romano)
Tomatoes, Artichokes, Corn, Pecorino Romano cheese

 9,00€

L'ITALIANA (Pomodorini, mozzarella di Bufala, Basilico, Cipolla Rossa di Tropea)
Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, basil, Tropea red onion

 10,00€

IL TONNO (Pomodorini, Tonno gran selezione Angelo Parodi, Cipolla rossa di Tropea)
Cherry tomatoes, Angelo Parodi premium tuna, Tropea red onion

 10,00€

LE ROSSE

Pizza with tomato sauce

LA MARINARA (Pomodoro, Aglio, Olio E.V.O.)
Tomato, Garlic, extra virgin olive oil.

 9,00€

MARGHERITA (Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Olio E.V.O.)
Tomato, mozzarella, basil, extra virgin olive oil

  10,00€

CAPRICCIOSA (Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Uovo Sodo, Olive, Prosciutto Crudo, Olio E.V.O.)
Tomato, mozzarella, mushrooms, hard-boiled egg, olives, Parma ham, extra virgin olive oil

   12,00€

IL TONNO (Pomodoro, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea, Olio E.V.O.)
Tomato, tuna, Tropea red onion, extra virgin olive oil

  10,00€

DIAVOLA (Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Olio E.V.O.)
Tomato, mozzarella, spicy salami, extra virgin olive oil

  10,00€

CAPRESE DI BUFALA DOP (Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Olio E.V.O.)
Tomato, Buffalo Mozzarella (PDO), basil, extra virgin olive oil

  14,00€

LE BIANCHE

Pizza with cheese

CROSTINO (Mozzarella, Prosciutto Cotto, Olio E.V.O.)
Mozzarella, Ham, extra virgin olive oil

  10,00€

SFIZIOSA (Rucola, Prosciutto crudo, Grana Padano, Olio E.V.O.)
Arugula, Prosciutto, Grana Padano, extra virgin olive oil

  13,00€

ZOZZONA (Würstel, Patatine Fritte, Mozzarella, Salame Piccante, Olio E.V.O.)
Sausages, French Fries, Mozzarella, Spicy Salami, extra virgin olive oil

  14,00€



LA PIZZA



PRIMI PIATTI First courses



PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
Pappardelle with Wild Boar Ragù



16,00€

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
CON POMODORINO
Ricotta and Spinach Ravioli with Cherry Tomatoes



14,00€

LASAGNA DELLA NONNA
Lasagna



12,00€

GNOCCHI AL PESTO
CON PECORINO ROMANO
Gnocchi with Pesto and Pecorino cheese



14,00€

GNOCCHI ALLE VONGOLE
Gnocchi with clams



18,00€

TONNARELLI COZZE E PECORINO
Tonarelli with mussels and Pecorino cheese



18,00€

SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti with tomatoes



9,00€

Primi Piatti della Tradizione Traditional first courses

RIGATONI ALLA CARBONARA
Rigatoni with carbonara sauce



12,00€

RIGATONI ALL'AMATRICIANA
Rigatoni with Amatriciana sauce



12,00€

TONNARELLI CACIO E PEPE
Tonarelli with Pecorino Cheese and Pepper



12,00€

SECONDI PIATTI

Second courses



TAGLIATA DI MANZO RUCOLA PACHINO E GRANA		22,00€
Beef tagliata with arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano cheese		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA		14,00€
Roman-style veal with prosciutto and sage		
POLLO CON PEPERONI		16,00€
Chicken with Peppers		
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE		15,00€
Chicken cutlet with French fries		
POLPETTE ALLA CACCIATORA DI NONNA GINA		16,00€
Meatballs alla cacciatora by Nonna Gina		
POLPO ALLA LUCIANA		18,00€
Octopus by Luciana		

CONTORNI

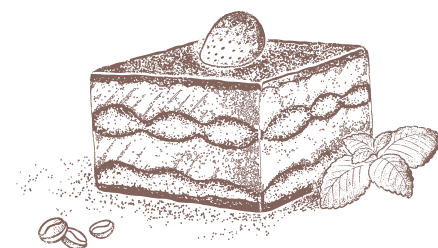
Side dishes



PATATE AL FORNO		6,00€
Roasted potatoes		
CICORIA RIPASSATA AGLIO E OLIO		6,00€
Sautéed chicory with garlic and olive oil		
VERDURE GRIGLIATE		7,00€
Grilled Vegetables		
PATATINE FRITTE		6,00€
French fries		
INSALATINA DI FINOCCHI E AGRUMI		8,00€
Fennel and citrus salad		

DOLCI

Desserts



SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO		8,00€
Lemon Sorbet with Prosecco		
PANNA COTTA CON FRUTTI ROSSI		8,00€
Panna cotta with red fruits		
Abbinamento consigliato con Forchir Rosè €15		
TIRAMISÙ CLASSICO		7,00€
Tiramisù Classic		
Abbinamento consigliato Bonolo Grappa of Amarone Barique €15		
ZUPPA INGLESE		8,00€
Zuppa Inglese		
Abbinamento consigliato Casale del Giglio Passito €15		
GELATO ARTIGIANALE		7,00€
Ice-cream		
MARITOLLO CLASSICO		6,00€
Maritollo		
Abbinamento consigliato con Forchir Rosè €15		

SUPER ALCOLICI DA FINE PASTO

Supreme Alcoholics

ESTERI	Macallan 15 years old double cask	18,00€
	Johnnie Walker Blue Label Blended Scotch	22,00€
	Nikka Whisky From the Barrel	15,00€
	Nikka Days Blended Whisky	14,00€
ITALIANI	Jefferson	9,00€
	Montenegro	6,00€
	Bonollo Grappa of Amarone Barique	9,00€
	Amaro del Capo	6,00€