AL PASSETTO DI BORGO
BORGO PIO • ROMA

MENU ITALIANO / ENGLISH MENU

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi e formaggi
Selection of cured meats and cheeses €25 (1-7)

Caprese di bufala
Buffalo caprese €17 (1-7)

Tartare di Marango
Beef Marangus Tartare €20 (3-10)

Con tuorlo marinato, misticanza e salsa miele e senape.
With marinated egg yolk, mixed salad and honey mustard sauce.

Carpaccio di salmone marinato menta lime con finocchietto selvatico e gel d'arancia **
Marinated salmon carpaccio with mint, lime, wild fennel and orange gel €18 (4)

Tris di bruschette
Trio of bruschettas €12 (1)

Bruschette pomodoro
Tomato bruschetta €8 (1)

Bruschetta classica
Classic bruschetta €6 (1)

FRITTI / FRIED SPECIALTIES

Supplì al telefono
Classic Roman supplì €4 (1-3-7-9)

Supplì all'amatriciana
Amatriciana supplì €4 (1-3-7-9)

Supplì cacio e pepe
Cacio e pepe supplì €4 (1-3-7)

Fiori di zucca ripieni mozzarella e alici *
Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies €5 (1-4-7)

Baccalà **
Fried cod €6 (1-4)

Patatine fritte *
French fries €8

Frittura di calamari e gamberi *
Mixed fried calamari and shrimps €24 (1-2-4-14)

Pane / Bread €2.50
No extra charge

PASTE / PASTA

PASTA ARTIGIANALE ACQUA E FARINE SELEZIONATE / HANDMADE PASTA - WATER & SELECTED FLOURS

Rigatoni alla carbonara
Rigatoni carbonara €14 (1-3-7)

Spaghettone all'amatriciana
Spaghettone amatriciana €14 (1-7)

Mezze maniche alla gricia
Mezze maniche gricia €14 (1-7)

PASTA ALL'UOVO / EGG PASTA

Tonnarelli cacio e pepe
Tonnarelli cacio e pepe €14 (1-3-7)

Lasagna alla bolognese
Lasagna bolognese €14 (1-3-7-9-12)

Fettuccine con ragù di agnello pecorino menta e limone confit
Fettuccine with lamb ragù, pecorino cheese, mint and lemon confit €20 (1-3-7-9-12)

Ravioli con ripieno toscano, burro salvia e parmigiano vacche rosse stagionato 30 mesi
Homemade ravioli with Tuscan filling, butter, sage and 30 month aged parmesan €22 (1-3-7)

PASTA SECCA DEL PASTIFICIO VERRIGNI / VERRIGNI DRY PASTA

Spaghetti affumicati vongole datterini e basilico
Smoked spaghetti with clams, cherry tomatoes and basil €22 (1-14)

Rigatoni alla norcina
Rigatoni alla norcina €16 (1-7)

Con salsiccia artigianale e fonduta di parmigiano.
With artisanal sausage and parmesan fondue.

Risotto alla pescatora **
Seafood risotto €22 (2-4-12-14)

Risotto ai funghi porcini
Porcini mushroom risotto €28 (7)

Pane / Bread €2.50
No extra charge

SECONDI / MAIN COURSES

PER LE COSTATE E FIORENTINE NOI PROPONIAMO / FOR RIBS AND FLORENTINE STEAKS WE PROPOSE

Marango

Marango €95/kg

Incrocio Angus di filiera italiana allevato semi brado con alimentazione controllata e certificata.
Angus crossbreed from Italian semi-wild breeding with controlled and certified feeding.

Avileña

Avileña €110/kg

Razza autoctona spagnola allevata in alta quota.
Native Spanish breed raised at high altitude.

Friulana pezzata rossa

Friulana Pezzata Rossa €85/kg

Razza robusta con ottima marezzatura colore rosso intenso dal sapore persistente.
Robust breed with excellent marbling, intense red colour and persistent flavour.

GRILL / GRILL

Filetto di manzo nazionale

National beef fillet €28

Tagliata di manzo nazionale

National beef tagliata €27

Petto di pollo allevato a terra

Free-range chicken breast €18

Galletto marinato alla birra e erbe aromatiche

Beer-marinated cockerel with aromatic herbs €25 (1-7-12)

Pluma iberica

Iberian pluma €26

Taglio di carne suina spagnola di altissima qualità, sapore intenso dolce con retrogusto di nocciola.
A top quality Spanish pork cut with an intense sweet flavor and a hazelnut aftertaste.

SECONDI DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL MAIN COURSES

Saltimbocca alla romana

Saltimbocca alla romana €22 (1-7)

Carne di vitella selezionata, prosciutto crudo di Bassiano e salvia.
Selected veal with Bassiano raw ham and sage.

Abbacchio al forno

Roast lamb €25

Coda alla vaccinara

Braised oxtail stew €22 (9-12)

Straccetti di manzo con fondo bruno

Beef strips with brown sauce reduction €22

SECONDI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Filetto di rombo in crosta aromatica di patate **

Turbot fillet in aromatic potato crust €25 (4)

Baccalà in umido con datterini pinoli olive e basilico **

Stewed cod with cherry tomatoes, pine nuts, olives and basil €25 (4-8)

Pane / Bread €2.50
No extra charge

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al rosmarino
Rosemary potatoes €6

Misto cicoria spinaci e patate aglio olio e peperoncino
Chicory, spinach and potatoes with garlic, oil and chili pepper €8

Vignarola
Vignarola €8 (12)

Fave, piselli, carciofi e lattuga.
Broad beans, peas, artichokes and lettuce.

Misticanza di stagione
Seasonal mixed salad €6

Verdure di stagione grigliate
Grilled seasonal vegetables €8

Insalata mista
Mixed salad €13

LE MISTICANZE / LE MISTICANZE

Misticanza di pollo croccante lattuga crostini di pane scaglie di parmigiano e dressing caesar
Crispy chicken salad with lettuce, bread croutons, parmesan shavings and Caesar dressing €16 (1-3-4-7-10)

Misticanza di salmone marinato con rucola datterini e frutta secca tostata
Marinated salmon salad with rocket, cherry tomatoes and toasted dried fruit €16 (4-8)

Pane / Bread €2.50
No extra charge

PIZZERIA / PIZZERIA

Capricciosa
Capricciosa €17 (1-3-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo, funghi, carciofi e olive.
Tomato, mozzarella, ham, egg, mushrooms, artichokes and olives.

Bufala
Bufala €17 (1-7)

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico fresco.
Tomato, DOP buffalo mozzarella and fresh basil.

Amatriciana
Amatriciana €15 (1-7)

Pomodoro, mozzarella di bufala, guanciale, olio EVO, origano e basilico.
Tomato, buffalo mozzarella, guanciale, EVO oil, oregano and basil.

Passetto
Passetto €18 (1-7)

Pomodoro, melanzane, olio EVO, origano, basilico, stracciatella e bucce di melanzane.
Tomato, eggplant, EVO oil, oregano, basil, stracciatella and eggplant skins.

Frutti di mare **
Seafood pizza €25 (1-2-4-14)

Pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari e aglio.
Tomato, mussels, clams, shrimps, calamari and garlic.

Diavola
Diavola €13 (1)

Pizza rossa con salame piccante.
Red pizza with spicy salami.

Indiavolata
Indiavolata €18 (1-7)

Sugo pomodoro e 'nduja, salame piccante, mozzarella, salsa alla 'nduja, provola affumicata e aneto.
Tomato and 'nduja sauce, spicy salami, mozzarella, 'nduja sauce, smoked provola and dill.

Salsiccia
Sausage pizza €13 (1)

Pizza rossa con salsiccia locale.
Red pizza with local sausage.

Napoli
Napoli €12 (1-4)

Pomodoro, alici, aglio e olio.
Tomato, anchovies, garlic and olive oil.

Funghi
Mushroom pizza €13 (1-7)

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e olio.
Tomato, mozzarella, champignon mushrooms and olive oil.

Quattro formaggi
Four cheese pizza €14 (1-7)

Mozzarella, gorgonzola, fontina ed emmental.
Mozzarella, gorgonzola, fontina and emmental.

Margherita
Margherita €12 (1-7)

Classica con mozzarella e pomodoro.
A classic with mozzarella and tomato sauce.

Marinara
Marinara €10 (1)

Pane / Bread €2.50
No extra charge

Classica senza mozzarella.
A classic tomato pizza without mozzarella.

Cicoria, salsiccia e provola
Chicory, sausage and provola €16 (1-7)

Cicoria ripassata e provola affumicata.
Sautéed chicory and smoked provola.

Doppia Marinara
Double Marinara €18 (1-4)

Pomodoro giallo, alici, olive taggiasche, peperoncino e basilico.
Yellow tomato, anchovies, Taggiasca olives, chili pepper and basil.

Boscaiola funghi e salsiccia
Boscaiola with mushrooms and sausage €14 (1-7)

Pizza carbonara
Carbonara pizza €13 (1-3-7)

La classica versione con uovo e bacon.
The classic version with egg and bacon.

Calzone funghi e salsiccia
Mushrooms and sausage calzone €12 (1-7)

Mozzarella, funghi champignon e salsiccia artigianale.
Mozzarella, champignon mushrooms and artisanal sausage.

Calzone prosciutto e mozzarella
Ham and mozzarella calzone €12 (1-7)

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e olio EVO.
Cooked ham, fior di latte mozzarella and EVO oil.

Calzone cicoria e salsiccia
Chicory and sausage calzone €12 (1-7)

Cicoria ripassata, salsiccia e mozzarella.
Sautéed chicory, sausage and mozzarella.

Focaccia classica
Classic focaccia €8 (1)

Olio extravergine, sale Maldon e rosmarino.
Extra virgin olive oil, Maldon salt and rosemary.

Focaccia al crudo
Prosciutto focaccia €14 (1)

Prosciutto crudo stagionato e olio EVO.
Aged prosciutto and EVO oil.

Focaccia bufala e pachino
Buffalo mozzarella and pachino focaccia €18 (1-7)

Mozzarella di bufala DOP, pachino fresco e rucola.
DOP buffalo mozzarella, fresh pachino tomatoes and rocket.

Focaccia bufala e pistacchio
Buffalo mozzarella and pistachio focaccia €18 (1-7-8)

Mozzarella di bufala DOP, pistacchio tostato e stracciatella.
DOP buffalo mozzarella, toasted pistachio and stracciatella.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù
Tiramisù €8.50 (1-3-7)

Savoiardi, crema al mascarpone e cacao.
Ladyfingers, mascarpone cream and cocoa.

Cannolo siciliano
Sicilian cannolo €8.50 (1-3-7-8)

Ricotta dolce, scorza croccante e pistacchio.
Sweet ricotta, crispy shell and pistachio.

Crostata ricotta e visciole
Ricotta and sour cherry tart €8.50 (1-3-7)

Pasta frolla artigianale con ricotta e visciole.
Artisanal shortcrust pastry with ricotta and sour cherries.

Panna cotta ai lamponi
Panna cotta with raspberry purée €8.50 (3-7-8)

Crema alla vaniglia con coulis di lampone.
Vanilla cream with raspberry coulis.

Lemon tart
Lemon tart €8.50 (3-7-8)

Crema al limone e frolla croccante.
Lemon cream and crispy pastry.

Mousse al pistacchio
Pistachio mousse €8.50 (3-7-8)

Mousse cremosa al pistacchio tostato.
Creamy toasted pistachio mousse.

Sorbetto al limone
Lemon sorbet €7

Sorbetto fresco al limone.
Fresh lemon sorbet.

Sorbetto al limone alcolico
Alcoholic lemon sorbet €10

Sorbetto al limone con nota alcolica.
Lemon sorbet with an alcoholic note.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

BEVANDE / DRINKS

ACQUE E SOFT DRINKS / WATER & SOFT DRINKS

Acqua San Benedetto naturale
San Benedetto still water €4

Acqua San Benedetto frizzante
San Benedetto sparkling water €4

Acqua Nepi 1L
Nepi water 1L €4

Acqua naturale da depuratore 1L
Filtered still water 1L €2.50

Acqua frizzante da gasatore 1L
Filtered sparkling water 1L €2.50

Coca-Cola 40cl Original Taste
Coca-Cola 40cl Original Taste €5

Coca-Cola 40cl Zero-Zero
Coca-Cola 40cl Zero-Zero €5

Fanta
Fanta €4

Acqua tonica
Tonic water €4

Altre soda
Other sodas €4

Chinotto
Chinotto €5

Tè freddo
Iced tea €4

Tè freddo alla pesca
Peach iced tea €4

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

Birra Moretti alla spina 0.20cl
Moretti draft beer 0.20cl €3 (1)

Birra Moretti alla spina 0.40cl
Moretti draft beer 0.40cl €7 (1)

Birra Moretti alla spina 1L
Moretti draft beer 1L €18 (1)

Birra Moretti IPA alla spina 0.20cl
Moretti IPA draft beer 0.20cl €6 (1)

Birra Moretti IPA alla spina 0.40cl
Moretti IPA draft beer 0.40cl €8 (1)

Birra Moretti IPA alla spina 1L
Moretti IPA draft beer 1L €20 (1)

SPRITZ & COCKTAIL

Aperol Spritz
Aperol Spritz €8

Aperol, Prosecco, soda.
Aperol, Prosecco, soda water.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

Limoncello Spritz

Limoncello Spritz €10

Limoncello, Prosecco, soda.
Limoncello, Prosecco, soda water.

Campari Spritz

Campari Spritz €10

Campari, Prosecco, soda.
Campari, Prosecco, soda water.

Disaronno Spritz

Disaronno Spritz €10

Disaronno, Prosecco, soda.
Disaronno, Prosecco, soda water.

Hugo

Hugo €12

Prosecco, sambuco, menta e soda.
Prosecco, elderflower, mint and soda.

Negroni

Negroni €12

Gin, Vermouth rosso e Campari.
Gin, red vermouth and Campari.

Negroni Sbagliato

Negroni Sbagliato €12

Campari, Vermouth rosso e Prosecco.
Campari, red vermouth and Prosecco.

Mojito

Mojito €12

Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta e soda.
White rum, lime, brown sugar, mint and soda.

Americano

Americano €12

Campari, Vermouth rosso e soda.
Campari, red vermouth and soda.

MiTo

MiTo €12

Campari e Vermouth rosso.
Campari and red vermouth.

Cocktail base vodka

Vodka-based cocktail €12

Cocktail personalizzati su richiesta.
Custom vodka cocktails on request.

Cocktail base gin

Gin-based cocktail €12

Cocktail personalizzati su richiesta.
Custom gin cocktails on request.

Cocktail base rum

Rum-based cocktail €15

Cocktail personalizzati su richiesta.
Custom rum cocktails on request.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

CAFFETTERIA / COFFEE BAR

Espresso Marcelletti

Espresso Marcelletti €2.50

Miscela pregiata a tostatura lenta.
Premium slow-roasted coffee blend.

Caffè doppio

Double espresso €5

Caffè americano

Caffè Americano €3

Espresso Marcelletti in tazza grande.
Marcelletti espresso served in a large cup.

Caffellatte

Caffellatte €3.50

Il grande classico del mattino.
The great Italian breakfast classic.

Cappuccino

Cappuccino €3.50

Cremosa schiuma di latte e espresso artigianale.
Creamy milk foam and artisanal espresso.

Tè

Tea €3.50

Selezione di foglie pregiate.
Selection of premium tea leaves.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

LISTA ALLERGENI / ALLERGEN LIST

1. CEREALI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
Cereals containing gluten and derived products.

2. CROSTACEI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and crustacean-based products.

3. UOVA
Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg-based products.

4. PESCE
Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish-based products.

5. ARACHIDI
Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products.

6. SOIA
Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and soy-based products.

7. LATTE
Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio.
Milk and milk-based products, including lactose.

8. FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati.
Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia and derived products.

9. SEDANO
Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and celery-based products.

10. SENAPE
Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

11. SESAMO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
Sesame seeds and sesame-based products.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2.
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2.

13. LUPINI
Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupin and lupin-based products.

14. MOLLUSCHI
Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and mollusc-based products.

AVVISO FAVISMO
Avviso ai cittadini a rischio di crisi emolitica da favismo: in questo esercizio si somministrano fave fresche.
FAVISM NOTICE
Notice for guests at risk of haemolytic crisis due to favism: fresh broad beans are served in this establishment.

Pane / Bread €2.50
No extra charge

NOTE PRODOTTI / PRODUCT NOTES

*** Prodotto surgelato all'origine.**

Frozen product at origin.

**** Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura secondo normativa vigente.**

Fresh product blast-chilled in accordance with current regulations.

Pane / Bread €2.50
No extra charge