



MENU LA TORRINA

• ANTIPASTI • [tanto pe' comincià mettete seduto]

Antipasto della Torrino Consigliato PER DUE PERSONE[Salumi e formaggi del Lazio, salsiccia di cinghiale, mozzarella di bufala dell'Agro Pontino, porchetta di Ariccia IGP, coppiette, fagioli]	€ 26,00
Tagliere salumi e formaggi	€ 10,00
Prosciutto crudo dei Castelli Romani e mozzarella di bufala dell'Agro Pontino	€ 12,00
Porchetta di Ariccia IGP	€ 11,00
Mozzarella in carrozza	€ 8,00
La frittura di carciofi di Nonna Enza	€ 13,00
Coccio di melanzane alla parmigiana	€ 11,00
Millefoglie di patate e zucchine alla julienne con fonduta di taleggio	€ 11,00

• LE BRUSCHETTE • [perchè abbruscato è tutto bono]

Classica	€ 2,00
Pomodoro	€ 2,50
Broccoletti ripassati e salsiccia di Norcia	€ 5,00
Stracchino e ciauscolo	€ 5,00
Stracciatella di bufala e alici	€ 5,00

• I PRIMI • [è gradita la scarpetta]

Fettuccine al ragù della Torrino	€ 13,00
Tonnarelli cacio e pepe	€ 12,00
Rigatoni con salvia, salsiccia di Norcia e pecorino romano	€ 13,00
Rigatoni all'amatriciana	€ 12,00
Fettuccine con carciofi, guanciale croccante e pecorino	€ 13,00
Rigatoni alla gricia	€ 12,00
Spaghettoni alla carbonara	€ 13,00

• LE PINSE ROMANE • [se voi sta' leggero]

BIANCHE	
Carbonara (fiordilatte, guanciale, pecorino romano, uovo, pepe nero macinato)	€ 13,00
Gricia (fiordilatte, guanciale, pecorino romano, pepe nero macinato)	€ 12,00
Boscaiola (fiordilatte, funghi champignon, salsiccia)	€ 12,00
Funghi (fiordilatte, funghi champignon)	€ 11,00
Funghi e Prosciutto (fiordilatte, funghi champignon, prosciutto crudo dei Castelli Romani)	€ 13,00
Contadina (fiordilatte, broccoletti ripassati e salsiccia di Norcia)	€ 13,00
Porchettona (Porchetta d'Ariccia IGP, patate)	€ 13,00
Gustosa (fiordilatte, patate e salsiccia)	€ 13,00
Primavera (prosciutto crudo e bufala dell'agro pontino a crudo)	€ 13,00
Torrino (stracciatella di bufala, mortadella, granella di pistacchi)	€ 13,00
Leggera (fiordilatte, rucola, pomodorini pachino e scaglie di grana)	€ 12,00
ROSSE	
Margherita (pomodoro, fiordilatte e basilico)	€ 10,00
Napoli (pomodoro, fiordilatte e alici)	€ 11,00
Regina Margherita (pomodoro, bufala dell'agro pontino, parmigiano, basilico)	€ 12,00
Funghi (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon)	€ 12,00
Funghi e Prosciutto (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto crudo dei Castelli Romani)	€ 13,00
Diavola (pomodoro, fiordilatte, salame piccante)	€ 11,00
Amatriciana (pomodoro, fiordilatte, guanciale, pecorino romano, pepe nero macinato)	€ 13,00
Boscaiola (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, salsiccia)	€ 13,00
Parmigiana (pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, basilico)	€ 13,00
Wurstel (pomodoro, fiordilatte e wurstel)	€ 11,00

• VINI DELLA CASA •

Malvasia del Lazio e Montepulciano d'Abruzzo	
Calice	€ 4,00
1/4 litro	€ 5,00
1/2 litro	€ 7,00
1 litro	€ 12,00

• VINI IN BOTTIGLIA •

BIANCHI	
Pecorino biologico Cantina Tollo	€ 18,00
Passerina del Frusinate "Zui"	€ 18,00
Chardonnay Casale del Giglio	€ 22,00
Sauvignon Casale del Giglio	€ 22,00
Oppidum Cantina S.Andrea	€ 28,00
ROSSI	
Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo	€ 18,00
Sirah Federici	€ 22,00
Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli	€ 23,00
Cesanese del Piglio Federici	€ 24,00
Cabernet Sauvignon Vitiano Falesco	€ 22,00

• AMARI •

Amaro del Capo	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Brancamenta	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Unicum	€ 5,00
Petrus	€ 5,00
Genziana	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Grappa Bianca	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 5,00
Sambuca	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Braulio	€ 5,00
Amaro Lucano	€ 4,00

• I FRITTI •

[soprattutto fritto è bono tutto]

Suppli	€ 2,00
Suppli all'amatriciana	€ 3,00
Suppli cacio e pepe	€ 3,00
Crocchetta di patate	€ 2,00
Olive ascolane (6pz.)	€ 5,00
Fiore di zucca con mozzarella e alici	€ 3,00

• CONTORNI •

[i famosi cavoli a merenda, ma non sono solo cavoli]

Broccoletti all'agro	€ 5,00
Broccoletti ripassati	€ 6,00
Fagioli all'uccelletto	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Contorno del giorno	€ 5,00

• SECONDI •

[ma che ancora c'hai fame?]

Galletto al mattone	€ 18,00
Straccetti di manzo con rughetta, pachino e scaglie di parmigiano	€ 15,00
Pollo alla romana	€ 14,00
Arrosticini fatti a mano	l'uno € 1,60
Tagliata di manzo con sale grosso e rosmarino	€ 17,00
Tagliata di manzo con rughetta e scaglie di grana	€ 18,00
Salsicce di Norcia e broccoletti	€ 14,00

DOLCI

[e che fai? Un dolcetto non lo assaggi? Li facciamo tutti noi]

Tiramisù della Torrino	€ 6,00
Cheesecake cotta al forno con frutti di bosco freschi, Nutella o scaglie di cioccolato fondente	€ 7,00
Salame di cioccolato	€ 4,00
Panna cotta ai frutti di bosco freschi, Nutella o scaglie di cioccolato fondente	€ 5,00
Crostata	€ 4,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Ciambelline/Tozzetti con Vin Santo	€ 5,00

Pane a persona € 1,00

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio".

BIRRA ALLA SPINA

Birra Jupiler	30 cl. € 4,00
	50 cl. € 6,00
	1 lt. € 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni senza glutine	33 cl. € 4,00
Ichnusa	33 cl. € 4,00
Peroni cruda	50 cl. € 5,00
Moretti filtrata a freddo	55cl. € 6,00
Peroni Gran Riserva rossa	50 cl. € 6,00
Peroni Gran Riserva doppio malto	50 cl. € 7,00

BEVANDE

[ricordati che l'acqua fracica i ponti]

Acqua trattata e microfiltrata	75 cl. € 2,00
Bibite analcoliche	33 cl. € 2,50
Bibite analcoliche	1,5 lt. € 6,00
Caffè	€ 2,00