



MENU LA TORRINO



• 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, olive, frittatina, coppiette, fagioli all'ucelletto]	€ 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
Sformato di radicchio con cuore di ricotta di bufala su fonduta di Parmigiano Reggiano	€ 9,00
La frittura vegetale di Nonna Enza	€ 13,00
Millefoglie di patate e zucchine alla julienne con fonduta di taleggio	€ 10,00

• LE BRUSCHETTE •

[perchè abbruscato è tutto bono]

Classica	€ 2,00
Pomodoro	€ 2,50
Pecorino e lardo di Colonnata	€ 5,00
Cicoria ripassata e salsiccia di Norcia	€ 5,00
Stracciatella di bufala e alici	€ 5,00

• I PRIMI •

[è gradita la scarpetta]

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù della Torrino	€ 14,00
Tonnarelli cacio e pepe	€ 12,00
Spaghettoni alla carbonara	€ 13,00
Fusilloni al Gran Cacio di Morolo	€ 13,00
Rigatoni all'amatriciana	€ 12,00
Pappardelle al cinghiale	€ 14,00
Rigatoni alla gricia	€ 12,00

• 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
Porchettona (porchetta d'Ariccia IGP, patate)	€ 13,00
Torrino (stracciatella di bufala, Mortadella IGP, granella di pistacchi)	€ 13,00
Funghi e Prosciutto (fiordilatte, funghi champignon, prosciutto crudo dei Castelli Romani)	€ 12,00
Funghi (fiordilatte, funghi champignon)	€ 11,00
Contadina (fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni)	€ 11,00
Gustosa (fiordilatte, patate e salsiccia)	€ 12,00

ROSSE

Margherita (pomodoro, fiordilatte e basilico)	€ 13,00
Napoli (pomodoro, fiordilatte e alici)	€ 11,00
Regina Margherita (pomodoro, bufala dell'agro pontino, parmigiano, basilico)	€ 12,00
Funghi (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon)	€ 11,00
Funghi e Prosciutto (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto crudo dei Castelli Romani)	€ 13,00
Diavola (pomodoro, fiordilatte, salame piccante)	€ 11,00
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

Frascati Doc Casale Mattia	€ 23,00
Pecorino biologico Cantina Tollo	€ 19,00
Passerina del Frusinate "Zui"	€ 20,00
Vermentino Vitiano Falesco	€ 22,00
Virtù Romane Tenuta Le Quinte	€ 27,00

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo	€ 19,00
Merlot Lazio IGT Costamagna Casale Mattia	€ 23,00
Sirah Federici	€ 24,00
Montepulciano d'Abruzzo Riparosso Illuminati	€ 24,00
Cesane del Piglio Federici	€ 26,00
Cabernet Sauvignon Vitiano Falesco	€ 23,00

• AMARI •

Amaro del Capo	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Brancamenta	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Formidabile	€ 7,00
Unicum	€ 5,00
Petrus	€ 5,00
Genziana	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Jefferson	€ 7,00
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 classico fatto in casa	€ 2,00
Suppli all'amatriciana fatto in casa	€ 3,00
Crocchetta di patate	€ 2,00
Olive ascolane (6pz.)	€ 5,00
Fiore di zucca con mozzarella e alici	€ 3,00
Mozzarella in carrozza fatta in casa (con alici o senza)	€ 9,00

• CONTORNI •

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

Broccoletti all'agro	€ 5,00
Broccoletti ripassati	€ 6,00
Cicoria all'agro	€ 5,00
Cicoria ripassata	€ 6,00
Fagioli all'ucelletto	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate al forno	€ 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
Arrosticini fatti a mano	l'uno € 1,60
Parmigiana di melanzane	€ 12,00
Tagliata di manzo con sale grosso e rosmarino	€ 17,00
Tagliata di manzo con rughetta e scaglie di grana	€ 18,00
Tagliata di manzo con lardo di Colonnata	€ 18,00
Salsicce di Norcia e cicoria ripassata	€ 14,00

DOLCI

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

Torrinamisù	€ 6,00
Cheesecake cotta al forno (con frutti di bosco, Nutella o scaglie di cioccolato fondente)	€ 7,00
Salame di cioccolato	€ 4,00
Sbriciolata con frutti di bosco o Nutella	€ 6,00
Crema frita	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 5,00
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 Ambrata	45 cl. € 5,00
Goose Island Ipa	35,5 cl. € 6,50
Peroni Gran Riserva rossa	50 cl. € 6,00
Peroni Gran Riserva doppio malto	50 cl. € 7,00

BEVANDE

[ricordati che l'acqua fraccia i ponti]

Acqua trattata e microfiltrata	75 cl. € 2,00
Bibite analcoliche (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinotto Neri)	33 cl. € 2,50 / 1,5 lt. € 6,00
Caffè	€ 2,00