

MENU DEGUSTAZIONE per minimo 2 persone

VILLA BORGHESE, FRITTO MISTO,
AGRETTI, FOCACCIA

UN PRIMO REGULAR
A SCELTA DA
CONDIVIDERE

UN SECONDO
A SCELTA DA
CONDIVIDERE

45 € a persona bevande escluse

MENU PRIMO & SECONDO per minimo 2 persone

UN PRIMO REGULAR
A TESTA

UN SECONDO DA CONDIVIDERE
VILLA BORGHESE
oppure

UN PRIMO REGULAR
DA CONDIVIDERE

UN SECONDO A TESTA
VILLA BORGHESE

ANTIPASTI & FRITTI

Carciofi alla Romana • 2 pezzi

Carciofi Cotti al Tegame, Olio, Aglio, Mentuccia e Prezzemolo (9)
10

Cicoria Ripassata

Tarassaco Romano, Spadellata con Aglio, Olio e Peperoncino
10

Broccoli Saltati

Broccolo Romano con Aglio, Olio e Peperoncino
12

Villa Borghese • per 1 persona

Degustazione Carciofo alla Romana +
Assaggio di Cicoria + Assaggio di Broccoletti (9)
14 (per 2 p. 24)

Vitel Tonnée

Magatello di Vitello con Salsa Tonnata Nostrana (3,5,6,7)
16

Prosciutto e Melone

14

Tagliere • per 1 persona

Crudo e Bufala (8)
16 (per 2 p. 28)

Caprese

Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico (8)
16

Suppli al Telefono • 2 pezzi

Polpette Fritte di Riso al Ragù di Carne Mista
con Mozzarella Fiordilatte (1,8,10)
9

Polpette di Bollito • 4 pezzi

Polpettone Fritto di Bollito Misto di Manzo (1,8,5,10)
10

Fiori di Zucca • 2 pezzi

Fiori di Zucchini Ripieni di Mozzarella e Acciughe (1,8,6,10)
9

Carciofi Fritti • 3 pezzi

Spicchi di Carciofi impanati con patate al velo (1,5,8)
12

Fritto Misto • per 1 persona (1,5,6,8,10)

Degustazione di Suppli + Polpette + Fiori di zucca + Carciofi fritti
16 (per 2 p. 28)

Carciofi alla Giudia • 2 pezzi

Storico Carciofo Romanesco Fritto (1,10)
10

consigliato con...

Agretti alla Romana

Bolliti e conditi Olio e Limone
12

PINSE ROMANE

Focaccia Bianca

Olio e Origano (1)
8

Margherita

Pomodoro e Mozzarella (1,8)
14

Crudo o Bufala

Base bianca (1,8)
14

Crudo e Bufala

Base Bianca (1,8)
16

SECONDI

CORE DE ROMA

Agnello allo Scottadito

Costolette di Agnello alla
Griglia con Patate al Forno
24

Coda alla Vaccinara

Coda di Manzo Stufata al
Sugo con Sedano, Carote e Cacao (5,8)
22

Saltimbocca alla Romana

Scaloppine di Vitello, Prosciutto e Salvia,
Sfumato al Vino Bianco e Farina (1,8)
22

Polpette della "Sora Lella" • 4 pezzi

Polpette di Misto Carne al Sugo con Purè (1,3,5,8,9)
18

Straccetti de Ponte

Carpaccio di Manzo Scaloppato
su Letto di Crema di Carciofi alla Romana
Saltato con Rucola e Veli di Carciofi Crudi
e Scaglie di Grana (1,8,9)
20

...ESTATE ROMANA...

La Pezza

Battuta di Manzo Pregiato saltata Aglio, Olio e Peperoncino
con Cicoria
26

Tagliata dell' Agropontino

Tagliata di Filetto di Manzo con Patate al Forno e Cicoria
28

Cotoletta del Marchese del Grillo

Fettina Panata con Carciofi alla Romana (1,8)
22

Tartare Pariolina

Tartare di Manzo con Insalata di Stagione e
Crostini di Pane (1,8)
22

 Piatti tipici consigliati

... I VEGETARIANI ...

La Tartaruga

Melanzane alla Parmigiana (1,5,8)
16

Grigliata del Campo

Radicchio, Zucchine, Melanzane e
Peperoni alla griglia (1,5,8)
15

PRIMI

Regular 130gr

Piatto Rosa 90gr (-5euro)
Cofana 160gr (+3euro)

PASTA FRESCA

Tonnarelli Cacio e Pepe

Storico Spaghettoni all' Uovo Cacio e Pepe (1,5,8)
17

Fettuccine all'Alfredo

all'Uovo saltate con Doppio Burro e Parmigiano 36 mesi (1,5,8)
17

Fettuccine alla Vaccinara

all'Uovo saltate con Coda alla Vaccinara (1,5,8)
18

Tonnarelli alla Checca

Storico Spaghettoni all' Uovo con Bufala, Pachino e Basilico (1,8,11)
18

Lasagna della Tuscia

Pasta al Forno Romana con Ragù Misto di Carne, Piselli (1,5,9)
17

GRANO DURO

Bucatini alla "Matriciana"

Guanciale*, Pecorino e Pomodoro (1,8)
18

Rigatoni alla Gricia

Guanciale* e Pecorino (1,8)
17

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale*, Pecorino e Uovo (1,5,8)
18

*Un mix di tre differenti guanciali
con diverse speziature,
stagionature ed affumicature

CARPACCI

Magatello di Manzo su Letto di Senape

Olio e Limone
12

Veli di Carciofo / Rucola / Pachino
14

Rucola e Pachino
16

Rucola e Grana
18

INSALATONE

Primavera

Rucola, Pomodorini, Bufala, Focaccia Calda, Tonno e Uova Sode (5,6,8)
19

Cesare

Lattuga romana, Striscioline di Pollo Dorato, Focaccia Calda,
Scaglie di Grana e Salsa Cesar (1,8)
19

Nizzarda

Lattuga Romana, Uova, Pomodorini Ciliegino,
Olive Nere, Cipollotto, Acciughe Sott'olio, Focaccia Calda (1,6)
19

CONTORNI E INSALATE

Cicoria Ripassata

Tarassaco Romano, Spadellata con Aglio, Olio e Peperoncino
10

Broccoletti Saltati

Broccolo Romano con Aglio, Olio e Peperoncino
12

Agretti alla Romana

Bolliti e conditi Olio e Limone
12

Tagliata

Veli di Carciofo, Sedano e Grana (8,9)
10

Del Campo

Lattuga, Rucola, Pomodorini, Finocchio, Songino e Mais (1)
12

Capitolina

Finocchi e Arance
10

PINSE ROMANE

Romana

Margherita con Capperi,
Acciughe e Olive Taggiasche (1,6)
14

Rugantino

Margherita con Basilico e Parmigiano (1,8)
14

Smilza

Burrata e Pomodoro Confit (1,8)
14

Viva l'Italia

Pomodoro, Mozzarella di Bufala,
Basilico e Olio a Crudo (1,8)
14

Ciocciara

Bufala, Pecorino e Guanciale (1,8)
16

Mamma Lori

Mozzarella di Bufala,
Fiori di Zucca, Acciughe (1,6)
14

Marinara

Pomodoro all'Arrabbiata (1)
10

Lista Allergeni



rugantinomilano



+39 338 135 2533

Telefono: 02 8942 1404

Via dei Fabbri, 1 - 20123 Milano MI

Orari

Tutti i giorni 19:30 - 23:30

Dal martedì alla Domenica 12:30 - 15:30

Rugantino

Vacanze Romane a Milano

MENU