



## PER INIZIARE

**Il primo brindisi, il primo assaggio...l'inizio perfetto.**

### **BIANCO**

Roma Federici 9.00



### **BOLLICINE**

Prosecco Valdobbiadene 9.00

Franciacorta 14.00

### **ROSSO**

Roma Federici 9.00

BIRRA BIONDA

Piccola 6,00 - Media 8,00

## **CLASSICI**

**10,00**

Campari Spritz  
Negroni  
Wrong Negroni  
Margarita  
Hugo  
Mojito  
American

## **COCKTAILS**



## **SIGNATURE**

**12,00**

### **Gin Basil**

Gin, succo di limone fresco, sciroppo di  
zucchero, basilico fresco, ghiaccio

### **Negroni Romano**

Bitter Garbato, Vermouth Garbato,  
Gin Botanical



## **PINSA ROMANA**

### **FOCACCIA CALDA €7**

Con Olio Extra Vergine di Oliva e  
Rosmarino

### **FOCACCIA PROSCIUTTO & €16 BUFALA**

### **MARINARA €10**

Pomodoro San Marzano DOP,  
Aglio,  
Basilico, Origano

### **FIORI DI ZUCCA €14**

Mozzarella di Bufala, Fiori di  
Zucca  
e Alici Cantabriche

### **ROMANA €14**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella  
di Bufala, Capperi, Olive Taggiasche, Alici,  
Origano

### **MARGHERITA €12**

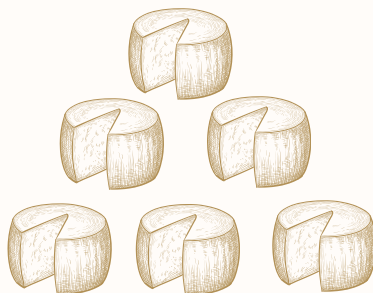
Pomodoro San Marzano  
DOP, Mozzarella di Bufala,  
Basilico.

### **VEGETARIANA €14**

Pomodoro San Marzano DOP,  
Mozzarella di Bufala, Zucchine,  
Peperoni Grigliati e Melanzane

### **NAPOLI €14**

Pomodoro San Marzano DOP,  
Mozzarella di Bufala,  
Alici Cantabriche, Origano



## ANTIPASTI

### Cicoria Ripassata

Con aglio, peperoncino e olio extra vergine di oliva  
10,00

### Broccolo Romano Ripassato

Con peperoncino, aglio e olio di oliva  
12,00

### Villa Borghese (Per 2 Persone) (1,7)

Combinazione di Broccolo Romano e Cicoria Ripassata  
20,00



### Calamari e Gamberi in Guazzetto (2,14)

Stufati con pomodorini  
14,00

### Alici alla Ostricara (4)

Filetti di alici marinate con limone e olio extra vergine di oliva  
12,00

### Sautè di Cozze

12,00

### Polpo e Patate (2,4,14)

Polpo cotto a fuoco lento, patate, olio e limone  
14,00

### Tiepido Di mare

Calamari, Gamberi e Cozze tiepidi con sedano croccante, olio extraV d'oliva e limone  
16,00

## FRITTI E DORATI

### Suppli al Telefono (3 Pezzi) (1,7)

Crocchette di riso con pomodoro e mozzarella  
8,00

### Polpette di Bollito (1,3,7)

Polpette di manzo bollito, fritte  
9,00

### Fiori di Zucca

Mozzarella e Alici (1,4,7)  
Classico fritto romano  
9,00

### Fritto Misto (Per 2 Persone) (1,3,7)

2 Suppli, 2 Polpette, 2 Fiori di Zucca  
20,00



### Filetti di Baccalà (1,3,4)

Cuori di baccalà dorati "Giraldino" con maionese piccante  
12,00

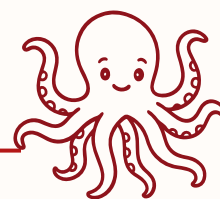
### Frittura Mista di Mare (1,2,4,14)

Gamberi, Calamari e Zucchine a Julienne, Fritti  
14,00

### Alici Fritte (1,4)

Filetti di alici fritti con salsa tonnata  
10,00

## CARPACCI



**Carpaccio di manzo con olio e limone** 12,00

**Carpaccio di manzo con Rucola e Grana (7)**  
13,00

**Carpaccio di manzo con Pomodorini e Rucola**  
15,00

**Prosciutto e Melone** 14,00

**Prosciutto e Mozzarella di Bufala (7)** 14,00

**Carpaccio di Polpo Con Olio e Limone**

16,00

**Carpaccio di Polpo Con Rucola e Pomodorini**

20,00

## INSALATE

### Caprese 12€ (7)

(Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil) (Lettuce, Rocket, Cherry Tomatoes, Fennel, Lamb's Lettuce, Corn)

### Del Campo 12€

**Capitolina 10€**  
(Fennel & Oranges)



## SECONDI

### **Polpette alla "Sora Lella" 15,00**

Polpette miste in sugo di pomodoro con purea di patate  
(1,3,7,9)

### **Saltimbocca alla Romana 18,00**

Scaloppine di vitello con prosciutto e salvia  
(1,7,12)

### **Straccetti De' Ponte 18,00**

Manzo saltato con Carciofi alla Romana (9)

### **Tagliata del Viterbese 24,00**

Controfiletto con patate arrosto e verdure grigliate

### **Abbacchio a Scottadito 24,00**

(Costolette di agnello alla griglia con verdure)

### **Baccalà alla Romana 18,00**

Cuori di Baccalà "Girardo" in Sugo di Pomodoro  
(1,4,7)

### **Scaloppa di Mare alla Cacciatora 24,00**

Rana Pescatrice in Tegame con Aglio, Vino Bianco e Rosemarino  
(4,12)

### **Spigola Alla Mediterranea 20,00**

Filetti di spigola con Capperi, Olive Taggiasche e Pomodorini (4)

### **Calamari alla Ponzese 20,00**

Calamari in guazzetto con Olive Taggiasche, Capperi e Datterini (4)

### ★ **Piatto Cacio Signature**

#### **Coda alla vaccinara 22,00**

Al sugo con Cacao, Sedano e Carote

### ★ **Piatto Pesce Signature**

#### **Rombo al Forno (X 2 pax) 55**

(Con Patate al Forno) (4)

## A'...PASTA

(+3 euro Cofana)

### **Tonnarelli Cacio e Pepe (1,7)**

Spaghettoni all'uovo, pecorino, pepe  
15,00

### **Lasagne della Tuscia (1,3,7,9)**

Pasta al forno alla romana con Ragù misto, Piselli  
16,00

### **Bucatini all'Amatriciana (1,7,9)**

Pomodoro, guanciale, pecorino  
16,00

### **Pappardelle alla Vaccinara (1,5,8)**

(Saltati con Coda alla Vaccinara)  
17,00

### **Paccheri alla Gricia (1,7,9)**

Con Guanciale e Pecorino  
15,00

### **Spaghettoni alla Carbonara (1,3,7,9)**

Guanciale, Pecorino, Uova  
16,00

### **Bucatini con Cozze e Pecorino (1,7,14)**

Cozze, Pecorino e Pomodorini  
16,00

### **Spaghetti con Vongole e Bottarga (1,4,14)**

Vongole Lupino (Arselle) e Bottarga di Muggine  
20,00

### **Spaghetti Alici e Pecorino (1,4,7)**

Alici fresche, Pomodorini e Pecorino  
18,00

### **Paccheri "All'Isolana" (1,4)**

Rana Pescatrice con Olive, Capperi e Pomodorini  
20,00





## **ALLERGENI / ALLERGENS**

Reg. UE 1169/2011

---

1. Glutine / Gluten

8. Frutta a guscio / Nuts

2. Crostacei / Crustaceans

9. Sedano / Celery

3. Uova / Eggs

10. Senape / Mustard

4. Pesce / Fish

11. Sesamo / Sesame

5. Arachidi / Peanuts

12. Anidride solforosa / Sulphites

6. Soia / Soy

13. Lupini / Lupin

7. Latte / Milk

14. Molluschi / Molluscs

*Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.*

*Please inform our staff of any allergies or intolerances.*

# RUGANTINO

## Una storia Romana ...

**R**ugantino, è un personaggio della storia romana arguto, schietto e ardente nel suo amore per Rosetta. Incolpato di un omicidio non suo viene condannato a morte e per salvare l'onore di Rosetta, si farà giustiziare. Questa storia portata in teatro dalla coppia Garinei e Giovannini è stata interpretata, nel tempo, da attori come: Manfredi, Montesano, Fabrizi, Brignano e nella ultima edizione, al teatro nazionale di Milano, nel 2004, da Max Giusti.



Il grande Pietro Garinei e tutto il suo staff a Milano per il debutto della commedia Rugantino, a cena da noi (al tempo ci chiamavamo “Cantina Romana”), mangiando una matriciana ci disse: “A Maurì”, ma metteje nome Rugantino!” E così nel 2004, nacque il ristorante:

**RUGANTINO MILANO**