

# GASTRONOMIA

## PROSCIUTTI DI RAZZA NERA

Nero Sabino Biologico di Grisciano di Accumoli di Mario De Santis	€18
Nero Casertano di Itri di Scherzerino La Rocca	€18

## PROSCIUTTI

Gulatello di Zibello Podere Cadassa	€18
Prosciutto di Langhirano 24 mesi di Onesto Ghirardi	€12
Spalla Cruda Stagionata di Onesto Ghirardi	€12
Tagliere di prosciutti Emiliani	€16
<small>Prosciutto di Langhirano 24 mesi, Gulatello di Zibello, spalla cruda stagionata, Focchetto di Parma</small>	

## SALUMI

Tagliere di Salumi di Amatrice di Ernesto Berardi	€18
<small>Ventricina, salsiccia di fegato, mortadella di Campotosto, guanciale e lombo di maiale nero</small>	
Tagliere di Salumi di Itri di Scherzerino La Rocca	€18
<small>Capocollo, culatta, lombo stagionato, salsiccia secca con coriandolo e peperoncino, salsiccia secca con pepe di Rimbasi</small>	
Tagliere di Salumi misti [8]	€18
<small>Lardo di colonnata, mortadella classica di Bologna, capocollo, spalla cotta di San Secondo, Strolghino di Gulatello</small>	

### ANTIPASTO DEL COLLEGIO [1.7.8] € 28

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione italiana con verdure sott'olio, confetture e mostarde di frutta

## FORMAGGI

Tagliere di Pecorini di Sommati di Roberto Casale [7]	€18
<small>Stracchinata, pecorino stagionato 3 mesi, pecorino stagionato 10 mesi, pecorino stagionato 24 mesi in grotta, pecorino ubriaco in vinacce di Passito</small>	
Tagliere di Formaggi Italiani [7]	€18
<small>Tronchetto di capra delle prealpi biellesi, caciocavallo podolico, capra sarda di montagna, ribelle storico, erborinato San Carlone al caffè</small>	
Tagliere di Formaggi Erborinati [1.7.8]	€18
<small>San Carlone allo zafferano, erborinato di pecora, erborinato di capra, gorgonzola piccante dop riserva "250 giorni", murianeng</small>	

## MOZZARELLA O

BURRATA DI BUFALA di Macchiusi [7]	€12
<small>CON</small>	
Salmone affumicato scozzese "Loch Fyne" [4]	€18
Prosciutto di Langhirano 24 mesi	€16
Garciofo sott'olio e pomodorini confit	€14

## PIATTI DALLA GASTRONOMIA

Pane Burro e Alici del Mar Cantabrico "Nardin" [1.7.4]	€18
<small>Burro montato di Normandia, crostini di pane fatto in casa e cipolline balsamiche sott'olio</small>	
Salmone Affumicato Scozzese "Loch Fyne" [7]	€18
<small>Burro montato di Normandia e pan brioche fatto in casa</small>	
Verdure sott'olio di Nazzareno Agnoni	€12

# ANTIPASTI

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO [1.4.3.7]	€ 13
<small>Panure agli agrumi e pepe di Sichuan</small>	
<small>[olio di semi di girasole, sale]</small>	

SFOGLIA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA [7.1]	€ 14
<small>Melanzane, pomodoro fresco e pesto di basilico e pinoli</small>	
<small>[farina 00, olio di semi di girasole, basilico, sale e pepe]</small>	

UOVO FONDENTE [1.3.7]	€ 12
<small>Perlage di tartufo nero, guanciale croccante cicoria saltata e fonduta di Parmigiano Reggiano</small>	

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO [10.3]	€ 15
<small>Olive Itrane, capperi in fiore, alici del Cantabrico, cipolla rossa in agrodolce e tuorlo d'uovo</small>	
<small>[olio evo, sale, pepe]</small>	

GRUDO DI GAMBERI ROSSI [2.7.6]	€ 18
<small>Burrata di Bufala, carciofo e salsa soia e miele</small>	
<small>[olio evo, sale]</small>	

TARTARE DI TONNO ROSSO [1.4.7]	€ 16
<small>Panzanella di pomodoro, Crumble di pane al nero e salsa allo yogurt</small>	

## CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA con

Goratella e crema di carciofi [1.7]	€ 10
-------------------------------------	------

Zucchine alla Scapece e alici Nardin [1.4.7]	€ 13
--	------

Broccoletti saltati [1.4.7.]	€ 10
------------------------------	------

Vongole e bottarga [1.4.7.14]	€ 13
-------------------------------	------

# FRITTI

BROCCOLI E BACCALA' IN TEMPURA [1.4.6]	€ 11
<small>Con salsa agrodolce</small>	
<small>[farina 00, olio di semi di girasole, sale, pepe, aceto, zucchero]</small>	

MOZZARELLA IN CARROZZA [1.3.4.7]	€ 10
<small>Con salsa verde</small>	
<small>[latte, uova, farina 00, pangrattato, sale, pepe, prezzemolo, aceto, acciughe]</small>	

FIORE DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI [1.4.7]	€ 9
<small>Con salsa al cetriolo</small>	
<small>[olio di semi di girasole, farina 00, sale, pomodoro, cetriolo, peperoncino]</small>	

FRENCH FRIES [7]	€ 7
------------------	-----

Executive Chef Patrick Dianetti

# PRIMI PIATTI

RAVIOLONE DI RICOTTA DI BUFALA [1.3.7]	€ 15
<small>Cacio pepe e pere con vela di Guanciale Croccante di Amatrice</small>	
<small>[farina 00, uova, olio evo, sale, pepe]</small>	

SPAGHETTI "VERRIGNI" AI RIGGI DI MARE [1.4.7]	€ 17
<small>Burrata affumicata e zucchine romanesche</small>	
<small>[aglio,olio evo, peperoncino, prezzemolo]</small>	

MALTAGLIATI FATTI IN CASA AL RAGU' D'ANATRA [1.3.7]	€ 16
<small>[olio evo, sedano, carota, cipolla timo e arancio]</small>	

FETTUCCINA AI GAMBERI ROSSI [1.2.7.9]	€ 18
<small>Crema di broccoli siciliani e Pecorino di Sommati 10 mesi</small>	
<small>[olio evo, pecorino, sale, pepe e prezzemo]</small>	

GNOGCHETTI ALL'ORTIGA [1.3.14]	€ 17
<small>Cozze, vongole veraci e fiori di zucca</small>	
<small>[olio evo, aglio, sale, basilico]</small>	

ZUPPA DEL GIORNO	€ 13
------------------	------

# TRADIZIONE

GNOGCHI RIGGI DI AMATRICE [1.3.7.9]	€ 18
<small>Ragu' di castrato e costine di maiale</small>	
<small>[olio evo, sedano, carote, cipolla, timo, alloro, rosmarino, pecorino, pomodoro]</small>	

LA GRIGIA [1.7]	€ 16
<small>Mezzo rigatone "Verrigni", guanciale e pecorino</small>	
<small>[olio evo, sale e pepe]</small>	

CACIO E PEPE [1.3.7]	€ 15
<small>Tonnarelli fatti in casa con pecorino e due Pepi</small>	
<small>[olio evo, farina 00, uova]</small>	

LA CARBONARA [1.3.7]	€ 16
<small>Mezzo pacchero "Verrigni" con guanciale, uova e pecorino</small>	
<small>[olio evo, pepe e parmigiano]</small>	

AMATRIGIANA [1.7]	€ 16
<small>Spaghetti "Verrigni", guanciale, pomodoro bio e pecorino</small>	
<small>[olio evo, sale e pepe]</small>	

Il Guanciale è di Amatrice e il Pecorino è di Sommati

# CONTORNI

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO [Olio evo, sale, pepe]	€ 7
--	-----

CICORIA RIPASSATA [Olio evo, aglio, peperoncino]	€ 7
--	-----

CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE [9.] [Olio evo, sale, pepe]	€ 7
---	-----

BROCCOLETTO RIPASSATO [Olio evo, peperoncino]	€ 7
---	-----

GARCIOFO ALLA ROMANA [4]	€ 8
<small>[Olio evo, acciughe, aceto bianco, aglio, sale pepe]</small>	

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione

# SECONDI PIATTI

POLPO ARROSTO [4]	€ 24
<small>Garciofo spadellato e patate affumicate</small>	
<small>[Olio evo, sale, pepe, pomodorini confit, aceto balsamico]</small>	

PETTO D'ANATRA LAGGATO AL MIELE	€ 20
<small>Verza rossa marinata con salsa ai frutti di bosco</small>	
<small>[olio, sale, pepe]</small>	

BRANZINO SCOTTATO [4]	€ 22
<small>Gaponatina di verdure di stagione e coulis di rapa rossa</small>	
<small>[Olio evo, sale, pepe]</small>	

FILETTO DI MANZO	€ 22
<small>Broccoletto saltato</small>	
<small>[Olio evo, sale e pepe, peperoncino, rosmarino]</small>	

GUANCIA DI MANZO BRASATA [1.7.9.]	€ 19
<small>Marinata al Madreselva con patate montate all'olio al profumo di basilico</small>	
<small>[sedano, carota, cipolla, olio evo, timo, rosmarino, alloro, burro]</small>	

BURGER VEGETARIANO [1.3.]	€ 15
<small>Ceci, scarola e maionese con olive e capperi</small>	
<small>[olio evo, sale, pepe e curry]</small>	

# INSALATE

CAESAR SALAD, [1.3.4.7.10]	€ 10
<small>Pollo grigliato, crostini di pane, uovo sodo, Parmigiano Reggiano e salsa caesar</small>	
<small>[senape, maionese, olio evo, aglio, acciughe]</small>	

SALMONE DOLCE SALATO AL PROFUMO DI ANETO [4.7]	€ 13
<small>Germogli di barbabietola, finocchio, avocado e salsa yogurt e menta</small>	

TONNO ROSSO SCOTTATO AI SEMI DI PAPAVERO [4.11.6]	€ 16
<small>Songino, frutta esotica, fagiolini, zenzero marinato e salsa agli agrumi</small>	
<small>[olio evo, sale]</small>	

INSALATA GRECA [7]	€ 12
<small>Feta greca, pomodoro pachino, peperoni, origano, olive nere, cipolla rossa di Tropea, misticanza</small>	
<small>[olio evo, sale,pepe]</small>	

INSALATA DI GARGIOFI CRUDI [7]	€ 10
<small>Songino, mela verde e scaglie di Pecorino di Sommati 3 mesi</small>	
<small>[olio evo, sale,pepe]</small>	

MISTICANZA DI CAMPO [9]	€ 8
<small>Con germogli e verdure croccanti di stagione</small>	
<small>[ sedano, carote, ravanelli, pachino, erbe sakura]</small>	

LEGENDA

\*prodotto surgelato • \*\*prodotto fatto in casa, abbattuto e congelato  
\*\*\* prodotto abbattuto a bordo e congelato

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE  
DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine, cioè grano,segale,orzo,farò, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

3 uova e prodotti a base di uova

4 pesce e prodotti a base di pesce

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

6 soia e prodotti a base di soia

7 latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio)

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasilie, pistacchi, noci macadam o noci del queenslan e i loro prodotti

9 sedano e prodotti a base di sedano

10 senape e prodotti a base di senape

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

14 molluschi e prodotti a base di molluschi

# “Vini, Liquori & Olii”

Negli anni Trenta la Ditta Berardino Santarelli & Figli, fondata in Amatrice nel 1914, pioniera nella vendita di Vini & Liquori in bottiglia di particolari etichette italiane ed estere, rilevava la Ditta Grifoni (1860) e apriva numerosi “Negozii di Vendita” a Roma, partendo da quello principale di Piazza Capranica.

Quasi un secolo dopo l'antico Vini & Olii torna a vita nuova, all'insegna della tradizione e della passione mercantile dell'epoca.

Nasce così dalle fondamenta dell'antica Vineria un progetto che ha radici lontane: “Collegio - Vini Liquori & Cibo”. Il nome deriva dall'attigua Via del Collegio Capranica, dove al civico 41, si trovava la sede legale della “Berardino Santarelli & Figli”.

Lo storico locale diventa così un luogo dove fermarsi a degustare vini selezionati, cocktail d'autore e piatti ispirati alla Cucina Romana ed alle materie prime del Territorio.

E' **Patrick Dianetti** lo Chef chiamato a disegnare la tela culinaria di Collegio.

Le miscele delle eccellenze italiane ed estere proposte dal Cocktail Bar sono ideate da **Valerio Rizzo**.



Collegio  
CUCINA, VINI & LIQUORI

Piazza Capranica 99/100  
[www.collegioroma.com](http://www.collegioroma.com)

*Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -20°C per la durata di 24 ore.  
Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie.  
In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala e di consultare la lista presente in calce a destra sul nostro menù.*

