

## GASTRONOMIA

ANTIPASTO DEL COLLEGIO [1.7.8] \_\_\_\_\_ € 28  
Tagliere di salumi e formaggi della tradizione italiana con verdure sott'olio, confetture e mostarde di frutta

### DA AMATRICE

TAGLIERE DI SALUMI DI "ERNESTO BERARDI" E  
DI PECORINI DI "ROBERTO CASALE" \_\_\_\_\_ € 23  
Ventricina, salsiccia di fegato, mortadella di Campotosto, pecorino 3 mesi, pecorino 10 mesi, pecorino ubriaco in vinacce di passito [7]

### DALL'AGRO PONTINO

MOZZARELLA O BURRATA  
DI BUFALA DI "MACCHIOSI" [7] \_\_\_\_\_ € 12  
con  
Salmone affumicato scozzese "Loch Fyne" [4] \_\_\_\_\_ € 18  
Prosciutto di Langhirano 24 mesi \_\_\_\_\_ € 16  
Garciofo sott'olio e pomodorini confit \_\_\_\_\_ € 14

### DAI MONTI LEPINI

SELEZIONE DI VERDURE  
SOTT'OLIO DI "NAZZARENO AGNONI" \_\_\_\_\_ € 14  
Garciofo con gambo, cipolle balsamiche, melanzane alla brace, pomodori secchi e olive alla brace con capperi

## CROSTINI DI PANE BURRATA DI BUFALA "MACCHIOSI"

con

Goratella e garciofo di Agnoni [1.7] \_\_\_\_\_ € 10  
Gicorietta di campo [1.4] \_\_\_\_\_ € 10  
Peperoni alla brace e bottarga di muggine [1.4.7] \_\_\_\_\_ € 13  
Anatra confit [1] \_\_\_\_\_ € 14

I crostini misti dello Chef \_\_\_\_\_ € 15

## SFIZI DELLO CHEF

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO [1.4.3.7] € 13  
Panure agli agrumi e pepe di Sichuan  
(Olio di semi di girasole, sale)

FILETTI DI BACCALA' IN TEMPURA [1.4.6] \_\_\_\_\_ € 11  
E cavolfiori

CARROZZA DEL COLLEGIO [1.3.7] \_\_\_\_\_ € 10  
Sfoglia di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala

FRENCH FRIES ⚡ \_\_\_\_\_ € 7

## ANTIPASTI

UOVO FONDENTE [1.3.7] \_\_\_\_\_ € 15  
Tartufo nero estivo, guanciale croccante di Amatrice, cicoria saltata e fonduta di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"

CAPPESANTE SCOTTATE [14] \_\_\_\_\_ € 16  
Crema di fagioli cannellini e tartufo nero estivo  
(Olio evo, sale e pepe)

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE "LOCH FYNE" [1.7] \_\_\_\_\_ € 18  
Burro montato di Normandia e pan briosche fatto in casa

ALICI DEL MAR CANTABRICO "NARDIN" [1.7.4] \_\_\_\_\_ € 18  
Panzanella di pomodoro e cipolline balsamiche  
(Olio evo, sale, pepe e basilico)

TARTARE DI MANZO E GAMBERI ROSSI ⚡⚡ [2.7] \_\_\_\_\_ € 17  
Crema di patate al profumo di erba cipollina

## TRADIZIONE DEL COLLEGIO

GNOGCHI RICCI DI AMATRICE [1.3.7.9] \_\_\_\_\_ € 18  
Ragu' di castrato e costine di maiale  
(Olio evo, sedano, carote, cipolla, timo, alloro, rosmarino, pecorino, pomodoro)

LA CARBONARA [1.3.7] \_\_\_\_\_ € 16  
Mezzo pacchero "Verrigni" con guanciale, uova e pecorino  
(Olio evo, pepe e parmigiano)

AMATRIGIANA [1.7] \_\_\_\_\_ € 16  
Spaghetti "Verrigni", guanciale, pomodoro bio e pecorino

LA GRIGIA [1.7] \_\_\_\_\_ € 16  
Mezzo rigatone "Verrigni", guanciale e pecorino  
(Olio evo, sale e pepe)

Il Guanciale è di Amatrice e il Pecorino è di Sommati

Executive Chef Patrick Dianetti

## PRIMI

TORTELLI ⚡⚡ BURRATA DI BUFALA "MACCHIOSI",  
GAMBERI ROSSI ⚡⚡⚡ E SALICORNIA [1.7.4.14.3] \_\_\_\_\_ € 16  
Su zuppetta di pesce  
(Olio evo, sale, cozze, vongole, peperoncino e prezzemolo)

TAGLIOLINO ⚡⚡ AL TARTUFO ESTIVO [1.3.7] \_\_\_\_\_ € 18  
Con burro di Normandia

SPAGHETTI "VERRIGNI"  
MOSCARDINI E PECORINO [1.4.7] \_\_\_\_\_ € 16  
(Olio evo, peperoncino, olive e capperi)

FETTUCCINA ⚡⚡ AL RAGU' D'ANATRA [1.3.7.9] \_\_\_\_\_ € 16  
(Olio evo, sedano, carota, cipolla timo e arancio)

ZUPPA CAROTE E ZENZERO  
E GAMBERI BIANCHI ⚡⚡⚡(1.4.14) \_\_\_\_\_ € 14  
Crumble di pane al nero e arance  
(Olio evo, sale e pepe)

## SECONDI

POLPO ARROSTO [4] \_\_\_\_\_ € 24  
Finocchio scottato al timo, anguria e ketchup alla pizzaiola  
(Olio evo, sale, origano, pomodoro bio, aceto)

GUBEROLI DI MANZO 350g. \_\_\_\_\_ € 25  
Gicoria saltata e patate novelle arrosto

FILETTO DI TONNO ALLA NORMA [4.7.6] \_\_\_\_\_ € 23  
Melanzane affumicate e ricotta di bufala "Macchiosi"  
(Olio evo, sale e pepe)

GUANCIA DI MANZO BRASATA [1.7.9] \_\_\_\_\_ € 20  
Cipolla fondente e purea di castagne  
(sedano, carota, cipolla, Olio evo, timo, rosmarino, alloro, burro)

PETTO D'ANATRA "ROUGIE" \_\_\_\_\_ € 21  
Verza rossa marinata e ananas scottato

## CONTORNI

PANZANELLA DEL COLLEGIO [1.7] \_\_\_\_\_ € 7  
(Olio evo, sale, pepe e basilico)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO \_\_\_\_\_ € 7  
(Olio evo, sale, pepe)

GICORIA RIPASSATA \_\_\_\_\_ € 7  
(Olio evo, aglio, peperoncino)

GAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE [9] \_\_\_\_\_ € 7  
(Olio evo, sale, pepe)

BROCCOLETTO RIPASSATO \_\_\_\_\_ € 7  
(Olio evo, peperoncino)

## INSALATE

CAESAR SALAD, [1.3.4.7.10] \_\_\_\_\_ € 10  
Pollo grigliato, crostini di pane, uovo sodo, parmigiano reggiano e salsa caesar  
(senape, maionese, Olio evo, aglio, acciughe)

SALMONE DOLCE SALATO  
AL PROFUMO DI ANETO [4.7] \_\_\_\_\_ € 13  
Germogli di barbabietola, finocchio, avocado e salsa yogurt e menta

TONNO ROSSO SCOTTATO  
AI SEMI DI PAPAVERO [4.11.6] \_\_\_\_\_ € 16  
Songino, frutta esotica, fagiolini, zenzero marinato e salsa agli agrumi  
(Olio evo, sale)

INSALATA GRECA [7] \_\_\_\_\_ € 12  
Feta greca, pomodoro pachino, peperoni, origano, olive nere, cipolla rossa di Tropea, misticanza  
(Olio evo, sale e pepe)

MISTICANZA DI CAMPO [9] \_\_\_\_\_ € 8  
Rucola, germogli, fagiolini, pesche e pecorino

### 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, faro, 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 brasile, 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

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione

# “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 “Negozi 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.*

