

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

DALL'AGRO PONTINO

MOZZARELLA O BURRATA
DI BUFALA DI "MACCHIUSI" [7] € 12

con

Salmone affumicato scozzese "Loch Fyne" [4] € 18
Prosciutto di Langhirano 24 mesi € 16
Carciofo sott'olio e pomodorini confit € 14

DAI MONTI LEPINI

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

GROSTINI DI PANE BURRATA DI BUFALA "MACCHIUSI"

con

Coratella e carciofo di Agnoni [1.7] € 11
Cicorieta di campo [1.4.] € 12
Funghi porcini arrosto [1.7] € 13
Puntarella alla romana e alici "Nardin" [1.4.7] € 14
(olio evo, sale, pepe)
I crostini misti dello Chef € 15

ANTIPASTI

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO [1.4.3.7.] € 14
Panure agli agrumi e pepe di Sichuan
(olio di semi di girasole, sale)

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

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO [10.3.] € 16
Olive itrane, capperi in fiore, alici del Cantabrico, cipolla rossa in agrodolce e tuorlo d'uovo
(olio evo, sale e pepe)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI*** [1.7.4.14] € 18
Puntarella alla romana e burrata di Bufala "Macchiusi"
(olio, aglio, sale, pepe)

TRADIZIONE DEL COLLEGIO

GNOCCHI 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
(olio evo, sale e pepe)

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

Il Guanciale è di Ernesto Berardi - Amatrice
ed il Pecorino è di Roberto Casale - Sommati

Executive Chef Patrick Dianetti

PRIMI

RAVIOLO RIPIENO DI CODA
"ALLA VAGGINARA" [1.3.7.9.] € 17
Nella sua salsa con ricotta di Bufala "Macchiusi"
(olio evo, sedano, carota, cipolla, rosmarino)

SPAGHETTO "VERRIGNI" CAGIO E PEPE,
GAMBERI BIANCHI E LIME [1.2.7] € 16

FETTUCCHINA** AI FUNGHI PORGINI [1.4.7] € 18
Al profumo di timo
(olio evo, aglio, peperoncino, prezzemolo)

SECONDI

POLPO ARROSTO [4] € 24
Cicorieta saltata, patate al forno e ketchup alla pizzaiola
(olio evo, sale e pepe)

CUBEROLI DI MANZO 350g. [7] € 28
Broccoletti saltati e cipolla fondente

TAGLIATA DI TONNO [4.6.11] € 23
Puntarelle alla romana, melograno e maionese all'aneto

GUANCIA DI MANZO BRASATA [1.7.9.] € 22
Marinata al Madreselva di Casale del Giglio con purea di castagne e frutti rossi
(sedano, carota, cipolla, olio evo, timo, rosmarino, alloro, burro)

Pane e servizio € 2
Acqua € 2,50

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione

CONTORNI

PUNTARELLA ALLA ROMANA [4] € 8
(olio evo, sale, pepe)

PATATE NOVELLE ARROSTO
AL PROFUMO DI ROSMARINO € 7
(olio evo, sale, pepe)

CICORIA RIPASSATA € 7
(olio evo, aglio, peperoncino)

SFOGLIA DI PATATE DEL COLLEGIO € 8
(olio di semi di girasole, sale)

BROCCOLETTO RIPASSATO € 7
(olio evo, peperoncino)

INSALATE

CAESAR SALAD [1.3.4.7.10] € 12
Pollo grigliato, crostini di pane, uovo sodo, parmigiano reggiano e salsa caesar
(senape, maionese, olio evo, aglio, acciughe)

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

PICCOLA MISTICANZA DI CAMPO [9.] € 8
Rucola, germogli, fagiolini, melograno 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 | 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 |
| 2 crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 uova e prodotti a base di uova | 10 senape e prodotti a base di senape |
| 4 pesce e prodotti a base di pesce | 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg |
| 6 soia e prodotti a base di soia | 13 lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 molluschi e prodotti a base di molluschi |

“Cucina, Vini & Liquori”

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 - Cucina, Vini & Liquori”.

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

*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.*

