



---

---

MENÙ

---

---





NEGLI ANNI VENTI LA DITTA BERARDINO SANTARELLI & FIGLI, FONDATA IN AMATRICE NEL 1914, PIONIERA NELLA VENDITA DI VINI & LIQUORI IN BOTTIGLIA DI SELEZIONATE ETICHETTE ITALIANE ED ESTERE, RILEVAVA LA DITTA GRIFONI (1860) E, SUCCESSIVAMENTE, APRIVA A ROMA NUMEROSI "NEGOZI DI VENDITA", PARTENDO DA QUELLO PRINCIPALE DI PIAZZA CAPRANICA. DOPO QUASI CENTO ANNI, L'ANTICO "VINI & OLII" TORNA A VITA NUOVA, ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE E DELLA PASSIONE MERCANTILE DELL'EPOCA.

*Berardino Santarelli & Sons, founded in Amatrice in 1914, was a pioneer in the sale of selected Italian and internationally bottled wines and spirits. The firm took over that of the Grifoni family (founded in 1860) and thereafter established numerous "retail stores" the first of which opened for business in Rome's Piazza Capranica. (See the 1935 Historic Listing) Almost a century later the original outlet has taken on a new lease of life in line with the traditions and entrepreneurial spirit of those earlier times.*



---

---

## LA TRADIZIONE

*Collegio's traditional starters*


---

---




**ALICI FRITTE** € 12,00  
**CON MAIONESE ALLO ZENZERO** <sup>\*\*\*</sup> (1.4)  
*Fried anchovies with ginger mayonnaise*

**BURRATA E CULATTA DI ITRI**  € 16,00  
**DI RINO SCHERZERINO** (7)  
*Burrata cheese with Itri culatta ham by Rino Scherzerino*

**PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.**  € 15,00  
**CON MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA** (7)  
*Buffalo milk mozzarella with amatrice ham I.G.P.*

**TAGLIERE DEL COLLEGIO** € 18,00  
**SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E PIZZELLE FRITTE** (1.7)  
*Collegio platter selected cold cuts & cheeses with pizza fritters*

**UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPINACI SALTATI,**  € 16,00  
**FONDUTA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO** (3.7)  
*Low-temperature cooked egg with sautéed spinach, parmesan fondue & black truffle*

---

---

---

---

## A N T I P A S T I

### *Starters*

---

---




**GAMBERO IN PASTA KATAIFI** € 18,00  
**SU CREMA DI MELANZANE** (1,2)  
*Prawn in kataifi pastry on an aubergine cream*

**TARTARE DI TONNO ROSSO E MANGO,** € 20,00  
**SALSA DI SOIA, SEMI DI SESAMO E LIME** \*\*\* (4,6,11)  
*Tuna tartare with mango, soya sauce, sesame seeds & lime*

**INSALATA DI POLPO, PATATE,** € 18,00  
**OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO E CIPOLLA DI TROPEA** (9,14)  
*Octopus salad with potato, taggiasche olives, celery & Tropea onion*

**CARPACCIO DI MANZO (ANGUS),** € 18,00  
**CREMA DI FUNGHI CARDONCELLI E TARTUFO ESTIVO**   
*Carpaccio of Angus beef, cardoncelli mushroom cream & summer truffle*

**BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO,** € 16,00  
**POMODORI SECCHI, ALICI E BURRATA** (4,7)   
*Knife cut beef tartare with sun-dried tomatoes, anchovies & burrata cheese*

**GAZPACHO DI POMODORO** € 18,00  
**E CRUDO DI GAMBERI** (2)  
*Tomato & prawn gazpacho*

**VERDURA IN TEMPURA** € 12,00  
**CON SALSA AGRODOLCE** (1)  
*Vegetable tempura with a sweet & sour sauce*

---

---

---

---

## LA TRADIZIONE

*Collegio's traditional pasta dishes*

---

---



**GNOCCHI RICCI DI AMATRICE** € 18,00  
**RAGÙ DI CASTRATO E COSTINE DI MAIALE** <sup>€</sup> (1.3.7.9)  
*"Gnocchi Ricci" from Amatrice with a mutton & pork ragout*

**L'AMATRICIANA** € 14,00  
**CON MEZZE MANICHE** (1.7.9)  
*"Mezze maniche" in a pork cheek, tomato & pecorino cheese*

**LA CARBONARA** € 14,00  
**CON MEZZE MANICHE** (1.3.7)  
*"Mezze maniche" in a pork cheek, egg & pecorino cheese*

**LA CACIO E PEPE** € 13,00  
**CON TONNARELLI** (1.3.7)  
*"Tonnarelli" in a pecorino cheese & black pepper*

**LA GRICIA** € 14,00  
**CON MEZZE MANICHE** (1.7)  
*"Mezze maniche" with pork cheek & pecorino cheese*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** € 15,00  
**AL BASILICO** (1.7.9)  
*Aubergine baked with Parmesan, mozzarella, tomato & basil*

---

---

---

---

P R I M I

*Others pasta dishes*

---

---



SPAGHETTI AGLIO E OLIO € 22,00  
CON RICCI DI MARE E BURRATA AFFUMICATA (1.7.14)  
*Spaghetti garlic & oil with sea urchins & smoked burrata cheese*

FETTUCCINA AL NERO DI SEPIA € 24,00  
SU CREMA DI PISELLI E MENTA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO (1.2.3.14)  
*Black squid ink fettucine with pea & mint cream, red prawn  
& creamed stracciatella cheese*

TONNARELLO € 22,00  
CON GRANSEOLA (2.3)  
*Tonnarelli with crab*

RAVIOLO RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORI DATTERINI € 16,00  
GIALLI E ROSSI CONFIT E POLVERE DI CULATTA ITRANA (1.3)  
*Ricotta-filled ravioli with red & yellow tomato confit  
& a dusting of salami powder*

SPAGHETTONE VONGOLE € 22,00  
E BOTTARGA DI MUGGINE (1.4.14)  
*Spaghetti with clams & mullet roe*

RISOTTO ZAFFERANO € 18,00  
E COZZE (7.14)  
*Saffron risotto with mussels*

---

---

---

---

LA TRADIZIONE

*Collegio's traditional main dishes*

---

---



**BACCALA' FRITTO** € 16,00  
**CON SALSA AGRODOLCE** <sup>66</sup> (1,4)  
*Fried salt cod with a sweet & sour sauce*

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA** € 20,00  
**E CROSTONI DI PANE** (1,9,14)  
*Baby octopus in a tomato, garlic & chilli broth with capers, olives  
& thick slices of crusty bread*

**POLPETTA CLASSICA** € 16,00  
**AL POMODORO** <sup>66</sup> (1,3,7,9)  
*Classic meatballs in tomato sauce*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** € 18,00  
**CON PATATA MONTATA ALL'OLIO EVO** (1)  
*Veal escalopes with ham, sage & puréed potatoes*

**COSTOLETTA D'ABBACCHIO**  € 22,00  
**CON PATATE NOVELLE**  
*Lamb chop with new potatoes*

---

---



---

---

S E C O N D I

*Others main dishes*

---

---



FILETTO DI SPIGOLA € 22,00  
CON PATATE AL FORNO (4)  
*Sea bass fillet with oven roast potatoes*

FILETTO DI TONNO ROSSO AI SESAMI € 24,00  
SU VERDURE SALTATE E SALSA TERIYAKI (4,6,11)  
*Red tuna fillet with sesame seeds, sautéed vegetables & teriyaki sauce*

OMBRINA SU VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA € 24,00  
CON CIPOLLA ALLO ZAFFERANO (4)  
*Croaker fish on a bed of creamed zucchini & mint with saffron-flavoured onion*

FILETTO DI MAIALE BARDATO ALLO SPECK € 18,00  
SU CAVOLO CAPPUCCIO, SALSA SENAPE E MIELE. (10)  
*Pork fillet dressed with speck on white cabbage with a mustard & honey sauce*

TAGLIATA DI MANZO (BLACK ANGUS), PATATE NOVELLE, € 25,00  
FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO ESTIVO  
O RUCOLA E GRANA (7)  
*Sliced black Angus beef & new potatoes with Parmesan & black summer truffle fondue or  
rocket & grana cheese*

---

---

---

---

## C O N T O R N I

### *Side dishes*

---

---



<b>SPINACI SALTATI</b> <i>Sautéed spinach</i>	€ 7,00
<b>CICORIA RIPASSATA</b> <i>Sautéed wild chicory</i>	€ 7,00
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Oven-roast potatoes</i>	€ 7,00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 10,00

---

---

## I N S A L A T E

### *Salads*

---

---

<b>CAESAR SALAD</b> (1,3,10) <i>Grilled chicken, croutons, hard-boiled egg, Parmesan, caesar sauce (mustard, mayo, olive oil, garlic, anchovy)</i>	€ 12,00
<b>INSALATA DI SALMONE , SESAMO TOSTATO E SALSA TZATZIKI</b> (4,7,11) <i>Marinated salmon, toasted sesame seeds &amp; tzatziki sauce</i>	€ 12,00
<b>INSALATA CAPRESE</b> (7) <i>Mozzarella, tomato &amp; basil</i>	€ 8,00
<b>MOZZARELLA DI BUFALA CON PESTO DI FIORI DI ZUCCA ED ALICI DEL MAR CANTABRICO</b> (4) <i>Buffalo milk mozzarella with zucchini flower pesto &amp; Cantabrian sea anchovies</i>	€ 12,00
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Mixed salad</i>	€ 7,00

---

---

---

---

## FRUTTA

### *Seasonal fruits*

---

---



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*Assorted fresh fruit*

€ 8,00

ANANAS

*Pineapple*

€ 6,00

---

---

## DOLCI

### *Homemade desserts*

---

---

TIRAMISÙ (1.3.7)

*Classic tiramisù – mascarpone, savoy biscuits, coffee, bitter chocolate-, liqueur*

€ 7,00

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO (1.3.7.8)

*Pistachio tiramisù*

€ 8,00

TIRAMISÙ ESPRESSO DEL COLLEGIO (1.3.7)

*Collegio's express tiramisù*

€ 10,00

ZABAIONE (1.3.7)

*Sweet creamy egg custard & liqueur*

€ 7,00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (1.7)

*Woodland berry cheesecake*

€ 8,00

TORTA CAPRESE CON PANNA MONTATA (3.7.8)

*Chocolate & almond cake with whipped cream*

€ 8,00

TORTA DELLA NONNA AL BICCHIERE (1.3.7.8)

*Confectioner's cream, lemon & pine nuts in a glass*

€ 8,00

SELEZIONE DI GELATI

*Ice-cream -assorted flavours*

€ 7,00

---

---



## LEGENDA

\*prodotto surgelato / \*\*prodotto artigianale, abbattuto e congelato / \*\*\*abbattuto a bordo e congelato / \*\*\*\*prodotto sottoposto a trattamento di bonifica termica (abbattimento) reg. ce 853/04 allegato 3 sezione 8, capitolo 3 lettera d punto 3

### ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI

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

## LEGEND

\*frozen product / \*\*product blast chilled and frozen in house, \*\*\*product subjected to thermal treatment (shock freezing) pursuant to European Decree (Reg. CE) 853/04 Annex 3 Section 8, Chapter 3 Letter d Point 3

### LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS

(ALLERGENS)  
THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC  
REG. N.1169/2011

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

*1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products*

2 crostacei e prodotti a base di crostacei  
*2 crustaceans and crustacean products*

3 uova e prodotti a base di uova  
*3 eggs and egg products*

4 pesce e prodotti a base di pesce  
*4 fish and fish products*

5 arachidi e prodotti a base di arachidi  
*5 peanuts and peanut products*

6 soia e prodotti a base di soia  
*6 soya and soya products*

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*7 milk and milk-based products (including lactose)*

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

*8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queen-lands and their products*

9 sedano e prodotti a base di sedano  
*9 celery and celery products*

10 senape e prodotti a base di senape  
*10 mustard and mustard products*

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*11 sesame seeds and sesame products*

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  
*12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg*

13 lupini e prodotti a base di lupini  
*13 lupins and lupin products*

14 molluschi e prodotti a base di molluschi  
*14 molluscs and mollusc products*



Vegetarian |



Gluten free