



DINNER TIME



LA TRADIZIONE

**MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CON
PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P. (7) 🍷**
Buffalo milk Mozzarella with Amatriciano ham € 14,00

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

**IL TAGLIERE DEL COLLEGIO
SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE
ITALIANA E PIZZELLE FRITTE (1.7) € 13,00**
*“Collegio” Cold cuts Selection of cold cuts and cheeses
from italian tradition, served with fried pizzelle*

**ALICI FRITTE CON MAIONESE
ALLO ZENZERO ***(1.3.4) € 12,00**
Fried anchovies with ginger mayo

ANTIPASTI

**TARTARE DI MANZO CON CRUDO DI CARCIOFI
E FONDUTA AL PECORINO
DI SOMMATI 12 MESI (3.7.10) € 14,00**
*Beef tartare with raw Roman artichoke & a fondue
of Sommati's pecorino cheese aged 12 months*

**GAMBERONI SALTATI ALLA CATALANA E
GAZPACHO DI POMODORO (1.2.9.10) € 14,00**
Sauteéd Catalan-style prawns with tomato gazpacho

**SALMONE MARINATO ALL'ANETO CON CROSTINI
DI PANE INTEGRALE E SALSA ALLO YOGURT (1.4.7) € 13,00**
*Dill marinated salmon tartare with whole grain
croutons and a yoghurt sauce*

**CARPACCIO DI CAPESANTE CON
PANZANELLA CROCCANTE (1.9.14) 🍷 € 16,00**
*Scallop carpaccio with crunchy
Italian bread salad*

LA TRADIZIONE

GNOCCHI RICCI DI AMATRICE ** (1.3.7.9) € 18,00
RAGÙ DI CASTRATO E COSTINE DI MAIALE
Gnocchi Ricci with mutton and pork ragout

L' AMATRICIANA (1.7.9) € 13,00
CON MEZZE MANICHE
*Mezze maniche all'amatriciana
pork cheek, tomato & pecorino*

LA CACIO E PEPE (1.7) € 13,00
CON TONNARELLI
Tonnarelli cacio e pepe - pecorino, black pepper

PRIMI

**GNOCCHI DI PATATE CON POMODORINI CONFIT
GUANCIALE CROCCANTE E FIORI DI ZUCCA**
*Potato gnocchi with cherry tomato confit, crispy pork
cheek and courgette flowers* € 14,00

LASAGNA CARCIOFI E GAMBERI (1.2.3.7) € 13,00
Lasagna with artichokes & prawns

**SPAGHETTI DI FARRO BIO “FELICETTI” AL PESTO
HOME MADE DI ANACARDI E SCAMPI MARINATI (1.2.8) € 16,00**
*Bio spelt spaghetti “Felicetti” in a homemade pesto of
cashew nuts & marinated prawns*

LA TRADIZIONE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1.)
CON PATATA MONTATA ALL'OLIO EVO € 16,00
Veal escalopes with ham, sage and mashed potatoes

ABBACCHIO SCOTTADITO
CON PATATE E VERDURE CROCCANTI € 17,00
Roasted "Scottadito" lamb

POLPETTE AL POMODORO (1.3.7.8.9) € 14,00
Classic meatballs with tomato sauce

C O N T O R N I

SPINACI SALTATI € 6,00
Sautéed spinach

PATATE AL FORNO € 6,00
Baked potatoes

PATATE MONTATE ALL'OLIO EVO € 6,00
Mashed potatoes

CARCIOFI ALLA ROMANA € 6,00
Roman-style artichoke

CICORIA RIPASSATA € 6,00
Sautéed wild chicory

D O L C I

TIRAMISÙ (1.3.7) € 7,00
Tiramisu'

PANNA COTTA CON LATTE DI MANDORLA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO (1.7) € 7,00
Almond milk panna cotta with wild berry coulis Cheese cake

S E C O N D I

CALAMARI RIPIENI SU CREMA DI PISELLI (1.4) € 14,00
Stuffed calamari on a green pea cream

SUPREMA DI POLLO CON PATATE MONTATE ALL'OLIO EVO E SALSA AI FUNGHI € 13,00
Chicken supreme with puréed potatoes and a mushroom sauce

SALMONE SCOTTATO CON MOSTARDA DI CIPOLLA ROSSA E PANNA ACIDA ALL'ERBA CIPOLLINA (4.7) € 16,00
Seared salmon with red onion chutney, sour cream & chives

ROASTBEEF DI SCOTTONA CON PUNTE DI ASPARAGI, CRUDITE' DI VERDURE VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI € 16,00
Seared beef with asparagus tips & vegetable crudité pickled in raspberry vinegar

F R U T T A

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA € 8,00
Fresh Fruit Assortment

ANANAS € 7,00
Pineapple

TORTA CAPRESE CON PANNA MONTATA (3.7.8) € 7,00
Chocolate & almond cake with whipped cream

CHEESECAKE (1.3.5.6.7.8.13) € 7,00
Cheesecake



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 "re-tail 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.