



DINNER TIME



LA TRADIZIONE - Traditional collegio starters

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO *** (1,4) <i>Fried anchovies with ginger mayonnaise</i>	€ 12,00
BURRATA E CULATTA DI ITRI DI RINO SCHERZERINO (7) <i>Burrata cheese with Itri culatta ham by Rino Scherzerino</i>	€ 16,00
PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P CON MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA (7) <i>Buffalo milk mozzarella with amatrice ham I.G.P</i>	€ 15,00
TAGLIERE DEL COLLEGIO SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E PIZZELLE FRITTE (1,7) <i>Collegio platter selected cold cuts & cheeses with pizza fritters</i>	€ 16,00

LA TRADIZIONE - Collegio's traditional pasta dishes

GNOCCHI RICCI DI AMATRICE RAGÙ DI CASTRATO E COSTINE DI MAIALE ** (1,3,7,9) <i>"Gnocchi Ricci" from Amatrice with a mutton & pork ragout</i>	€ 18,00
L'AMATRICIANA CON MEZZE MANICHE (1,7,9) <i>"Mezze maniche" in a pork cheek, tomato & pecorino cheese</i>	€ 14,00
LA CARBONARA CON MEZZE MANICHE (1,3,7) <i>"Mezze maniche" in a pork cheek, egg & pecorino cheese</i>	€ 14,00
LA CACIO E PEPE CON TONNARELLI (1,3,7) <i>"Tonnarelli" in a pecorino cheese & black pepper</i>	€ 13,00

ANTIPASTI - Starters

TARTARE DI MANZO CON BURRATA E TARTUFO NERO ESTIVO (3,7) <i>Beef tartare with burrata cheese and black summer truffle</i>	€ 16,00
INSALATA DI ARAGOSTA ALLA CATALANA CON BLOODY MARY ** (2,9) <i>Lobster salad catalan style with a bloody mary condiment</i>	€ 18,00
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPINACI SALTATI, FONDUTA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO (3,7) <i>Low-temperature cooked egg with sautéed spinach, parmesan fondue & black truffle</i>	€ 16,00
GRAN CRUDO DI PESCE (OSTRICHE, SCAMPI, GAMBERI ROSSI) (2,4) <i>Raw seafood platter (oysters, scampi, red prawns)</i>	€ 24,00

PRIMI - Others pasta dishes

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON RICCI DI MARE E BURRATA AFFUMICATA (1,7,14) <i>Spaghetti garlic & oil with sea urchins & smoked burrata cheese</i>	€ 22,00
TONNARELLI AI PRIMI FUNGHI PORCINI E GUANCIALE CROCCANTE (1,3,7) <i>Tonnarelli with new season porcini mushrooms & crispy pork cheek</i>	€ 16,00
GNOCCHETTI DI PATATE CON PESTO DI PISTACCHI E TARTARE DI TONNO ** (1,4,8) <i>Potato gnocchi with pistachio pesto & tuna tartare</i>	€ 18,00
RISOTTO CON RABARBARO FRESCO, MELISSA E FIORI DI ZUCCA (7) <i>Risotto with fresh rhubarb, melissa & pumpkin flowers</i>	€ 14,00

LA TRADIZIONE - Collegio's traditional main dishes

POLPETTA CLASSICA AL POMODORO ** (1,3,7,9) <i>Classic meatballs in tomato sauce</i>	€ 16,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATA MONTATA ALL'OLIO EVO (1) <i>Veal escalopes with ham, sage & puréed potatoes</i>	€ 18,00
BACCALÀ SCOTTATO SU CREMA DI CECI E CIPOLLE ROSSE (4) <i>Seared salted cod on a chickpea & red onion cream</i>	€ 18,00

CONTORNI - Side dishes

SPINACI SALTATI <i>Sautéed spinach</i>	€ 6,00
CICORIA RIPASSATA <i>Sautéed wild chicory</i>	€ 6,00
PATATE AL FORNO <i>Oven-roast potatoes</i>	€ 6,00
INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	€ 6,00

DOLCI - Homemade desserts

TIRAMISÙ (1,3,7) <i>Tiramisù</i>	€ 7,00
ZABAIONE CON CRUMBLE DI CIOCCOLATO E MELE CARAMELLATE (3,7) <i>Zabaglione with chocolate crumble & caramelized apple</i>	€ 7,00

SECONDI - Others main dishes

FILETTO DI TONNO CON FOIE GRAS SCOTTATO E SPINACI SALTATI ****(4) <i>Seared tuna with foie gras & sautéed spinach</i>	€ 22,00
PANCIA DI MAIALINO LACCATO CON PATATE NOVELLE E FINFERLI (9) <i>Belly of honey-lacquered suckling pig with new potatoes & chanterelles</i>	€ 18,00
PAVÈ DI FILETTO CON CICORIA SENAPE E SCALOGNI CARAMMELATI (10) <i>Pavè of beef with chicory, mustard & caramelized shallots</i>	€ 24,00

FRUTTA - Seasonal fruits

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA <i>Assorted fresh fruit</i>	€ 8,00
ANANAS <i>Pineapple</i>	€ 6,00



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.

