

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 PEGORINI 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 "MACCHIUSI" [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

ANTIPASTI

UOVO FONDENTE [1.3.7] _____ € 15

Tartufo nero estivo, guanciale croccante di Amatrice, cicoria saltata e fonduta di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"

INSALATA DI POLPO^{**} FUME' [4.9] _____ € 14

Patate allo zafferano e sedano croccante

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO [10.3] _____ € 13

Olive itrane, capperi in fiore, alici del Cantabrico, cipolla rossa in agrodolce e tuorlo d'uovo
(Olio evo, sale e pepe)

CROSTINI DI PANE

BURRATA DI BUFALA "MACCHIUSI"

con

Goratella e carciofo di Agnoni [1.7] _____ € 10

Cicoriotta 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

GARROZZA DEL COLLEGIO [1.3.7] _____ € 10

Sfoggia di melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala

FRENCH FRIES [§] _____ € 7

GNOCCHO RICCIO

SECONDO LA TRADIZIONE DEL COLLEGIO...

AMATRIGIANA [1.3.7] _____ € 13

CARBONARA [1.3.7] _____ € 13

GRIGIA [1.3.7] _____ € 13

PRIMI

SPAGHETTO "VERRIGNI" CAGIO E PEPE,
GAMBERI BIANCHI^{**§} E LIME [1.2.7] _____ € 14

ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO
E CAPPESANTE [1.2.7.9] _____ € 13

Crumble di pane al nero

SECONDI

GALLETTO DISOSSATO AL MATTONE _____ € 14

Cicoriotta saltata e patate arrosto

FILETTO DI TONNO ALLA NORMA [4.7.6] _____ € 20

Melanzane affumicate e ricotta di bufala "Macchiusi"

(Olio evo, sale e pepe)

GUANGIA DI MANZO BRASATA [1.7.9] _____ € 18

Cipolla fondente e purea di castagne

(sedano, carota, cipolla, Olio evo, timo, rosmarino, alloro, burro)

Executive Chef Patrick Dianetti

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione

CONTORNI

PANZANELLA DEL COLLEGIO [1.7] _____ € 7

(Olio evo, sale, pepe e basilico)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO _____ € 7

(Olio evo, sale, pepe)

CICORIA 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, farro, 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 brasil, 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

“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**.

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.

Collegio
CUCINA, VINI & LIQUORI

Piazza Capranica 99/100
www.collegioroma.com

Il Pranzo

