



ANTICA OSTERIA CROCE

Carne Pesce Pizza

GLI SFIZI

PANZANELLA ROMANA	EURO 5
PARMIGIANA	EURO 6
ZUPPA DI POMODORO E PESTO	EURO 6
PIZZOTTELLE NAPOLETANE	
POMODORO 2PZ	EURO 6
PESTO 2PZ	EURO 6
CARPACCIO FINOCCHIO, OLIVE, ARANCIA	EURO 6
MINI SUPPLI' 3 PZ	EURO 4
ARANCINI SICILIANI 3 PZ	EURO 4
(PISELLI RAGU MOZZARELLA)	

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO	EURO 5
CARCIOFO CON BRUSCHETTA	EURO 9
SAUTE DI COZZE CON CROSTINI	EURO 10
BURRATA CON BRUSCHETTA	EURO 12
CAPRESE	EURO 12
BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA	EURO 14
PROSCIUTTO E MELONE	EURO 15
TACCHINO CON NOCI, SALSINA AI FRUTTI ROSSI	EURO 14
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA, GRANA	EURO 18
TAGLIERE DI SALUMI	EURO 16

IL TARTUFO

BRUSCHETTA ALA CREMA DI TARTUFO	EURO 10
CRUMBLE DI UOVO AL TARTUFO	EURO 12
ASPARAGI MOZZARELLA E TARTUFO	EURO 16
RIGATONI ALLA CARBONARA TARTUFATA	EURO 16
TAGLIOLINI Alfredo AL TARTUFO	EURO 24
CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO	EURO 26
POLPETTE AL TARTUFO	EURO 18
AGGIUNTA DI TARTUFO AL GR	EURO 6

LE PIZZE

FOCACCIA AL ROSMARINO	EURO 5
MARGHERITA	EURO 10
AL SALAME PICCANTE	EURO 11
AL PROSCIUTTO	EURO 11
4 FORMAGGI	EURO 12
POLLO	EURO 14
TONNO E CIPOLLA	EURO 14
CARBONARA	EURO 14
CACIO E PEPE	EURO 14
AMATRICIANA	EURO 14

Le proposte del Ristorante

I PRIMI ROMANI

PENNE ALL'ARRABBIATA	EURO 9
CARBONARA	EURO 10
AMATRICIANA	EURO 10
GRICIA :GUANCIALE, CARCIOFI E PECORINO	EURO 13

I RAVIOLI

CACIO E PEPE	EURO 15
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	EURO 15
RAVIOLI DI ZUCCA	EURO 15
RAVIOLI DI BRASATO	EURO 15

LA PASTA FRESCA

FETTUCCINE AL PESTO	EURO 14
LASAGNA RAGU'	EURO 14
FETTUCCINE RAGU E POLPETTINE	EURO 18

PRIMI DI PESCE

TAGLIOLINI AL SALMONE	EURO 15
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	EURO 16
TONNARELLI AL CARTOCCIO	EURO 22

I SANDWICHES

PIZZA RIPIENA	EURO 9
TACCHINO E CILIEGINO SEMIDRY	
MORTADELLA	
PROSCIUTTO CRUDO	
CAPRESE	
TOAST	
PROSCIUTTO E FORMAGGIO	EURO 9

LA PINSIA ROMANA

PINSIA AL ROSMARINO	EURO 6
PINSIA MARGHERITA	EURO 9
PINSIA CACIO E PEPE	EURO 9
PINSIA RUCOLA E POMODORO	EURO 9

ALTA DIGERIBILITA' LIEVITAZIONE 72 ORE

LA CARNE

LE POLPETTE

POLPETTE ALLA CACCIATORA	EURO 14
POLPETTE PESTO E PINOLI	EURO 14
POLPETTE AL CURRY	EURO 14
POLPETTE AL POMODORO	EURO 14

SECONDI E GRIGLIA

SALTIMBOCCA di VITELLA ALLA ROMANA	EURO 16
ARROSTO DI POLLO, PEPE ROSA E ARANCIA	EURO 15
TACCHINO AL FORNO SALVIA E ROSMARINO	EURO 15
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE	EURO 15
CHEESEBURGER, BACON, CIPOLLA E CHIPS	EURO 15

ABBACCHIO SCOTTADITO	EURO 22
ENTRECOTE	EURO 22
CARPACCIO DI MANZO AL BALSAMICO	EURO 26
FIorentina Toscana 800 GR	EURO 48
FIorentina Toscana 1000 GR	EURO 60

IL PESCE

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	EURO 16
SALMONE ALLA GRIGLIA E SALMORIGLIO	EURO 16
ORATA O SPIGOLA AL CARTOCCIO GR 600	EURO 28
GAMBERONI IN SALSINA TARTARA 5PZ	EURO 19
SAUTE DI COZZE E VONGOLE E CROSTINI	EURO 15

I CONTORNI

SPINACI RIPASSATI	EURO 6
PATATE AL FORNO O FRITTE	EURO 6
VERDURE GRIGLIATE	EURO 8
CARCIOFO CON BRUSCHETTA E GRANA	EURO 9

La pizzeria la Pinseria le Insalate

LE INSALATE

Base Insalata :
insalata mista, melograno semi biologici

FINOCCHI OLIVE E ARANCIA	EURO 10
PARTENOPEA	EURO 12
TACCHINO, PESTO E PINOLI	EURO 14
CAESAR SALAD	EURO 14
SALMONE, RUCOLA OLIVE	EURO 14





La nostra selezione di vini


VINI BIANCHI

CASTELLI ROMANI	5		
GRILLO	6		16
VIIGNIER - VINO BIOLOGICO	6		23
CATARRATTO - VINO BIOLOGICO	6		23
PINOT GRIGIO - BOEM			28
CHARDONNAY - SPACCAFICO			28
FALANGHINA - TELARO			25
GEWURZTRAMINER - BOEM			28
VERMENTINO - SU PUDDU			25
GAVI DI GAVI			38
SAUVIGNON BLANC - FEDERICI			28
SAUVIGNON DOC - TERRE AL MONTE			30

VINI ROSSI

CASTELLI ROMANI	5		
NERO D'AVOLA - VINO BIOLOGICO	7		25
CABERNET DOC - BOEM			28
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - RUPICAPRA			25
CHIANTI DOCG - POGGIO DEGLI UBERTI	8		26
CHIANTI CLASSICO - POGGIO DEGLI UBERTI			30
SANGIOVESE BIOLOGICO IGT			27
PRIMITIVO DEL SALENTO - SPACCAFICO			28
MERLOT DOC - BOEM			28
MORELLINO DI SCANSANO DOCG - BRUNI			35

LE MEZZE BOTTIGLIE

PASSERINA IGT - BOCCAORNACE	16	
VERMENTINO - SU PUDDU	16	
PECORINO - BOCCAORNACE	16	
FALANGHINA - TELARO	16	
AGLIANICO IGT - TELARO	18	
MORELLINO DI SCANSANO - POGGIO AMENO	18	

WHISKY E WHISKEY

CHIVAS REGAL 12	EURO 9	JACK DANIELS	EURO 9
BALLANTINES	EURO 9	OBAN 14	EURO 12
JOHNNIE WALKER	EURO 9	THE GLENLIVET	EURO 12
GLEN GRANT	EURO 9	LAGAVULIN 16	EURO 14

DOLCI - FRUTTA - GELATI

TIRAMISU'	EURO 8
PANNA COTTA	EURO 8
CREME BRULEE	EURO 8
GELATO	EURO 7
CARPACCIO DI ANANAS	EURO 7
MELONE	EURO 7
FRAGOLE	EURO 7
FRAGOLE CON GELATO	EURO 10

CAFFETTERIA E BIBITE

CAFFE'	EURO	CAFFE' DEK	EURO 4	ACQUA 1 L	EURO 3.50
CAPPUCCINO	EURO 5	CIOCCOLATA CALDA	EURO 6	SOFT DRINK	EURO 5
CAFFELATTE	EURO 5	THE INFUSI	EURO 6	BIRRA MORETTI ALLA SPINA	
CAFFE' AMERICANO	EURO 5	SPREMUTA	EURO 6	- 0,20 L	EURO 4
CAFFE' DOPPIO	EURO 5	SUCCO DI FRUTTA	EURO 5	- 0,40 L	EURO 7
CAFFE' CORRETTO	EURO 5	ACQUA 0,5 L	EURO 3	- 1 L	EURO 12

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	EURO 10
BLOODY MARY	EURO 10
ANGELO AZZURRO	EURO 10
ESPRESSO MARTINI	EURO 10
COSMOPOLITAN	EURO 10
STRAWBERRY BASIL	EURO 10
MOSCOW MULE	EURO 10
CHERRY MANHATTAN	EURO 10
CAIPIROSKA	EURO 10
NEGRONI	EURO 10
MOJITO	EURO 10
PINACOLADA	EURO 10
BELLINI	EURO 10

DIGESTIVI E DISTILLATI

AMARO	EURO 5	COGNAC	
- DEL CAPO		- COURVOISIER	EURO 12
- LUCANO		- REMY MARTIN VSOP	EURO 14
- MONTENEGRO		- MARTELL	EURO 11
- FERNET BRANCA			
		BRANDY	
GRAPPA		- PERE MAGLOIRE CALVADOS	EURO 11
- BIANCA	EURO 7	- ARMAGNAC SAMALENS VS	EURO 11
- BARRIQUE	EURO 9		
		SAMBUCA	EURO 5
BOURBON		TEQUILA	EURO 7
- BULLEIT	EURO 9	LIMONCELLO	EURO 6
- FOUR ROSES	EURO 11	PASSITO DI PANTELLERIA	EURO 7

VIRGIN COCKTAILS

STRAWBERRY BASIL LEMONADE	EURO 10
VIRGIN CAIPIROSKA	EURO 10
VIRGIN MOJITO	EURO 10
VIRGIN PINACOLADA	EURO 10

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presente allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche ed intolleranti, a chiedere informazioni al personale di sala. Alcuni prodotti possono essere congelati o mancanti in determinati periodi dell'anno.