

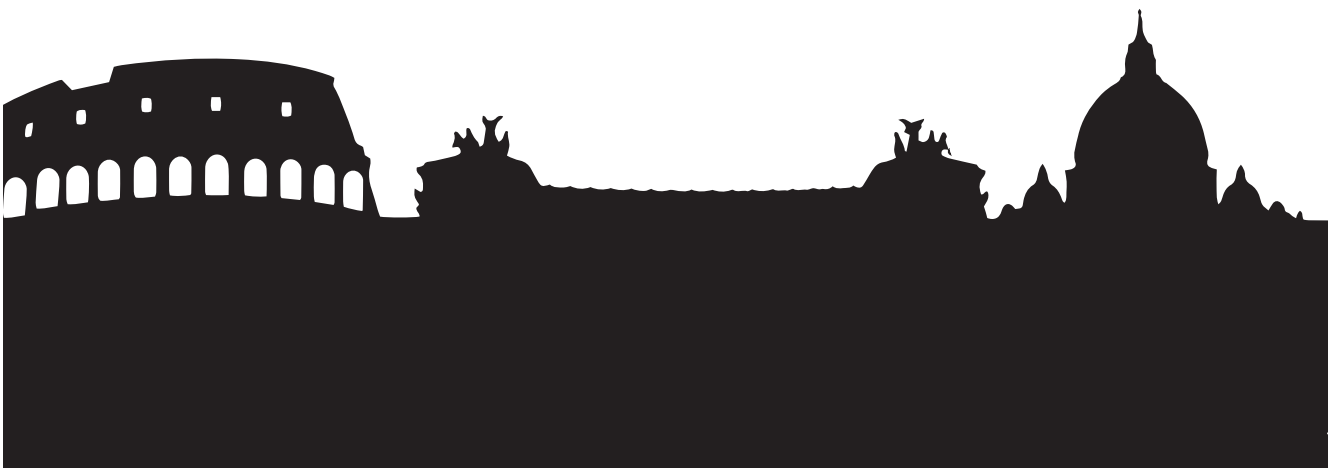
M M X X I I



STRADA ROMANA

PIZZA & GRILL

MENU



ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTE DELLO CHEF (4pz) 	€ 6,00
<i>Chef's mix Bruschetta</i>	
COTICHE CON FAGIOLI	€ 8,00
<i>Pork rinds with beans</i>	
CAPRESE 	€ 10,00
<i>Slices of Mozzarella cheese, tomato and basil</i>	
CARPACCIO DI BRESAOLA 	€ 12,00
<i>(con Rucola e scaglie di Grana)</i>	
<i>Sliced cured Beef, rocket salad and flakes of parmesan cheese</i>	
BUFALA E PROSCIUTTO 	€ 13,00
<i>Buffalo mozzarella cheese with italian ham</i>	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI 	€ 15,00
<i>(Culatello, Lonza, Capocollo e Spianata romana)</i>	
<i>Italian Salumi Selection and cheese</i>	













ANTIPASTI PESCE

FISH STARTERS

ALICI MARINATE  	€ 10,00
<i>(Marinated anchovies)</i>	
ZUPPA DI COZZE 	€ 10,00
<i>Mussels soup</i>	
SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA 	€ 14,00
<i>Orange Marinated Salmon</i>	
INSALATA DI MARE    	€ 14,00
<i>(Con Polpo, Seppie, Gamberetti e Cozze)</i>	
<i>Seafood Salad with Octopus, Cuttle fish, Shrimps and Mussels</i>	

FRITTI

FRIED DISHES

SUPPLÌ (2pz)  	€ 4,00
<i>(Rice balls with tomato sauce, minced meat and mozzarella)</i>	
CROCCHETTE (2pz)  	€ 4,00
<i>(Potato croquettes)</i>	
BACCALÀ (1pz)   	€ 4,00
<i>(Deep fried cod)</i>	
FIORI DI ZUCCA (2pz)  	€ 5,00
<i>(Deep fried courgette flowers)</i>	
OLIVE ASCOLANE* (5pz)   	€ 5,00
<i>(Deep fried olives stuffed with meat)</i>	

*Surgelati *Frozen

PRIMI TERRA

FIRST LAND DISHES

TONNARELLI CACIO E PEPE   	€ 11,00
<i>Tonnarelli Pasta with Pecorino cheese and black Pepper</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA   	€ 12,00
<i>Spaghetti Pasta with Egg Sauce, Bacon and Pecorino cheese</i>	
STROZZAPRETI ALLA GRICIA   	€ 12,00
<i>Strozzapreti Pasta Gricia's</i>	
STRINGOZZI ALL'AMATRICIANA  	€ 12,00
<i>Stringozzi Pasta with Tomato Sauce, Bacon and Pecorino cheese</i>	
FETTUCCINE CON POLPETTINE  	€ 12,00
<i>Fettuccini with Meatballs</i>	
GNOCCHI DELLO CHEF  	€ 12,00
<i>Dumplings from the chef</i>	
RAVIOLI RADICCHIO NOCI E TARTUFO   	€ 13,00
<i>Radicchio Ravioli and Walnuts Truffle</i>	
FETTUCCINE CON FUNGHI PORCINI  	€ 14,00
<i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	

PRIMI PESCE

FIRST FISH DISHES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE    	€ 14,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
ORECCHIETTE CON FIORI DI ZUCCA E VONGOLE    	€ 14,00
<i>Orecchiette pumpkin flowers and clams</i>	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO    	€ 15,00
<i>Spaghetti with Seafood</i>	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI    	€ 15,00
<i>Risotto with scampi cream</i>	

Tutta la pasta è di nostra produzione

All the pasta is of our production

*Surgelati *Frozen

SECONDI TERRA

MAIN LAND COURSES

CORATELLA CON CARCIOFI <i>Offal with artichokes</i>	€ 12,00
TRIPPA ALLA ROMANA  <i>Roman-style Tripe</i>	€ 12,00
CODA ALLA VACCINARA <i>Veal Tail with Tomato sauce – traditional dish</i>	€ 12,00
POLPETTINE STRADAROMANA   <i>Meatballs with traditional Tomato sauce</i>	€ 12,00
SCALOPPINE AL VINO  <i>Scallops in wine</i>	€ 14,00
PICCATINA AL LIMONE <i>Piccatina with lemon</i>	€ 14,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>(Con prosciutto crudo e salvia)</i>  <i>Veal Slices with Italian Ham and Sage</i>	€ 15,00
FILETTO AL PEPE VERDE   <i>Fillet with green pepper</i>	€ 25,00

SECONDI PESCE

MAIN FISH COURSES

BACCALÀ ALLA ROMANA  <i>Cod fish with olives and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI   <i>Fried Squid and Shrimps</i>	€ 20,00
ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE  <i>Sea bream or Sea bass baked with Potatoes</i>	€ 20,00
TRANCIO DI SPADA ALLA MESSINESE  <i>Slice of swordfish Messina style</i>	€ 22,00

GRIGLIA

GRILL

COSTATA DI MANZO minimo 500 g <i>Rib of beef minimum 500 g</i>	Petto € 6,00
SALSICCE (3pz) <i>Sausages</i>	€ 10,00
PETTO DI POLLO <i>Chicken breast</i>	€ 12,00
BRACIOLA DI MAIALE <i>Pork chop</i>	€ 14,00
GALLETTO <i>Cockerel</i>	€ 18,00
COSTOLETTE DI AGNELLO <i>Lamb ribs</i>	€ 20,00
LOMBATA DI VITELLA <i>Veal loin</i>	€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO <i>Beef steak</i>	€ 20,00
ENTRECÔTE <i>Steak</i>	€ 20,00
ARROSTO MISTO <i>(Salsicce-pollo-abbacchio-braciola di maiale)</i> <i>Sausages-chicken-lamb-pork chop</i>	€ 22,00
FILETTO DI MANZO <i>Fillet of beef</i>	€ 25,00

*Carne Nazionale e Danese/National and Danish meat

PIZZE

PIZZAS

BIANCHE/WHITE

FIORI DI ZUCCA E ALICI   	€ 9,00
<i>Courgette flowers and anchovies</i>	
BOSCAIOLA FUNGHI E SALSICCIA  	€ 9,00
<i>Boscaiola mushrooms and sausage</i>	
ORTOLANA  	€ 9,00
<i>Mozzarella cheese and grilled vegetables</i>	
4 FORMAGGI  	€ 9,00
<i>Four kinds of cheese</i>	
CROSTINO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA  	€ 9,00
<i>Crouton with cooked ham and mozzarella</i>	
PATATE E SALSICCIA  	€ 10,00
<i>Potatoes and sausage</i>	
BUFALA E PACHINO  	€ 11,00
<i>Buffalo mozzarella and cherry tomatoes</i>	
SALMONE CON MOZZARELLA   	€ 11,00
<i>Salmon with mozzarella</i>	

ROSSE/RED

MARINARA     	€ 7,00
<i>Tomato and oregano</i>	
MARGHERITA  	€ 8,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
NAPOLI   	€ 9,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies</i>	
DIAVOLA  	€ 9,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
SICILIANA TONNO, CIPOLLA, MOZZARELLA E POMODORO   	€ 10,00
<i>Sicilian tuna, onion, mozzarella and tomato sauce</i>	
CAPRICCIOSA   	€ 10,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, artichokes, italian ham, mushrooms and egg</i>	
MARGHERITA CON WURSTEL E PATATINE  	€ 10,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, frankfurters and french fries</i>	
STRADAROMANA  	€ 11,00
<i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, bacon, flaked pecorino cheese and pepper</i>	

CALZONI

FOLDED PIZZA

CALZONE CLASSICO  	€ 10,00
<i>Mozzarella cheese and ham</i>	
CALZONE BOSCAIOLA  	€ 10,00
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms and sausages</i>	
CALZONE STRADAROMANA  	€ 11,00
<i>Chicory, mozzarella cheese, sausage</i>	

CROSTINI

TOAST

CROSTINI ALICI E MOZZARELLA   	€ 9,00
<i>Anchovy and mozzarella croutons</i>	
CROSTINI PROSCIUTTO E MOZZARELLA  	€ 9,00
<i>Ham and mozzarella croutons</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA <i>Revealed Chicory</i>	€ 5,00
BROCCOLI	€ 5,00
PATATE AL FORNO <i>Baked Potatoes</i>	€ 5,00
PATATINE FRITTE <i>French Fries</i>	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5,00
INSALATA LA VERDE <i>(Songino, Lattuga, Radicchio e Rughetta)</i> <i>Songino, lettuce, radicchio and rocket salad</i>	€ 5,00
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Artichokes Romana style</i>	€ 6,00

INSALATE

SALAD

- CAESAR SALAD**   € 9,00
(Lattuga, Crostini, parmigiano, pollo + salsa speciale)
Caesar; Lettuce, croutons, parmesan cheese, grilled chicken and Special sauce**
- LA RICCA**  € 9,00
(Mais, Finocchi, Rucola, Carote, Cetrioli, Olive taggiasche e Scaglie di Grana)
Corn, Fennel, Rocket Salad, Carrots, Taggiasca Olives and flakes of parmesan cheese
- LA MEDITERRANEA**   € 9,00
(Tonno, Pomodoro, Fagioli, Cipolla di Tropea e Mozzarelline)
Tuna, Tomatoes, Beans, Tropea's Onion and Mozzarella balls
- INSALATA GRECA**  € 9,00
(Pomodori, Cetrioli, Olive greche, Peperoni, Feta, Cipolla rossa e Origano)
Tomatoes, Cucumbers, Greek Olives, Peppers, Feta Cheese, Red Onion and Oregano
- LA RUCOLA**  € 9,00
(Rucola, prosciutto crudo, melone, mozzarella, cetrioli)
Rocket, raw ham, melon, mozzarella, cucumbers
- INSALATA OMEGA 3**   € 10,00
(Insalata mista, pomodori secchi, avocado, salmone, noci)
Mixed salad, dried tomatoes, avocado, salmon, walnuts

FRUTTA & DESSERT

- MILLEFOGLIE**    € 5,00
- CROSTATA DI VISCIOLE**    € 5,00
- TIRAMISÙ DELLA CASA**    € 5,00
Homemade Tiramisù
- CREMA CATALANA**    € 5,00
Homemade Creme Bruleé
- PANNA COTTA CLASSICA**  € 5,00
(Con Top al Cioccolato, Caramello, o Frutti di bosco)
Topped with: chocolate, caramel, berries
- TORTINO AL CIOCCOLATO**  € 5,00
Chocolate Souffle
- CHEESECAKE**  € 5,00
- ANANAS** € 5,00
Pineapple
- FRUTTA DI STAGIONE** € 5,00
Seasonal Fruit
- TARTUFI DI PIZZO**    € 6,00
(Specialità calabrese - Moro, Pistacchio ripieno, Nocciola imbottita, Limone ripieno, Noce e Fichi, e Tartufo di pizzo)
Calabrese truffle of pizzo ice cream: Moro, Filled Pistachio, Stuffed Hazelnut, Stuffed Lemon, Walnut And Figs e Lace Truffle.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte. yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, mamellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





Via Teodorico, 34 - 00162 Roma

Tel.: 06 83398501

Cell.: 333 4777036 (whatsapp)

E-mail: teodorico34.roma@stradaromana.com

Web: teodorico34.stradaromana.com



Instagram



TripAdvisor



Facebook



teodorico34

Pw: Teodorico.2022