



TAVERNA
URBANA

1 9 4 8

ANTIPASTI / APPETIZERS



TRIS DI CROSTINI..... (ADGKH) 10

Pomodoro, cicoria, burrata e alici

TRIS DI CROSTINI

Tomato, chicory, burrata and anchovies

PROSCIUTTO CRUDO
E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P..... (G) 15

CURED HAM & BUFFALO MOZZARELLA D.O.P.

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE..... (G) 13

CURED HAM & MELON

CROSTINO CON PUNTARELLE, STRACCIATELLA E ALICI..... (AG) 15

TOASTED BREAD WITH PUNTARELLE (CHICORY SHOOTS)

AND STRACCIATELLA CHEESE

PARMIGIANA DI MELANZANE..... (AGI) 10

Ricoperta con crema di parmigiano stagionato

EGGPLANT PARMIGIANA

Topped with aged parmesan cream

FIORI DI ZUCCA FRITTI**..... (AGHLD) 7

Mozzarella e alici

FRIED ZUCCHINI FLOWERS**

Stuffed with mozzarella and anchovies

GRAN SELEZIONE DI SALUMI
E FORMAGGI ARTIGIANALI (MIN. 2 PERSONE)..... (GH) 30

GRAND SELECTION OF ARTISANAL COLD CUTS & CHEESES (MIN. 2 PEOPLE)

SOUTE COZZE E VONGOLE..... (ANBLD) 15

SAUTEED MUSSELS AND CLAMS

INSALATA DI POLPO* E PATATE..... (NI) 14

OCTOPUS* AND POTATO SALAD

ALICI FRITTE..... (NIAD) 14

FRESH ANCHOVIES, LIGHTLY COATED IN FLOUR

AND DEEP FRIED UNTIL CRISPY

CARPACCIO** DI MANZO, RICOTTA AL LIME
E CITRONETTE DI SENAPE..... (GJ) 18

BEEF CARPACCIO**, LIME-FLAVORED RICOTTA

AND MUSTARD CITRONETTE

TONNARELLI CACIO E PEPE.....	(ACGIH)	14
TONNARELLI WITH SHEEP CHEESE & BLACK PEPPER		
MANTECATO NELLA FORMA DI PECORINO ROMANO D.O.P.....		6
FINISHED AND CREAMED INSIDE A WHOLE WHEEL OF PECORINO ROMANO D.O.P.		
MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA.....	(ACGLF)	14
MEZZEMANICHE WITH EGGS, PORK CHEEK AND SHEEP CHEESE		
+ TARTUFO / + TRUFFLE		5
MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA.....	(AGLF)	14
MEZZEMANICHE WITH TOMATO SOUCE, PORK CHEEK AND SHEEP CHEESE		
MEZZEMANICHE ALLA GRICIA.....	(ACGLNF)	14
SHORT TUBE PASTA WITH CRISPY GUANCIALE, PECORINO ROMANO D.O.P. CHEESE, AND BLACK PEPPER		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE.....	(ALNF)	16
SPAGHETTI WITH CLAMS		
FETTUCCINE COZZE E PECORINO.....	(ACGLNF)	15
FETTUCCINE WITH MUSSELS AND PECORINO		
RAVIOLI DI BURRATA.....	(ACGHI)	16
Con crema di pistacchio e stracciatella		
BURRATA RAVIOLI		
With pistachio cream and stracciatella		
FETTUCCINE CON LA CODA ALLA VACCINARA.....	(AHIL)	16
FRESH FETTUCINE PASTA WITH OXTAIL STEW		
FETTUCCINE GUANCIALE E PECORINO E CARCIOFI.....	(AG)	18
FRESH FETTUCCINE WITH CRISPY PORK CHEEK, ROMAN ARTICHOKE AND PECORINO		
RAVIOLI DI BURRATA AI DUE POMODORINI.....	(ACG)	16
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH BURRATA CHEESE, SERVED WITH A FRESH CHERRY TOMATO AND TOMATO SAUCE		
PACCHERO FRESCO AL RAGU DI POLPO* E POMODORINI.....	(ACG)	20
HANDMADE PACCHERI PASTA TOSSED WITH A SLOW COOKED OCTOPUS* RAGU AND SWEET CHERRY TOMATOES		

SECONDI / MAIN COURSES



LE POLPETTE DI NONNA ANTONIA..... (ACG) 16
GRANDMA ANTONIA'S MEATBALLS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA..... (A) 17
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Thin veal slices with prosciutto and sage, cooked in white wine and butter

CONIGLIO ALLA CACCIATORA..... (GL) 16
HUNTER-STYLE RABBIT

ABBACCHIO SCOTTADITO..... 17
GRILLED LAMB CHOPS

TAGLIATA DI MANZO (AG) 24
Rucola, pachino e scaglie di parmigiano
SLICED BEEF STEAK
With arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes

PESCE FRESCO IN VETRINA
(SPIGOLA, ORATA, ROMBO, DENTICE)** (D) 100 gr. 7
Al sale, alla griglia, al forno
DAILY SELECTION OF FRESH FISH IN OUR SHOWCASE
(SEA BASS, GILT-HEAD BREAM, TURBOT, DENTEX)
Baked in a salt crust, grilled, or oven-baked (priced by weight)

POLPO ROSTICCIATO* (DGN) 24
Su letto di purè di patate
CRISPY OCTOPUS* ON MASHED POTATOES

POLLO ALLA ROMANA..... (I) 16
ROMAN-STYLE CHICKEN
Chicken stewed with peppers, tomatoes
– Roman-style

CODA ALLA VACCINARA..... (HIL) 16
ROMAN-STYLE OXTAIL STEW
Slow-cooked oxtail stew with vegetables and tomato sauce
– a traditional Roman specialty

INSALATE / SALADS



INSALATA GRECA..... (G) 13

Insalata mista, feta, cetrioli, olive, pomodoro, cipolla

GREEK SALAD

Mixed greens, feta, cetrioli, cucumbers, olives, tomatoes, onion

INSALATA CAPRESE..... (G) 13

Mozzarella di bufala D.O.P. e pomodorini

CAPRESE SALAD

Buffalo mozzarella D.O.P., cherry tomatoes

INSALATA CAESAR..... (ACGDKJ) 14

Insalata mista, pollo grigliato, parmigiano, guanciale croccante, uova, pane tostato, salsa cesar

CAESAR SALAD

Mixed greens topped with grilled chicken, crispy pork cheek, parmesan cheese, egg, toasted bread, caesar dressing

CONTORNI / SIDES

PATATE FRITTE*..... (AG) 6

FRENCH FRIES*

CICORIA AJO, OJO E PEPERONCINO..... 7

SAUTEED CHICORY WITH GARLIC, OIL & CHILI

PATATE AL FORNO..... 6

ROASTED POTATOES

FAGIOLINI ALL'AGLIO E LIMONE..... 6

GREEN BEANS WITH GARLIC & LEMON

CARCIOFO ALLA ROMANA..... 6

ROMAN STYLE ARTICHOKE

CARCIOFO ALLA GIUDIA
SERVITO CON CREMA DI PECORINO ROMANO D.O.P..... (AG) 7

DEEP FRIED ARTICHOKE

SERVED WITH PECORINO ROMANO D.O.P. CREAM

VERDURE MISTE DI STAGIONE..... (AI) 6

FRESH SEASONAL VEGETABLE



TIRAMISÙ.....	(ACGFI)	7
TIRAMISU		
CHEESECAKE*.....	(ABCEFGHKM)	7
Frutti di bosco o pistacchio		
CHEESECAKE*		
Choice of berries or pistachio		
DELIZIA AL LIMONE*.....	(ABCEFGHKM)	8
Pan di Spagna con crema al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e salsa chantilly		
LEMON DELIGHT*		
Sponge cake with Amalfi lemon custard and chantilly glaze		
BAVARESE ALLA NOCCIOLA*.....	(ABCEFGHKM)	8
Biscotto, crema bavarese e pralinato alle nocciole		
HAZELNUT BAVAROIS*		
Hazelnut biscuit, Bavarian cream and praline		
TORTA DELLA NONNA*.....	(ABCEFGHKM)	8
Pasta frolla alla vaniglia, crema al limone, pinoli e mandorle tostate		
GRANDMA'S CAKE*		
Vanilla shortcrust pastry, lemon custard, pine nuts and toasted almonds		
TORTA DI RICOTTA E PERA*.....	(ABCEFGHKM)	8
Biscotto alla nocciole farcito con crema di ricotta alla vaniglia e cubetti di pere williams profumate al rhum		
RICOTTA AND PEAR CAKE*		
Hazelnut biscuit filled with vanilla ricotta cheese cream and diced williams pears flavored with rum		
MARITOZZO CLASSICO*.....	(ABCEFGHKM)	8
Morbida pasta lievitata profumata alla vaniglia, farcita con crema pasticcera e panna montata		
CLASSIC MARITOZZO*		
Soft leavened dough scented with vanilla, filled with custard and whipped cream		
GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA.....	(ABCEFGHKM)	8
SERVITO CON UNA SELEZIONE DI FRUTTI DI BOSCHI FRESCHI		
ARTISANAL VANILLA GELATO SERVED WITH A SELECTION OF FRESH BERRIES		

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: Crostacei e prodotti a base di crostacei | C: Uova e prodotti a base di uova | D: Pesce e prodotti a base di pesce | E: Ara.chidi e prodotti a base di arachidi | F: Soia e prodotti a base di soia | G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del Eu Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: Soy products | G: Milk and dairies contain lactose | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may contain molluscs



BEVANDE / DRINKS



ACQUA 0.75 NATURALE / FRIZZANTE.....	2.5
COCA-COLA / ZERO.....	3.5
FANTA / SPRITE.....	3.5
SUCCHI DI FRUTTA.....	3.5
THE FREDDO LIMONE/PESCA.....	3.5

VINO E BIRRA / WINES AND BEERS

VINO AL CALICE.....	7
GLASS OF WINE	
BIRRA RAFFO ALLA SPINA 0.4L.....	7
RAFFO DRAFT BEER 0.4L	
BIRRA RAFFO ALLA SPINA 1L.....	13
RAFFO DRAFT BEER 1L	

APERITIVI & COCKTAILS

SPRITZ (APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO / HUGO).....	7
Aperol, Campari, Limoncello, Prosecco, Soda, Hugo	
MOJITO Rum, Zuccheri di canna, Lime, Menta, Soda.....	9
MARTINI COCKTAIL Gin, Vermouth dry.....	9
JAPANESE ICE TEA Gin, Vodka, Rum bianco, Midori, Sweet&Sour, Lemon soda.....	10
MARGARITA Tequila, Triplesec, Lime.....	10
GOD FATHER Scotch, Amaretto.....	10
MANHATTAN Whiskey, Vermouth rosso, Angostura.....	10
SIDE CAR Cognac, Cointreau, Limone.....	10
BASIL FRIZZ Gin, Basilico, Simple syrup, Limone, Top di tonica.....	10
NEGRONI Gin, Campari, Vermouth.....	10
AMERICANO Vermouth, Campari, Soda.....	9
ESPRESSO MARTINI Vodka, Sciroppo di zucchero, Kahlúa, Caffé.....	10

LIQUORI / LIQUORS

AMARO.....	DA 5
GRAPPA BIANCA.....	DA 5
GRAPPA BARRIQUE.....	DA 6
LIMONCELLO.....	5
COGNAC.....	DA 7
WHISKEY.....	DA 6
LIQUORI VARI.....	DA 6

CAFFETTERIA / CAFETERIA

ESPRESSO.....	2.5
ESPRESSO DECAFFEINATO.....	2.5
ESPRESSO MACCHIATO.....	3
ESPRESSO DOPPIO.....	3.5
CAFFE CORRETTO.....	4
CAPPUCCINO.....	3.5
CAFFELLATTE.....	3
CAFFE AMERICANO.....	3
TE CALDO.....	3

