



MENÙ



TAVERNA  
URBANA

1948

# Antipasti Appetizers



TRIS DI CROSTINI.....	(ADGKH)	10
Pomodoro, crema di carciofi, burrata e alici		
ITALIAN CROSTINI SELECTION		
Three toasted bread crostini topped with fresh tomato, artichoke cream, and burrata with anchovies		
ALICI FRITTE .....	(AD)	14
Fresh anchovies, lightly coated in flour and deep fried until crispy		
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. ....	(G)	15
Cured ham & buffalo mozzarella D.O.P.		
CROSTINO CON PUNTARELLE, STRACCIATELLA E ALICI .....	(AGD)	15
Toasted bread with puntarelle (chicory shoots), stracciatella cheese and anchovies		
SAUTÉ DI COZZE FRESCHE.....	(ALN)	15
con aglio, olio, prezzemolo, sfumate al vino bianco, servito con pane tostato		
Fresh mussels sautéed with garlic, olive oil and parsley, finished with white wine, served with toasted bread		
CATALANA DI POLPO* .....	(NI)	16
Octopus* served with fresh cherry tomatoes, red onion, crunchy celery and parsley, dressed with extra virgin olive oil and lemon		
VITELLO TONNATO .....	(CDL)	18
Girello di vitello in CBT con salsa tonnata e capperi		
Veal eye round cooked at low temperature with tuna sauce and capers		
FRITTO MISTO ALLA ROMANA.....	(ADG)	18
Baccalà, fiori di zucca e carciofo con crema di pecorino		
ROMAN-STYLE MIXED FRIED PLATTER		
Salt cod, zucchini flowers and artichoke with pecorino cheese		
TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA E TARTUFO FRESCO .....	(G)	22
Beef tartare with stracciatella cheese and fresh truffle		
GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI (min. 2 persone) .....	(GH)	30
Grand selection of artisanal cold cuts & cheeses (min. 2 people)		

# PRIMI PASTA



## I PRIMI ROMANI

*Traditional Roman pasta*

TONNARELLI CACIO E PEPE..... (ACG)	14
<i>Tonnarelli with sheep cheese &amp; black pepper</i>	
MANTECATO NELLA FORMA DI PECORINO ROMANO D.O.P.....	6
<i>Finished and creamed inside a whole wheel of pecorino romano D.O.P.</i>	
MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA..... (ACGLFJ)	14
<i>Mezzemaniche with eggs, pork cheek and sheep cheese</i>	
+ Tartufo / + Truffle .....	5
MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA..... (AGLFJ)	14
<i>Mezzemaniche with tomato sauce, pork cheek and sheep cheese</i>	
MEZZEMANICHE ALLA GRICIA..... (ACGLNFJ)	14
<i>Short tube pasta with crispy guanciale, pecorino romano D.O.P. cheese, and black pepper</i>	

### ==== 1 nostri ravioli ====

*Our ravioli*

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AI DUE POMODORINI..... (ACG)	16
<i>Ricotta and spinach stuffed ravioli with cherry tomatoes</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA... (ACGH)	18
<i>CON CREMA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA</i>	
<i>Burrata stuffed ravioli with pistachio cream and stracciatella</i>	

### ==== Fettuccine di nonna Antonia ====

*Traditional fettuccine by  
Grandma Antonia*

FETTUCCINE AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA..... (AIL)	16
<i>Fresh fettuccine pasta with oxtail stew</i>	
FETTUCCINE CON GUANCIALE CROCCANTE, CARCIOFI E PECORINO ROMANO..... (ACG)	18
<i>Fresh fettuccine with crispy pork cheek, roman artichokes and pecorino</i>	

## I PRIMI DI PESCE

*Fish first courses*

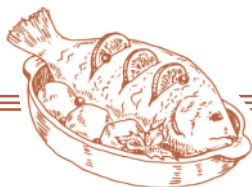
FETTUCCINE COZZE E PECORINO..... (ACGLN)	15
<i>Fettuccine with mussels and pecorino</i>	
PACCHERI FRESCHI AL RAGÙ DI POLPO* E POMODORINI..... (ACLGN)	20
<i>Handmade paccheri pasta tossed with a slow cooked octopus* ragu and sweet cherry tomatoes</i>	
SPAGHETTI AL PESCATO DEL GIORNO CON DATTERINI GIALLI SALTATI E ZEST DI LIME..... (ACDIL)	20
<i>Spaghetti with catch fish of the day, yellow cherry tomatoes and a hint of lime</i>	



## SECONDI

*main courses*

- LE POLPETTE DI NONNA ANTONIA ..... (ACG) 16  
Grandma Antonia's meatballs
- POLLO ALLA ROMANA ..... (I) 16  
ROMAN-STYLE CHICKEN  
Chicken stewed with peppers, tomatoes  
– Roman-style
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ..... (ALG) 17  
Vitello tenero con prosciutto crudo e salvia, rosolato nel burro e sfumato al vino bianco  
Tender veal with cured ham and sage, sautéed in butter and finished with white wine
- CONIGLIO ALLA CACCIATORA ..... (GL) 17  
Coniglio alla cacciatora in bianco con olive taggiasche, cipolla, rosmarino e vino bianco  
Slow-cooked rabbit cacciatora in white wine with Taggiasca olives, onion and rosemary
- CODA ALLA VACCINARA ..... (HIL) 20  
ROMAN-STYLE OXTAIL STEW  
Slow-cooked oxtail stew with vegetables and tomato sauce  
– a traditional Roman specialty
- BACCALÀ ALLA ROMANA IN UMIDO ..... (ADL) 22  
Olive, capperi, cipolla, pomodorini  
Roman-style floured salt cod with olives, capers, cherry tomatoes and onion
- ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE ..... 25  
Roasted lamb with potatoes
- POLPO ROSTICCIATO\* ..... (DGN) 25  
su crema di ceci, cicoria saltata e paprika affumicata  
Crispy roasted octopus\* with chickpea cream, sautéed chicory, and smoked paprika
- TAGLIATA DI MANZO ..... (G) 27  
Rucola, pachino e scaglie di parmigiano  
SLICED BEEF STEAK  
with arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes



## IL PESCATO DEL GIORNO

### AL PESO

- PESCE FRESCO IN VETRINA  
(Spigola, Orata) ..... (D) 100 gr. 7  
Alla griglia, al forno  
DAILY SELECTION OF FRESH FISH IN OUR SHOWCASE  
(Sea bass, Gilt-head bream)  
Grilled, or oven-baked (priced by weight)

# INSALATE

## SALADS



INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA CON SALSA DI ACCIUGHE .....	(D)	12
ROMAN-STYLE CURLY CHICORY SALAD WITH ANCHOVY AND GARLIC DRESSING		
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 caesar		
CAESAR SALAD		
Mixed greens topped with grilled chicken, crispy pork cheek, parmesan cheese, egg, toasted bread, caesar dressing		

## Contorni / Sides

PATATE AL FORNO .....		6
Roasted potatoes		
CICORIA AJO, OJO E PEPERONCINO.....		7
Sautéed chicory with garlic, oil & chili		
SCAROLA ALLA ROMANA (olive taggiasche, uvetta, pinoli) .....	(HL)	7
Roman style escarole (taggiasca olives, raisins, pine nuts)		
CARCIOFO ALLA ROMANA.....		7
Roman style artichoke		
VERDURE DI STAGIONE.....	(AI)	7
Fresh seasonal vegetable		
CARCIOFO ALLA GIUDIA.....	(AG)	8
Servito con crema di pecorino romano D.O.P.		
Deep fried artichoke		
Served with Pecorino Romano D.O.P. cream		

# DOLCI DESSERT



TIRAMISÙ .....	(ACGFJ)	7
TIRAMISÙ		
CHEESECAKE* .....	(ABCEFGHKM)	7
Frutti di bosco o pistacchio		
CHEESECAKE*		
Choice of berries or pistachio		
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE .....	(ABCEFGHKM)	8
RICOTTA AND SOUR CHERRY TART		
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 rum		
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		
I TRE CIOCCOLATI* .....	(ABCEFGHKM)	9
Crocantino al cioccolato fondente e mousse al cioccolato fondente 70%, al latte e cioccolato biondo		
THE THREE CHOCOLATES*		
Dark chocolate crunchy and 70% dark chocolate mousse, milk and blond chocolate		
FLAMBÈ DI FRAGOLE SFUMATO AL GRAND MARNIER CON GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA .....	(AFHLCG)	18
Strawberries flambéed with Grand Marnier, served with artisanal vanilla ice cream		

## ALLERGENI

### Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UEN. 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 recip.es 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

\* Prodotto surgelato | \*\* Prodotto lavorato fresco, abbattuto e congelato in loco

LA CUCINA NON È CERTIFICATA PER CELIACI, PERTANTO TUTTI GLI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE CONTAMINATI

10% pane / servizio



Taverna Urbana  
Password: Matias2024

## Bevande *Drinks*

Acqua 0,75 <i>naturale / frizzante</i> .....	2,5
Coca-Cola / Zero.....	3,5
Fanta / Sprite.....	3,5
Succhi di frutta .....	3,5
Thé freddo LIMONE/PESCA .....	3,5

## Birra *Beers*

PERONI CRUDA ALLA SPINA 0,4L .....	7
PERONI DRAFT BEER 0,4L	
PERONI CRUDA ALLA SPINA 1L .....	13
PERONI DRAFT BEER 1L	

## APERITIVI & COCKTAILS

Spritz (Aperol / Campari / Limoncello / Hugo).....	8
Aperol, Campari, Limoncello, Prosecco, Soda, Hugo	
Americano Vermouth, Campari, Soda .....	9
Mojito Rum, Zuccherò di canna, Lime, Menta, Soda.....	10
Margarita Tequila, Triplesec, Lime .....	10
God Father Scotch, Amaretto .....	10
Manhattan Whiskey, Vermouth rosso, Angostura.....	10
Negroni Gin, Campari, Vermouth.....	10
Espresso Martini Vodka, Sciroppo di zucchero, Kahlúa, Caffé .....	10

## Liquori *Liquors*

Limoncello.....	6
Amaro .....	da 6
Grappa bianca .....	da 6
Grappa barrique.....	da 7
Cognac.....	da 8
Whiskey.....	da 8
Liquori vari .....	da 8

## Caffetteria *Cafeteria*

Espresso .....	2,5
Espresso decaffeinato .....	2,5
Espresso macchiato .....	3
Espresso doppio.....	3,5
Cappuccino.....	3,5
Caffelatte .....	3,5
Caffè americano .....	3,5
Tè caldo .....	3,5
Caffè corretto.....	5

