

MENÙ

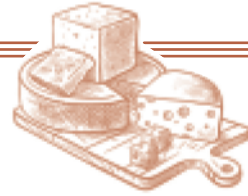


TAVERNA
URBANA

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, boiled potatoes, dressed with extra virgin olive oil and lemon	
FRITTO MISTO ALLA ROMANA(ADG)	20
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
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..... (ACGLFJ)	14
Short tube pasta with eggs, pork cheek and sheep cheese	
+ Tartufo / + Truffle	6
MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA..... (AGLFJ)	14
Short tube pasta with tomato sauce, pork cheek and sheep cheese	
MEZZEMANICHE ALLA GRICIA..... (ACGLNFJ)	14
Short tube pasta with crispy pork cheek, pecorino romano D.O.P. cheese, and black pepper	

1 nostri ravioli

Our ravioli

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

Fettuccine di nonna Antonia

*Traditional fettuccine by
Grandma Antonia*

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

I PRIMI DI PESCE

Fish first courses

FETTUCCINE COZZE E PECORINO..... (ACGLN)	15
Fettuccine with mussels and pecorino	
PACCHERI FRESCHI AL RAGÙ DI POLPO* E POMODORINI..... (ACLG)	20
Handmade paccheri pasta tossed with a slow cooked octopus* ragu and sweet cherry tomatoes	
TAGLIOLINI AL PESCATO DEL GIORNO CON DATTERINO GIALLO E ZEST DI LIME..... (ACDIL)	22
Tagliolini with catch fish of the day, yellow cherry tomatoes and a hint of lime	



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

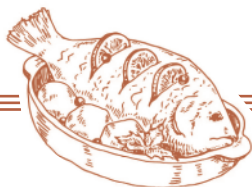
CODA ALLA VACCINARA (HIL) 20
ROMAN-STYLE OXTAIL STEW
Slow-cooked oxtail stew with vegetables and tomato sauce
– a traditional Roman specialty

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 zucchine alla menta, stracciatella e pomodorini confit
Crispy roasted octopus* with mint zucchini cream, stracciatella, and confit cherry tomatoes

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
Lattuga, pollo grigliato, parmigiano, pane tostato, salsa caesar		
CAESAR SALAD		
Lettuce salad topped with grilled chicken, parmesan cheese, 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 FATTO IN CASA	(ACGFJ)	7
HOMEMADE TIRAMISÙ		
CHEESECAKE FATTO IN CASA Frutti di bosco o pistacchio	(ABCEFGHKM)	7
HOMEMADE CHEESECAKE Choice of berries or pistachio		
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE	(ABCEFGHKM)	8
RICOTTA AND SOUR CHERRY TART		
Consigliato con: Muffato della Sala (Umbria) – 10€		
Pairing: Muffato della Sala (Umbria) – 10€		
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		
Consigliato con: Vin Santo del Chianti (Toscana) – 9€		
Pairing: Vin Santo del Chianti (Tuscany) – 9€		
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		
Consigliato con: Passito IGT (Salento) – 6€		
Pairing: Passito IGT (Salento) – 6€		
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		
Consigliato con: Passito IGT (Salento) – 6€		
Pairing: Passito IGT (Salento) – 6€		
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		
Consigliato con: Passito di Pantelleria (Sicilia) – 8€		
Pairing: Passito di Pantelleria (Sicily) – 8€		
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		
Consigliato con: Muffato della Sala (Umbria) – 10€		
Pairing: Muffato della Sala (Umbria) – 10€		

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 acagù, 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, spelted, 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

* 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% SERVIZIO



Taverna Urbana
Password: Matias2024

Bevande *Drinks*

Acqua 0,75 / Water 0,75 <i>naturale/frizzante / still/sparkling</i>	2,5
Coca-Cola / Zero.....	3,5
Fanta / Sprite.....	3,5
Succhi di frutta / <i>Fruit juices</i>	3,5
Thé freddo LIMONE/PESCA	3,5
Iced tea LEMON/PEACH	

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, Zucchero 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

