

Meo Pinelli

A Cinecittà dal 1954

@meopinelli 



ANTIPASTI

UN FIORE NEL CAMPO

Fiore di zucca, mozzarella e alici nella nostra tempura. (1-6) 3.00

ABBRUSCA CON MEO

Bruschettona di Meo, chiedi e ti sarà consigliato! (1-7) 7.00

LE INTELLETTUALI DEL MEDITERRANEO

Southè di cozze mediterranee, con prezzemolo, peperoncino, pepe, aglio ed olio extravergine d'oliva. (14) 10.00

SALMONE CONTROCORRENTE

Salmone* marinato sapientemente con spezie, salsa di yogurt e rafano. (4-7) 16.00

COMBRICCOLA MARINA

Antipasto misto di Cozze, Salmone marinato, Polpo al finocchietto, Spigola agli agrumi di Sicilia. (14-4) 22.00

POLPO IN CULLA

Carpaccio di polpo*, con pane croccante e riduzione di mango. (4-1) 20.00

ANTIPASTO DELL' OSTE DI MEO

NON FARE I CONTI SENZA IL TAGLIERE DELL' OSTE! X2

Tagliere di affettati misti, formaggi, bruschette, fiore di zucca fritto, salsicette, carciofini, scarola e olive taggiasche. (1-12-8) 26.00

I PRIMI PIATTI

LA VONGOLARA VERACE

Spaghettoni, vongole veraci del mediterraneo, aglio, olio, e il prezzemolo dell'orto. (14-1) 16.00

E' il nome dato alla tipica imbarcazione usata per la pesca di questo favoloso mollusco.

PROFUMO REGALE

Linguine, gamberi* e il nostro pesto di Meo con basilico e mandorle. Un piatto che profumava le tavole dei re! (1-2) 16.00

INCONTRO A METÀ STRADA

Fettucine, cozze nostrane e pecorino romano dop. Semplice e Inconfondibile! (1-14-7) 14.00

TAGLIOLINI IN FORMA

Tagliolini con pomodorino ciliegino, ricotta salata, olive taggiasche e basilico. (1-7) 16.00

Lo sapevi che Bartolomeo Pinelli è stato un famoso pittore Romano nell'800, che amava ritrarre il vero e frequentare le osterie, dove consumava i suoi guadagni offrendo da mangiare a tutti. A tal proposito il Belli narra che morì in miseria, e il funerale fu fatto grazie ad una colletta dei suoi estimatori!

LA MITICA

Spaghetti, guanciale di Amatrice, uovo e pecorino romano Dop. (1-7-3) 14.00

E' solo l'arrivo delle truppe angloamericane a Roma città aperta che la Carbonara si afferma davvero e diventa mitica!

TRANSUMANZA DI GRICIA

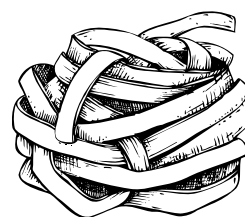
Rigatoni, guanciale di Amatrice e pecorino romano Dop. (1-7) 13.00

L'antenata dell'amatriciana creata dai pastori laziali, che durante la transumanza portavano con loro nelle bisacce gli ingredienti tipici di questo piatto della tradizione.

LE PAPPARDELLE DEL VIANDANTE

PAPPARDELLA AL RAGÙ TOSCANO CON TRITO DI MANZO E VITELLA AL COLTELLO.

Dalle colline toscane scende a Roma un ragù cotto su fuoco dolce per molte ore come da tradizione! (1-3-9) 18.00



I PANINI DI MEO



Hamburger di Manzo 180g servito con patate al forno o fritte.

TROPPO FORTE

Hamburger*, bacon crunch, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa barbecue. (1-7-10) 16.00

LA CIOCIARA

Hamburger*, melanzane, zucchine grigliate, pomodori secchi, salsa bernese. (7-3-10-1) 16.00

GALLO CEDRONE

Hamburger* di pollo speziato, iceberg, guacamole, cipolla carammelata, mayo al lime. (7-3-1) 15.00

RITORNO AL FUTURO

Burger* vegan di verdure con cavolo rosso, cipolla di tropea e mayo di soia. (1-6-9) 16.00

INSALATONE



DEMETRA

Lattuga, radicchio, tonno*, mozzarella, olive, uovo. (4-3) 12.00

NETTUNO

Lattuga, radicchio, finocchi, insalata di mare e spigola* marinata agli agrumi. (4) 16.00

AFRODITE

Insalata mista, pollo, avocado, scaglie di parmigiano e pomodorini. (7) 14.00

DOLCI



MEOSÙ

Tiramisù fatto in casa, con uovo, mascarpone, caffè, cacao. (3-7) 6.00

BELLI DE NONNA

Soffice alle mele con gelato alla crema e una profumata spolverata di cannella. (3-1) 6.00

AVENTINO

Millefoglie scomposto con crema chantilly homemade. (1-3-7) 6.00

ALBUS SILENTE

La famosa ricetta della cheesecake di Meo. (7-6-10) 6.00

I SECONDI PIATTI



MENEGHINO

Ossobuco di vitello stufato a fuoco lento per molte ore con funghi porcini (stagionali). Una rivisitazione in chiave Meo dello storico piatto Milanese (9) 17.00

DIVENIRE

Tagliata di Scamone (manzo) pazientemente lavorata con rucola dell'orto, pomodoro pachino e scaglie di grana padano Dop. (7) 22.00

BUONI PROPOSITI

Millefoglie di pollo allevato a terra con verdure ortolane sfumate al vermentino Laziale. (9) 14.00

UN BOCCONE DI SUD

Calamaro* gratinato al forno con caponata sicula, preparata secondo l'autentica ricetta della tradizione Siciliana. (4-9) 20.00

POSEIDONE ALLA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce*, chiedi e ti sarà consigliato! (14-4-2) 22.00

IL NOBILE ROSTICCIATO

Polpo* rosticcato alla griglia con un purè all'arancia, pomodorini confit e basilico dell'orto croccante. (4-7) 25.00

STRACCIATA DI CARNE DEL SOR MEO DAL 1954

COSÌ PIACEVA AL FAMOSO PITTORE ROMANO.

18.00

Straccetti saltati con rucola e rosmarino, come da tradizione Romana!



CONTORNI DEL GIORNO

Chiedi cosa salta in pentola! 6.00



LE PINSE ROMANE (OLTRE LE CLASSICHE)

PIENA D'AMORE

La magia del ripieno con cicoria o prosciutto e un abbraccio di stracchino. (1-7-6) 13.00

NORDICA

Il nostro salmone marinato rucola e pomodorini. (4) 15.00

TINTARELLA

Mozzarella, patate, guancia di amatrice e rosmarino. (7) 12.00

SCHIETTA

Pomodoro pachino, mozzarella di bufala, basilico fresco. (7) 13.00

L'INTOCCABILE

Pinsa all'amatriciana con guancia, pomodoro, pepe e pecorino. (7) 11.00

NON FA COSÌ!

Mozzarella, uova sode bio, prosciutto stagionato, funghi champignon. (7-3) 11.00

"Nella Capitale c'è un municipio che ha più abitanti di Venezia, Verona o Padova.....è quello in cui vi trovate proprio ora il nostro VII!! "



LA LAVAGNA DEI LIQUORI ARTIGIANALI !



MO SCOPPIE

La tipica Genziana Abruzzese. 5.00

ZAMPOGNA

Liquore alla liquirizia biologica dagli amici di
Ovindoli nel cuore dell' Abruzzo. 5.00

FRECHETE!

Liquore di visciole, cotto con uva monte pulciano e
visciole Abruzzesi. 5.00

LE BERTE DI MEO

Le grappe Berta ! 5.00

CONOSCI LA NOSTRA STORIA ?



DA 70 ANNI INSIEME A VOI
E AL NOSTRO AMATO
QUARTIERE
GRAZIE !



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI O LE BEVANDE
SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO
O PIU'DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O TRACCE
DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Fellini era solito
dopo le riprese dei
sui film, agli
studios di
Cinecittà, passare a
mangiare da noi!
Chiedi qual era il
suo piatto
preferito..

“Quando gli chiesero quale
fosse la città. in cui avrebbe
preferito vivere,
Fellini rispose “ Cinecittà” !!

A PRESTO DA MEO !