

Il nostro
MENÙ

**MEO
PINELLI**

CINECITTÀ

Il nostro **MENÙ**

DALLA CUCINA

ANTIPASTI

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA ¹⁻⁴⁻¹² | 6

COCCETTO DI PARMIGIANA ¹⁻¹²⁻⁸⁻⁷ | 7

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² (2pz) | 6

BACCALÀ MANTECATO CON PANE
CARASAU E POMODORINI ¹⁻⁷⁻⁴⁻¹² | 9

FOCACCIA CALDA CON ROSMARINO
E LARDO DI NORCIA ¹ | 10

INSALATA DI POLPO E PATATE ⁴⁻¹ | 11

*DAI UNO SGUARDO ALLA PIZZICHERIA
PER ALTRE SFIZIOSITÀ*

PRIMI

SPAGHETTONI BURRO E ALICI ¹⁻⁴⁻⁷ | 15

FETTUCCHINE AL RAGÙ AL COLTELLO DI MEO ¹⁻⁹⁻¹² | 14

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ¹⁻⁷⁻¹² | 13

RIGATONI ALLA CARBONARA ¹⁻³⁻⁷⁻¹² | 13

TONNARELLI CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁷ | 13

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE ¹⁻¹²⁻¹⁴ | 16

SECONDI

GUANCIA DI VITELLA SUL SUO FONDO
E SPINACIO ¹⁻⁹⁻¹² | 21

BISTECCA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA
CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE ¹⁻⁸ | 20

BACCALÀ ALLA ROMANA ⁴⁻⁸⁻¹² | 19
(con pomodoro, patate e uvetta)

COSTOLETTA D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO | 18

POLPETTE DI BOLLITO DI MEO ¹⁻³⁻⁷⁻¹² | 16

POLLETTO RUSTICO CON PATATE AL FORNO ¹⁻⁸ | 14

OSSOBUCO CON PURÈ DI PATATE
FATTO IN CASA ¹⁻⁹⁻¹² | 18

CONTORNI

PATATE AL FORNO | 5

INSALATA MISTA | 5

ERBE RIPASSATE
IN PADELLA | 6

PUNTARELLE
ALLA ROMANA
(stagionale) | 7

ZUCCHINE ALLA
SCAPECE | 6

DOLCI

TIRAMISÙ ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ | 6

SORBETTO AL LIMONE ⁽¹⁻⁷⁾ | 6

LE CROSTATE DEL "SOR" ANTONIO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ | 7

SOFFICE DI MELE CON GELATO ALLA
CREMA E CANNELLA ⁽¹⁻⁷⁻³⁻¹²⁾ | 6

MILLEFOGLIE CON CREMA
CHANTILLY E CIOCCOLATO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ | 7

IL TRITTICO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ | 10

Dalla PIZZICHERIA

GASTRONOMIA

MISTO MEO ¹⁻⁷⁻³⁻⁸⁻¹² | 25
(per 2 persone)

BURRATA CON POMODORI CONFIT ⁷ | 10

RICOTTINA DI VACCINA CON MIELE ⁷⁻⁸ | 5

MOZZARELLA DI BUFALA CON ZUCCHINE
ALLA SCAPECE ⁷ | 10

ALICI E BURRATA ⁷⁻⁴ | 10

TORTA RUSTICA DEL CONTADINO ¹⁻³⁻⁷ | 3

MIX SOTT'OLIO ¹²⁻⁸ | 10
(Per 1-2 persone)

NERVETTI CON GIARDINIERA DI VERDURA ⁹⁻¹² | 8

SALUMI E FORMAGGI

MISTO SALUMI E/O FORMAGGI | 15

PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO | 10

MORTADELLA DI CHINGHIALE DI NORCIA | 8

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL LAZIO ⁷⁻⁸ | 12

PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA | 13

BRUSCHETTE E CROSTINI

TAGLIERE DI BRUSCHETTE | 15

AL LARDO DI NORCIA ¹ | 6

POMODORO E RUCOLA ⁴ | 5

PORCHETTA E POMODORI SECCHI ¹⁻¹²⁻⁸ | 7

RICOTTA E MIELE ¹⁻⁴ | 6

BURRO E ALICI ⁷⁻¹⁻⁴ | 7

FOCACCE

BIANCA OLIO E ROSMARINO | 5

LARDO E PEPE ROSA ¹⁻⁷ | 10

PORCHETTA E CIPOLLA CARAMELLATA ¹ | 12

GUANCIALE BRANDY E CANNELLA ¹ | 10

MORTADELLA DI CHINGHIALE ¹ | 8

PROSCIUTTO DOLCE LAZIALE | 8

AL PIATTO

ROASTBEEF OLIO E PEPE | 10

SALMONE AFFUMICATO CON RUCOLA,
LIMONE, PEPE E OLIO ⁴⁻¹²⁻⁹ | 10

I FRITTI

SUPPLÌ CLASSICO ¹⁻⁷⁻⁹ | 2

SUPPLÌ NDUJA ¹⁻⁷ | 3,5

VEGETARIANO ¹⁻⁷ | 3

CROCCHETTA DI PATATE ¹⁻⁷ | 3

I PANINI

GUANCIALETTA

Hamburger, guanciale, formaggio fuso,
lattuga e pomodoro | 14

ORTO

Hamburger, melanzane, zucchine grigliate
e pomodori secchi | 14

PROVOLA

Hamburger, cicoria ripassata e provola fusa | 14

VEGANO

Hamburger con cavolo rosso, cipolla di
Tropea e mayo di soia | 14

C'ERA UNA VOLTA L'APERITIVO

MEO

Tagliere misto salumi e affettati con formaggi del territorio e preparati del giorno

FRITTI Misti
Pinsa metà bianca
metà margherita
BEVANDA
18 A PERS

CON BOTTIGLIA
DI VINO
20 A PERS

TAGLIERE DI PESCE

Tagliere misto mare con salmone marinato, insalata di mare, tataki di tonno, gamberi, tartare

FRITTO di Pesce
FOCACCIA con rosmarino
BEVANDA
22 A PERS

CON BOTTIGLIA DI VINO
24 A PERS

LA PINSA ROMANA

SUGO

ROSSA CON OLIO EVO ¹
POMODORO E OLIO EVO | 7

MARINARA ¹ POMODORO, OLIO, ORIGANO,
BASILICO E PREZZEMOLO | 7

MARGHERITA ^{1,7} POMODORO, FIORDILATTE,
BASILICO E OLIO EVO | 8

MARGHERITA CON BUFALA ^{1,7} POMODORO,
BUFALA IN COTTURA, BASILICO E OLIO EVO | 10

NAPOLI ^{1,4,7} POMODORO, FIORDILATTE,
ALICI E ORIGANO | 10

ROSSA COI FUNGHI ¹ POMODORO, FUNGHI
CHAMPIGNON E OLIO EVO | 10

CAPRICCIOSA ^{1,3,7} POMODORO, FIORDILATTE,
PROSCIUTTO CRUDO, UOVO ALLA BISMARCK,
FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE E CARCIOFI SOTT'OLIO
DI CORI ALLA ROMANA | 12

AMATRICIANA ^{1,7} POMODORO, GUANCIALE DI
AMATRICE, PEPE E PECORINO | 8

BIANCHE

FOCACCIA BIANCA BRESAOLA, RUCOLA, PARMIGIANO,
PACHINO, ¹ OLIO EVO E ROSMARINO | 14

CROSTINO ^{1,7} FIORDILATTE E PROSCIUTTO
COTTO | 9

FIORI E ALICI ^{1,4,7} FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA
E ALICI | 12

BOSCAIOLA ^{1,7} FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON
E SALSICCIA | 11

SALSICCIA E CICORIA ^{1,7} FIORDILATTE, SALSICCIA
E CICORIA RIPASSATA | 11

PATATE, PROVOLA E PANCETTA ^{1,7} FIORDILATTE,
PATATE AL FORNO, PROVOLA E PANCETTA | 11

CACIO E PEPE ^{1,7} CACIO ROMANO E PEPE | 8

LE SFIZIOSE

NAPOLETANA ¹⁻⁷⁻⁴⁻¹² CON BURRATA, CAPPERI, OLIVE
TAGGIASCHE E ALICI | 13

FIORE DI ZUCCA E STRACCIATELLA ¹⁻⁷ | 13

RADICCHIO, STRACCHINO, SPECK E NOCI ¹⁻⁷⁻⁸ | 14

BROCCOLI SALSICCIA E PROVOLA ¹⁻⁷ | 12

CALZONI

BROCCOLO E SALSICCIA ¹⁻⁷ | 12

AMATRICIANA ¹⁻⁷ | 12

VEGETARIANO ¹⁻⁷ | 12