

MEO·PINELLI



CINECITTÀ

BENVENUTI

SFIZI D'INIZIO

DA CONDIVIDERE ANCHE DURANTE L'APERITIVO

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA ¹⁻⁴⁻¹² | 7

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

POLPETTE DI BOLLITO DI MEO ¹⁻³⁻⁷⁻¹² | 10

CARCIOFO PASTELLATO ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² | 6

BACCALÀ MANTECATO CON PANE CARASAU E POMODORINI ¹⁻⁷⁻⁴⁻¹² | 10

COCCETTO DI PARMIGIANA ⁷⁻⁸ | 7

POLPO E PATATE ⁴⁻¹ | 12

PRIMI

FETTUCCINE CARCIOFI E GUANCIALE ¹⁻¹² | 14
Fettuccine all'uovo e guanciale laziale

FETTUCCINE BACCALÀ, POMODORI, ED OLIVE TAGGIASCHE ¹⁻⁴ | 15

FETTUCCINE AL RAGÙ AL COLTELLO DI MEO ¹⁻⁹⁻¹² | 14
Fettuccine all'uovo con ragù tagliato a mano a lenta cottura

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ¹⁻⁷⁻¹² | 13
Con guanciale laziale

RIGATONI ALLA CARBONARA ¹⁻³⁻⁷⁻¹² | 13
Con uova di galline felici

TONNARELLI CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁷ | 13
Tonnarelli all'uovo con pecorino romano

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ¹⁻¹²⁻¹⁴ | 15
Spaghetti alle vongole veraci

SECONDI

GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL VINO ROSSO E SPINACI 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)

POLLETTO RUSTICO CON PATATE AL FORNO ¹⁻⁸ | 14

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

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ¹⁻²⁻⁴⁻⁸ | 16

CONTORNI

PATATE AL FORNO | 6 ZUCCHINE ALLA SCAPECE | 6

ERBE RIPASSATE
IN PADELLA | 6

INSALATINA DI NOCI,
GRANA E RUGHETTA | 8

DOLCI

TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷ | 6
Con uova di galline felici

SORBETTO AL LIMONE ¹⁻⁷ | 6

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

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

IL TRITTICO ¹⁻³⁻⁷ | 10



CINECITTÀ

MORSI E PIATTINI DA CONDIVIDERE

SALAME, PORCHETTA, CARCIOFINI ¹⁻⁷ | 10

CARTOCCIO DI FRITTI MISTI ⁷⁻⁸⁻¹²⁻⁹ | 7

PATATE AL FORNO IN SALSA BRAVA ¹²⁻¹⁻⁹⁻⁸ | 7

POLPETTINE AL SUGO ⁹⁻⁷⁻³ | 8

POLLO CROCCANTE CON SALSA BBQ ¹¹⁻¹⁻³ | 8

SCHIACCIATA, PORCHETTA, POMODORI
SECCHI, RUCOLA, SALSA BERNESE ¹⁻⁷ | 8

TRIS DI BRUSCHETTE: PORCHETTA E CIPOLLA
CAMELLATA, CICORIA RIPASSATA,
MORTADELLA ALLA GRIGLIA ¹⁻⁷ | 9

TAGLIERI PER 2 PERSONE

AMICI MIEI ⁷⁻⁸⁻¹²⁻⁹ | 20

Tagliere di salumi artigianali e formaggi stagionati del Lazio, bruschette, ricottina, verdure sott'olio

MISERIA E NOBILTÀ | 25

Specialità di salumi al tartufo, formaggi stagionati e freschi, porchetta, bruschette, piatto di verdure sott'olio

ICONICO | 15

Selezioni di salumi del Lazio

IL CASARO | 14

Selezione di formaggi freschi e stagionati laziali

COSTIERO ⁴⁻²⁻¹⁴⁻⁸⁻¹ | 25

Tagliere di pesce, con salmone marinato, insalata di mare, cozze, seppia, passion fruit, salmone marinato, tartare di salmone

FORMULE DEL MEO

TIRRENO ⁴⁻²⁻¹⁴⁻⁸⁻¹

Tagliere misto di pesce + frittura di pesce + focaccia

22 a persona con drink o calice
24 con bottiglia di vino

MITICO ⁷⁻⁸⁻¹²⁻⁹

Tagliere misto di terra + Fritti misti + pinza metà bianca e metà margherita

18 a persona con drink o calice
20 con bottiglia di vino

MEO BURGER

**BURGER DI MANZO DA 180G, SERVITO CON
PATATE AL FORNO O PATATE FRITTE**

BACON BURGER ¹⁻⁷ | 14

Burger, bacon croccante, cheddar, lattuga e pomodoro

CINE BURGER ¹⁻⁸ | 14

Burger, melanzane, zucchine grigliate e pomodori secchi

VEGAN BURGER ¹⁻¹²⁻⁶ | 14

Burger con cavolo rosso, cipolla di tropea e mayo di soia

FOCACCIOTTE

DA CONDIVIDERE

ROMANA ¹ | 12

Porchetta a cipolla caramellata

CLASSICA ¹ | 6

Focaccia bianca e rosmarino

MORTAZZA ¹ | 8

Focaccia con la mortadella

DINAMICA ¹⁻⁸ | 10

Focaccia con prosciutto crudo

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 bismark, funghi, olive taggiasche e carciofi sotto'olio di cori alla romana | 12

AMATRICIANA ¹⁻⁷ Pomodoro, guanciaie di amatrice, pepe e pecorino | 8

BIANCHE

BRESAOLA ¹ Bresaola, rucola, parmigiano, pachino, 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

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, PROSCIUTTO STAGIONATO E NOCI ¹⁻⁷⁻⁸ | 14

BROCCOLI SALSICCIA E PROVOLA ¹⁻⁷ | 12

I FRITTI

SUPPLÌ CLASSICO ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² | 3

CROCCHETTE DI PATATE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹ | 3

PATATE DORATE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹ | 5

FORMULA PINSIAMO DA MEO

PINSA LIEVITATA 72 ORE

PINSA A SCELTA

(TRA LE CATEGORIE SUGO O BIANCHE) +

SUPPLÌ E CROCCHETTA O

BRUSCHETTA AL POMODORO +

BEVANDA A SCELTA | 18

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PRODOTTI PREPARATI ED ESPOSTI IN QUESTO MENÙ E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE PRESENTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. IN CASO DI NECESSITA CHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA