

# SAN PIETRINO

CUCINA ROMANA

MENÙ - MENU	PANE - BREAD
<p><b>PICCHIAPÒ</b> <b>7€</b> <i>ROMAN STYLE SLOW COOKED BEEF IN TOMATO SAUCE</i> 200g / 35€ per Kg (9)</p>	<p><b>PANE SAN PIETRINO</b> <b>1€</b> <i>SAN PIETRINO BREAD</i> 100g / 20€ per Kg (1)</p>
<p><b>PICCHIAPÒ IN BIANCO</b> <b>7€</b> <i>ROMAN STYLE SLOW COOKED BEEF</i> 200g / 35€ per Kg (9)</p>	<p><b>DOLCI - DESSERTS</b></p>
<p><b>POLPETTE AL SUGO</b> <b>6€</b> <i>MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE</i> 200g / 30€ per Kg (1,3,4,7,9)</p>	<p><b>TIRAMISÙ</b> <b>5€</b> <i>TIRAMISÙ</i> 100g / 50€ per Kg (1,3,7,8)</p>
<p><b>POLPETTE D'ALLESSO</b> <b>6€</b> <i>FRIED MEATBALLS</i> 200g / 40€ per Kg (1,3,4,7,9)</p>	<p><b>BEVANDE - DRINKS</b></p>
<p><b>RAGÙ BIANCO</b> <b>5€</b> <i>WHITE RAGÙ</i> 200g / 25€ per Kg (7,9)</p>	<p><b>ACQUA</b> <b>1.50€</b> <i>WATER</i> 0,50 L</p>
<p><b>CICORIA RIPASSATA</b> <b>6€</b> <i>ROMAN CICORY WITH GARLIC AND CHILI</i> 200g / 30€ per Kg</p>	<p><b>COCA COLA / FANTA / SPRITE</b> <b>3€</b> <i>COCA COLA / FANTA / SPRITE</i> 0,33 L</p>
<p><b>SALSE - SAUCES</b></p>	<p><b>BIRRA</b> <b>3€ / 3.50€ / 4€</b> <i>BEER</i> 0,33 L</p>
<p><b>CREMA CARBONARA</b> <b>1€</b> <i>CARBONARA HOMEMADE SAUCE</i> 40g / 50€ per Kg (3,7)</p>	<p><b>VINO</b> <b>12€</b> <i>WINE</i> 0,375 L</p>
<p><b>CREMA CACIO E PEPE</b> <b>1€</b> <i>CACIO E PEPE HOMEMADE SAUCE</i> 40g / 50€ per Kg (7)</p>	<p><b>COCKTAIL IN LATTINA</b> <b>6€</b> <i>CANNED COCKTAILS</i></p>
<p><b>SUGO AMATRICIANA</b> <b>1€</b> <i>AMATRICIANA HOMEMADE SAUCE</i> 40g / 50€ per Kg (9)</p>	<p>(1) Glutine - Gluten (2) Crostacei - Crustaceans (3) Uova - Eggs (4) Pesce - Fish (5) Arachidi - Peanuts (6) Soia - Soy (7) Latte e lattosio - Milk and lactose</p>
<p><b>SALSA VERDE</b> <b>1€</b> <i>GREEN SAUCE</i> 40g / 50€ per Kg (3,4,7,9)</p>	<p>(8) Frutta a guscio - Fruits in shell (9) Sedano - Celery (10) Senape - Mustard (11) Semi di sesamo - Sesame seeds (12) Anidride solforosa - Sulfur dioxide (13) Lupini - Lupins (14) Molluschi - Molluscs</p>

BUON APPETITO!

# LIBRO DEGLI INGREDIENTI

## PICCHIAPÒ

MANZO ,CIPOLLE ROSSE, POMODORI PELATI, ALLORO, SEDANO, CAROTA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BRODO DI MANZO, SALE FINO, PEPE NERO.

*428 calorie per porzione*

## CREMA CARBONARA

GUANCIALE, TUORLO DI UOVA, PECORINO ROMANO, PEPE NERO, ACQUA.

*180 calorie per porzione*

## PICCHIAPÒ IN BIANCO

MANZO ,CIPOLLE ROSSE, ALLORO, SEDANO, CAROTA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BRODO DI MANZO, SALE FINO, PEPE NERO.

*428 calorie per porzione*

## CREMA CACIO E PEPE

PECORINO ROMANO, PEPE NERO IN GRANI, ACQUA.

*200 calorie per porzione*

## POLPETTE AL SUGO

MANZO (CARNE MACINATA), SCORZA DI LIMONE, AGLIO, PANE RAFFERMO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, UOVA , PREZZEMOLO, NOCE MOSCATA, SALE FINO, PEPE NERO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PASSATA DI POMODORO, CIPOLLA BIANCA.

*492 calorie per porzione*

## SUGO AMATRICIANA

POMODORI PELATI, GUANCIALE, VINO BIANCO, SALE FINO, PEPERONCINO FRESCO.

*130 calorie per porzione*

## POLPETTE D'ALLESSO

CARNE DI MANZO LESSA, UOVA, CAROTE, CIPOLLA, PATATA, PREZZEMOLO, SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, FARINA, PANE GRATTUGIATO, OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, SCORZA DI LIMONE, PARMIGGIANO, AGLIO.

*700 calorie per porzione*

## SALSA VERDE

ACCIUGHE SOTT'OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO, CAPPERI SOTTO SALE, ACETO DI VINO BIANCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPE NERO, SALE FINO.

*100 calorie per porzione*

## RAGÙ BIANCO

CARNE DI MANZO TRITATO, SEDANO, CAROTE, CIPOLLE DORATE, AGLIO, VINO BIANCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ROSMARINO, SALVIA, ALLORO, GINEPRO, PEPE NERO, SALE FINO.

*500 calorie per porzione*

## PANE

ACQUA, FARINA 00, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

*275 calorie per porzione*

## CICORIA RIPASSATA

CICORIA, AGLIO, PEPERONCINO, SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

*100 calorie per porzione*

## TIRAMISÙ

MASCARPONE, UOVA, SAVOIARDI, ZUCCHERO, CAFFÈ, CACAO AMARO IN POLVERE.

*670 calorie per porzione*