

Antipasti

Bruschetta pomodoro e basilico (1)	2,5 €
Bruschetta aglio e olio (1)	2 €
Bruschetta mozzarella e pomodoro (1-7)	3 €
Bruschetta salsiccia e stracchino (1-7-12)	3 €
Bufala e prosciutto crudo (7-12)	13 €
Caprese (7)	10 €
Tagliere di salumi e formaggi gustosi (1-3-6-7-8-12)	X2 11€ X4 18€

Fritti

Suppli (1-3-7-9) <i>(classico, cacio e pepe, burrata e cime di rapa o nduja)</i>	2,5 €
Fiore di zucca (1-3-4-7)	3,5 €
*Olive ascolane (1-3-7-9)	3,5 €
*Crocchetta di patate, provola e speck (1-3-7-12)	3,5 €
*Filetto di baccalà(1-3-4)	3,5 €

Primi

Amatriciana	(1-7)	12 €
Carbonara	(1-3-7)	12 €
Gricia	(1-7)	12 €
Cacio e pepe	(1-7)	12 €

Secondi

Trippa alla romana	(7-9)	12 €
Coda alla vaccinara	(9-12)	15 €
Saltimbocca alla romana	(7-12)	15 €
Bollito di manzo alla picchiapò	(9)	16 €
Polpette al sugo	(1-3-7-9)	12 €
Fagioli con le cotiche	(9)	9 €
Coratella	(3-12)	12 €

Brace

Bistecca alla brace	22 €
Petto di pollo alla piastra	12 €
Salsicce alla griglia	(1-6-7-12) 9 €
Arrosticini 10 pz	12 €
Burger Gusto di Roma	(1-2-3-4) 16 €
<i>(Pane, manzo, uova strapazzate con crema di tartufo, bacon, cheddar, maionese al cacio e pepe)</i>	
Burger Classico	(1-2-3-4) 16 €
<i>(Pane, manzo, bacon, cheddar, maionese della casa, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata)</i>	

Pizze

Focaccia	(1)	5 €
Focaccia con crudo e bufala	(1-7-12)	9 €
Marinara	(1)	6,5 €
<i>Pomodoro, origano, aglio, basilico</i>		
Margherita	(1-7)	8 €
<i>Pomodoro, fior di latte, basilico</i>		
Napoli	(1-4-7)	9 €
<i>Pomodoro, alici, fior di latte, basilico</i>		
Funghi	(1-7)	9 €
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi, basilico</i>		
5 Formaggi	(1-7)	10 €
<i>Fior di latte, provola, gorgonzola pecorino, grana, basilico</i>		
Fiori di zucca	(1-4-7)	10 €
<i>Fior di latte, alici, fiori di zucca, basilico</i>		
Burratina	(1-7-12)	10 €
<i>Burrata, pomodoro, datterini, salsiccia, basilico</i>		
Boscaiola	(1-7-12)	10 €
<i>Fior di latte, funghi, salsiccia, basilico</i>		
Radicchio e speck	(1-7-12)	10 €
<i>Radicchio, fiori di latte, speck, basilico</i>		
Capricciosa	(1-7)	10 €
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi, cotto, olive, carciofi, uovo</i>		
Bresaola e rucola	(1-7)	10 €
<i>Bresaola, rucola, fiori di latte, basilico</i>		
Funghi e prosciutto	(1-7-12)	10 €
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi, crudo, basilico</i>		
Bufala e pachino	(1-7)	10 €
<i>Fior di latte, pachino, bufala, basilico</i>		
Ortolana	(1-7)	9,5 €
<i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, cicoria</i>		
Tonno e cipolla	(1-4-7)	10 €
<i>Tonno, cipolla, fior di latte, basilico</i>		
Diavola	(1-7-12)	10 €
<i>Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico</i>		
Calzone classico	(1-7-12)	10 €
<i>Cotto, fiori di latte, ricotta, pepe nero</i>		
Calzone fritto	(1-7-12)	10 €
<i>Ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe, fiori di latte</i>		

Contorni

Cicoria all'agro o ripassata	5 €
Verdure grigliate	5 €
*Patate al forno o fritte	5 €

Insalate

Verde		6 €
Caprese	(7)	9 €
Caprese con prosciutto	(7-12)	11 €
Gustosa	(4-7)	10 €
<i>Tonno, olive, mozzarella, pomodorini, carote</i>		

Dolci

Tiramisù	(1-3-7)	6 €
Panna cotta	(7-10)	6 €
Crostata	(1-3-7)	6 €
Dolce del giorno	(1-3-5-7-8)	6 €

Bevande

Acqua	3 €
Bibite in lattina 33cl <i>(Coca cola, coca zero, sprite, fanta, the alla pesca e limone)</i>	3,5 €
Birra alla spina piccola	3,5 €
Birra alla spina media	5,5 €
Calice di vino o prosecco	5 €
Aperol spritz	7 €
Campari spritz	8 €
Caffè, decaffeinato, orzo, ginseng	1,5 €
Cappuccino	2 €
Amari e grappe	5 €
Limoncello	4 €
Bottiglia di vino bianco Cormòns (Sauvignon, Pinot Grigio,Friulano, Chardonnay)	15 €
Bottiglia di vino rosso Cormòns (Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot)	18 €
Cormòns Rosato bottiglia	15 €
Servizio	2 €

Appetizers

Bruschetta tomato and basil	(1)	2,5 €
Bruschetta oil and garlic	(1)	2 €
Bruschetta mozzarella cheese and tomato	(1-7)	3 €
Bruschetta sausage and stracchino cheese		3 €
(1-7-12)		
Bufala cheese and cured ham		13 €
(7-12)		
Caprese	(7)	10 €
<i>Mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>		
Tagliere di salumi e formaggi gustosi	(1-3-6-7-8-12)	X2 11€
<i>Mixed board of cold cuts and cheeses selection</i>		X4 18€

Fried

Supplì	(1-3-7-9)	2,5 €
<i>Classic or cacio cheese and pepper or bufala cheese and turnip tops or nduja</i>		
Fiore di zucca	(1-3-4-7)	3,5 €
<i>Zucchini flowers stuffed with mozzarella cheese and anchovies</i>		
*Olive ascolane	(1-3-7-9)	3,5 €
<i>Stuffed fried olives with minced meat</i>		
*Crocchetta di patate, provola e speck	(1-3-7-12)	3,5 €
<i>Potato croquette with provola cheese and speck</i>		
*Filetto di baccalà	(1-3-4)	3,5 €
<i>Fried cod fillet</i>		

First Courses

Amatriciana	(1-7)	12 €
<i>Pasta with tomato sauce, cured pork cheek, pecorino cheese, black pepper</i>		
Carbonara	(1-3-7)	12 €
<i>Pasta with cured pork cheek, eggs, pecorino cheese, black pepper</i>		
Gricia	(1-7)	12 €
<i>Pasta with cured pork cheek, pecorino cheese, black pepper</i>		
Cacio e pepe	(1-7)	12 €
<i>Pasta with pecorino cheese and black pepper</i>		

Second Courses

Trippa alla romana	(7-9)	12 €
<i>Beef tripe with tomato sauce, pecorino cheese and mint</i>		
Coda alla vaccinara	(9-12)	15 €
<i>Oxtail stew with tomato, celery, red wine</i>		
Saltimbocca alla romana	(7-12)	15 €
<i>Veal cutlets with ham, sage, white wine</i>		
Bollito di manzo alla picchiapò	(9)	16 €
<i>Boiled beef stewed with onion, tomato, celery</i>		
Polpette al sugo	(1-3-7-9)	12 €
<i>Meatballs with tomato sauce</i>		
Fagioli con le cotiche	(9)	9 €
<i>Beans with pork rind</i>		
Coratella	(3-12)	12 €
<i>Lamb offal stew</i>		

Grill

Bistecca alla brace		22 €
<i>Grilled beef steak</i>		
Petto di pollo alla piastra		12 €
<i>Grilled chicken breast</i>		
Salsicce alla griglia	(1-6-7-12)	9 €
<i>Grilled pork sausages</i>		
Arrosticini 10 pz		12 €
<i>Grilled skewers of lamb meat 10 pieces</i>		
Burger Gusto di Roma	(1-2-3-4)	16 €
<i>Bread, beef, cheddar, bacon, scrambled eggs with truffle cream and cacio e pepe mayo</i>		
Burger Classico	(1-2-3-4)	16 €
<i>Bread, beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, homemade mayo and caramelized onion</i>		

Pizze

Focaccia (1)	5 €
<i>Pizza dough, oil, rosemary, salt</i>	
Focaccia con crudo e bufala (1-7-12)	9 €
<i>Pizza dough, oil, cured ham, bufala cheese</i>	
Marinara (1)	6,5 €
<i>Tomato, garlic, oregano, oil, basil</i>	
Margherita (1-7)	8 €
<i>Tomato, mozzarella cheese, oil, basil</i>	
Napoli (1-4-7)	9 €
<i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano, basil</i>	
Funghi (1-7)	9 €
<i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, basil</i>	
5 Formaggi (1-7)	10 €
<i>Mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino, parmesan</i>	
Fiori di zucca (1-4-7)	10 €
<i>Mozzarella cheese, anchovies, zucchini flowers, basil</i>	
Burratina (1-7-12)	10 €
<i>Burrata cheese, tomato, cherry tomato, sausage, basil</i>	
Boscaiola (1-7-12)	10 €
<i>Mozzarella, mushrooms, sausage, basil</i>	
Radicchio e speck (1-7-12)	10 €
<i>Radicchio, mozzarella cheese, smoked ham , basil</i>	
Capricciosa (1-7)	10 €
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oliv, artichokes, egg</i>	
Bresaola e rucola (1-7)	10 €
<i>Air-dried beef, arugula, mozzarella cheese, basil</i>	
Funghi e prosciutto (1-7-12)	10 €
<i>Tomato, Mozzarella, mushrooms, cured ham, basil</i>	
Bufala e pachino (1-7)	10 €
<i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, bufala cheese, basil</i>	
Ortolana (1-7)	9,5 €
<i>Tomato, mozzarella cheese, mixed grilled vegetables</i>	
Tonno e cipolla (1-4-7)	10 €
<i>Tuna, onion, mozzarella cheese , basil</i>	
Diavola (1-7-12)	10 €
<i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, basil</i>	
Calzone classico (1-7-12)	10 €
<i>Ham, mozzarella cheese, ricotta cheese, black pepper</i>	
Calzone fritto (1-7-12)	10 €
<i>Fried pizza with ricotta cheese, provola cheese , greaves, tomato, black pepper, mozzarella cheese</i>	

Side dishes

Cicoria all'agro o ripassata	5 €
<i>Chicory sautéed with garlic, oil e chili or boiled with lemon</i>	
Verdure grigliate	5 €
<i>Grilled vegetables</i>	
*Patate al forno o fritte	5 €
<i>Baked potatoes or fries</i>	

Salad

Verde		6 €
<i>Green salad</i>		
Caprese	(7)	9 €
<i>Bufala cheese, tomatoes, olive oil, basil</i>		
Caprese con prosciutto	(7-12)	11 €
<i>Bufala cheese, tomatoes, olive oil, basil and cured ham</i>		
Gustosa	(4-7)	10 €
<i>Cherry tomatoes, black olives, carrots, tuna</i>		

Dessert

Tiramisù	(1-3-7)	6 €
<i>Mascarpone cheese, ladyfingers, coffee and cocoa powder</i>		
Panna cotta	(7-10)	6 €
<i>Cooked cream dessert with sugar and vanilla</i>		
Crostata	(1-3-7)	6 €
<i>Tart with jam</i>		
Dolce del giorno	(1-3-5-7-8)	6 €
<i>Dessert of the day</i>		

Bevande

Bottle of water	3 €
Soft drinks	3,5 €
(Coke, zero coke, sprite, fanta, lemon or peach ice tea)	
Small draft beer	3,5 €
Medium draft beer	5,5 €
Bottle of beer	5 €
Glass of wine or prosecco	5 €
Aperol spritz	7 €
Campari spritz	8 €
Coffee, decaf coffee, ginseng, orzo	1,5 €
Cappuccino	2 €
Bitters and grappas	5 €
Limoncello	4 €
Bottle of white wine	15 €
<i>Cormòns (Sauvignon, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay)</i>	
Bottle of Cormòns Pinot nero	15 €
<i>Cormòns (Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot)</i>	
Bottle of Cormòns Rose	15 €
Service	2 €

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI