



IL PROGETTO

La Trattoria de Gli Amici non è un semplice ristorante, non è solo per le specialità offerte ma per il clima che si respira. Qui lavorano persone con disabilità affiancate da professionisti e amici. Questo locale infatti è gestito da una cooperativa sociale promossa dalla Comunità di Sant'Egidio.

SCOPRI IL PROGETTO SU: WWW.TRATTORIADEGLIAMICI.IT

THE PROJECT

The "Trattoria de Gli Amici" is not just a restaurant... it's so much more, not only because of our delicious dishes, but even more for the special atmosphere. Here, people with special needs work along with other staff members and helping friends. The restaurant is managed by a social cooperative linked to the Community of Sant'Egidio.

DISCOVER THE PROJECT ON: WWW.TRATTORIADEGLIAMICI.IT

- GLI ANTIPASTI -

the appetizers

PARMIGIANA DI MELANZANE^(1,7,9) € 12
eggplant parmigiana

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA⁽⁷⁾ € 12
raw ham and buffalo mozzarella

TRIS DI BRUSCHETTE^(1,4,7,8) € 13
trio of assorted toasted bread

- BRUSCHETTA AL POMODORO
toasted bread with tomatoes
- BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA DI BUFALA, FIORE DI ZUCCA E ALICI
toasted bread with buffalo stracciatella cheese, courgette flowers and anchovies
- BRUSCHETTA CON LARDO DI COLONNATA, MIELE E PISTACCHIO
toasted bread with Colonnata lard, honey and pistachio

TARTARE DI SCOTTONA (120gr.),^(1,4,7) € 16
CON STRACCIATELLA DI BUFALA,
CRUMBLE DI TARALLI E FILETTI DI ALICI
"scottona" tartare (120 gr.) with buffalo stracciatella cheese, taralli crumble and anchovy fillets

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI,^(7,8) € 25
FRAGOLE E GRANELLA DI PISTACCHIO
selection of cold cuts and cheeses, strawberries and pistachio grain

TRIPPA ALLA ROMANA⁽⁹⁾ € 12
Roman-style tripe

- LA PASTA -

first dishes

TONNARELLI CACIO E PEPE^(1,3,7) € 14
tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

RIGATONI ALLA GRICIA^(1,7) € 13
rigatoni with guanciale, pecorino cheese and black pepper

RIGATONI ALLA CARBONARA^(1,3,7) € 13
rigatoni with eggs, guanciale, pecorino cheese and black pepper

RIGATONI ALL'AMATRICIANA^(1,7) € 13
rigatoni with tomato sauce, guanciale, pecorino cheese and black pepper

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI⁽¹⁾ € 18
fettuccine with porcini mushrooms

TORTELLINI IN BRODO^(1,7) € 15
tortellini in broth

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA,^(1,7,8) € 16
CON CREMA DI PISTACCHIO
ravioli filled with burrata cheese, served with pistachio cream

PASTA E FAGIOLI^(1,9) € 13
pasta and beans

- I CONTORNI -

the side dishes

CICORIA RIPASSATA € 7
sautéed chicory with garlic and chili pepper

INSALATA VERDE € 5
green salad

PATATE AL FORNO € 6
baked potatoes

PATATE* FRITTE € 6
french fries*

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8
roman-style puntarelle

BROCCOLETTI RIPASSATI € 7
sautéed broccoli

- LA CARNE E IL PESCE -

meat and fish

POLPETTE DELLA NONNA^(1,3,7,9) € 18
grandmother's meat balls in tomato sauce

BACCALÀ* ALLA ROMANA^(4,8) € 19
cod fish* with fresh cherry tomatoes, onion, dry grape and pine nuts

FILETTO DI SPIGOLA* IN CROSTA DI ZUCCHINE⁽⁴⁾ .. € 18
sea bass* fillet in a zucchini crust

COTOLETTA DI POLLO^(1,3) € 18
CON PATATE FRITTE*
fried chicken cutlet with french fries*

TAGLIATA DI MANZO SCOTTONA (300 gr.) € 20
AL ROSMARINO CON PATATE AL FORNO
sliced "scottona" beef (300 gr.) with rosemary and baked potatoes

FILETTO DI MANZO SCOTTONA (200gr.) € 25
AI FUNGHI PORCINI
220g heifer beef fillet with porcini mushrooms

ABBACCHIO* ALLA GRIGLIA € 20
CON PATATE AL FORNO
grilled lamb* with baked potatoes

- LE INSALATE -

the salads

INSALATA CAESAR^(1,4,7,10) € 13
- LATTUGA, POLLO, CROSTINI DI PANE, BACON, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CAESAR
lettuce, chicken, crispy bread, bacon, parmesan flakes, caesar sauce

INSALATA PALATINO^(4,7) € 14
- LATTUGA, RUCOLA, POMODORO, MAIS, OLIVE, TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA
lettuce, rocket salad, tomatoes, corn, olives, tuna, buffalo mozzarella

INSALATA TRASTEVERE^(4,8) € 15
- LATTUGA, SPINACINO, SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHI, OLIVE NERE, PISTACCHI
lettuce, spinach, smoked salmon, fennels, black olives and pistachio

INSALATA VEGGIE € 10
- LATTUGA, RUCOLA, RADICCHIO, POMODORO, FINOCCHI, MAIS, CAROTE, OLIVE NERE
lettuce, rocket salad, radis, tomatoes, fennels, corn, carrots, black olives

- I FRITTI -

the fried

SUPPLÌ CLASSICO^(1,3,7,9) € 3
rice ball with bolognese sauce and mozzarella

FIORE DI ZUCCA^(1,4,7) € 4
RIPIENO DI MOZZARELLA E ALICI
cougrette flower stuffed with mozzarella and anchovies in batter

FILETTO DI BACCALÀ*^(1,4) € 5
cod fish fillet* in batter

FRITTO DI CALAMARI*^(1,14) € 17
fried squid*

ALICI FRITTE*^(1,4) € 15
fried anchovies*

CARCIOFO ALLA GIUDIA € 8
Fried artichoke

GRAN FRITTO DELLA TRATTORIA (X2)^(1,4,7,9) € 25
big fried from the restaurant (x2)

- SUPPLÌ, FIORE DI ZUCCA, FILETTO DI BACCALÀ*, ALICI FRITTE*
rice ball with bolognese sauce and mozzarella, cougrette flowers stuffed with mozzarella and anchovies in batter, cod fish fillet* in batter, fires anchovies*

- LE NOSTRE PINSE -

the pizzas

LA "CLASSICA"^(1,7) € 12
- PINSA CON SALSA DI POMODORO PACHINO IGT, MOZZARELLA DI BUFALA DOP E CHIPS DI BASILICO
pinsa with IGT pachino tomato sauce, DOP buffalo mozzarella and basil chips

LA "SFIZIOSA"^(1,7,8) € 15
- PINSA CON PESTO DI PISTACCHIO, RUCOLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO
Pinsa with pistachio pesto, rocket, buffalo stracciatella cheese and Norwegian smoked salmon

LA "FIORI DI ZUCCA"^(1,4,7) € 15
- PINSA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP, FILETTI DI ALICI E FIORI DI ZUCCA
pinsa with DOP buffalo mozzarella, anchovies fillets and cougrette flowers

LA "SAN DANIELE"^(1,7) € 15
- PINSA CON RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI GRANA
pinsa with rocket, DOP buffalo mozzarella, raw ham and parmesan flakes

*prodotto surgelato / *frozen product - pane e servizio / cover charge € 2

- I DOLCI -

the desserts

TIRAMISÙ^(1,3,7) € 7
traditional dessert with savoyard biscuits, coffee and mascarpone cheese cream

CRUMBLE DI MELE CON GELATO ALLA CREMA^(1,7) .. € 8
apple crumbre with cream ice-cream

SBRICCIOLATA AI FRUTTI DI BOSCO^(1,3,7) € 8
pastry with wild berries

TORTINO AL CIOCCOLATO^(1,3,7) € 8
CON PANNA MONTATA
chocolate cake with whipped cream

GELATO AL LIMONE O CREMA^(1,7) € 6
lemon or cream flavored ice-cream

FRAGOLE € 7
strawberries

BISCOTTI SECCHI DEGLI "AMICI"^(1,3,7,8) € 6
"amici" biscuits

LISTA ALLERGENI - ALLERGEN LIST

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) · 2 Crostacei e derivati · 3 Uova e derivati · 4 Pesce e derivati · 5 Arachidi e derivati · 6 Soia e derivati · 7 Latte e derivati · 8 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) · 9 Sedano e derivati · 10 Senape e derivati · 11 Sesamo e derivati · 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l · 13 Lupini e derivati · 14 Molluschi e derivati