



## ENTREES

---

- Houmous de pois chiches et tapenade d'olives** avec ses croûtons de pain 11€
- Gran Fritto Suburra 1930 - spécialité frite:** Légumes émincés frits - Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage - Boulettes frites de viande et olives (viande de boeuf et de porc) 16€
- Tempura de légumes** (légumes émincés frits) 13€ ✓
- Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouille sauvage** 13€
- Boulettes frites de viande et olives** (viande de boeuf et de porc) 13€
- Anchois frits avec un coeur de burrata** (fromage frais) 14€
- Pain croustillant avec burrata e anchois de Cantabrie** 13€
- Pain croustillant avec burrata et broccoletti façon Napolitaine** 13€ ✓
- Frisella** (beignet de pain) avec bébé pieuvres\* et scarole 12€
- Caponata, ricotta au four, pain carasau** 13€ ✓

## PATES

---

- Gnocchi façon Nerano** (courgettes frites, provola fumée), lanières de cabillaud 14€
- Melanzane alla parmigiana** - gratin d'aubergines, sauce tomate et parmesan 13€ ✓ ✂
- Lasagna** - pâtes à la poile avec ragout de viandes blanches (poulet, lapin, dinde) et copeaux de fromage de chèvre 14€
- Ravioli Rome-Milan** farcis avec crème de risotto au safran, sauce de saltimbocca à la romaine (veau, jambon cru, sage) 14€
- Gnocchi Sorrentina** (sauce tomate, fromage, basilic), au four 13€ ✓
- Scarpariello** - Paccheris aux tomates fraîches, basilic et trois fromages (pecorino, parmesan, caciocavallo) 13€ ✓
- Macaronis frais Amatriciana** (sauce tomate, lardons épicés, pécorino et poivre) 13€
- Spaghetti Carbonara** (sauce crémeuse oeuf, lardons, pécorino et poivre) 13€
- Macaronis frais Cacio e Pepe** (sauce crémeuse pécorino et poivre) 12€ ✓
- Pain** 2€



✓ = végétarien

✂ = naturellement sans gluten

✂ = épicé

\* produit surgelé à l'origine

Sur la base de la saisonnalité et de la disponibilité des produits, certain d'entre eux pourraient être surgelés à l'origine.

Le poisson que nous servons cru doit être abattu afin d'en garantir la totale intégrité alimentaire (conformément au Règlement CE 853/2004).

Certains des produits que nous achetons frais pourraient être abattus, selon le Règlement CE 853/2004.

Pour nos plats frits nous utilisons l'huile d'arachides.

Dans notre activité sont présents des allergènes; nous invitons les personnes allergiques, intolérantes, végétariennes ou végétaliennes à s'informer auprès de notre staff (Reg. CE 1169/2011).



**PLATS PRINCIPAUX**

---

- Fish & Chips façon romaine** - filets de cabillaud frits, servis avec chips de pommes de terre maison et sauce aux poivrons 17€
- Filet de cabillaud façon Méditerranéenne** avec tomates, olives, capres, basilic et origan 17€ ✂
- Filet de cabillaud à la Catalane** avec pommes de terre, oignon, céleri, basilic, tomates, jus de citron et paprika doux fumé 17€ ✂
- Loup de mer façon Scapecce** - cuit au four avec courgettes frites marinées au vinaigre et menthe 20€ ✂
- Tartare de thon et sauce de coco Thai** (champignons, galangal, citronnelle, gingembre, sauce de poisson, jus de citron vert) 20€ ✂ ✂
- Suburger** - burger de boeuf (180 gr), servi en sandwich avec fromage, sauce de pois chiches et tomates cerises confites, avec chips de pommes de terre maison et salade 17€
- Pulled Pork** - épaule de porc légèrement fumée cuite à basse température avec épices, sauce BBQ, servi en sandwich avec ses choux rouges et chips de pommes de terre maison 17€
- Tartare de boeuf couteau** avec friarielli (broccoletti Napolitaine), hareng fumé et gel de sesame 19€ ✂
- Poulet à la Romaine** - cuit au four, servi avec poivrons et tortilla de maïs 15€ ✂
- Lapin préparé selon la recette de l'île de Ischia** avec tomates, ail, citron, vin, vinaigre, romarin et arômes divers 17€ ✂
- Pallocche cacio e ova** - boulettes oeufs et fromages avec sauce tomate et basilic 13€ ✓
- Boulettes de viande (boeuf et veau) sauce curry** 15€ ✂
- Boulettes de viande (boeuf et veau) sauce Cacciatora** (ail, vin blanc, vinaigre, romarin) 15€
- Langue de veau avec sa sauce au thon light** (yaourt faible en graisses, thon, oeuf dur, anchois, câpres, persil) 15€ ✂

**ACCOMPAGNEMENTS**

---

- Salade mixte** avec assortiment de graines (sesame, lin, tournesol) 6€ ✓ ✂
- Chips de pommes de terre maison** 7€ ✓ ✂
- Légumes mixtes de saison cuits** 6€ ✓ ✂
- Caponata de légumes** 5€ ✓ ✂

**DESSERT**

---

- Tiramisù** 6€ ✓ ✂
- Cheesecake** avec confiture de griottes 6€ ✓
- Millefeuille** avec chantilly et caramel salé 6€ ✓
- Pavlova** avec chantilly et crème aux fruits de bois 6€ ✓
- Torta caprese** (gâteau chocolat, noisettes et amandes) avec compote de citron 6€ ✓ ✂
- Ananas** 6€ ✓ ✂

