

ENTREES

- Houmous de pois chiches et tapenade d'olives avec ses croûtons de pain 11
- Specialité de friture Suburra 1930: Tempura de légumes (légumes émincés frits) - Boulettes d'olives et viande (boeuf et porc) - Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouil sauvage (pour 2 personnes) 22
- Tempura de légumes (légumes émincés frits) 12,5 V
- Croquettes de cabillaud, pommes de terre et fenouil sauvage 12,5
- Boulettes frites de viande et olives (viande de boeuf et de porc) 12,5
- Trio de Bruschetta (pain croustillant): tomates et jambon - burrata, anchois et puntarelle (chicorée asperge) - crème d'artichaux et tomates sèches 13
- Plateau de charcuterie mixte italienne et fromages et sa corbeille à pain (pour 2 personnes) 22
- Puntarelle (chicorée asperge) avec sa sauce aux anchois 12 🌿

PÂTES

- Rigatoni frais Amatriciana (sauce tomate, lardons épicés, pécorino et poivre) 12
- Rigatoni frais Gricia (lardons épicés, pécorino et poivre) 12
- Rigatoni frais Carbonara (sauce crémeuse oeuf, lardons, pécorino et poivre) 12
- Spaghetti Cacio e Pepe (spaghetti épais, sauce crémeuse pécorino et poivre) 12 V
- Lasagna avec ragoût de bœuf, mozzarella et béchamel 14
- Melanzane alla parmigiana - gratin d'aubergines, sauce tomate et parmesan 14 V 🌿
- Ravioli ricotta et épinards avec sauce tomate et basilique 13 V
- Scarpariello - Gros Paccheris tubes aux tomates fraîches, basilic et trois fromages (pecorino, parmesan, caciocavallo) 14 V
- Spaghetti Luciana - spaghetti épais, poulpe, olives et sauce tomate 15
- Soupe aux pâtes, pommes de terre et fromage provola 11 V

Couvert 1,5

V = végétarien 🌿 = naturellement sans gluten

* produit surgelé à l'origine
Sur la base de la saisonnalité et de la disponibilité des produits, certains 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

VIANDE

- Boulettes de viande (bœuf et veau) façon grand-mère (sauce tomate et basilic) 16
- Saltimbocca à la romaine - filets de veau avec jambon et feuilles de sauge 18 ✂
- Filet de bœuf grillé assaisonné à l'huile d'herbes méditerranéennes 22 ✂
- Côtelette de poulet servie en sandwich avec ketchup maison, salade et chips de pommes de terre maison 17
- Tartare de boeuf coupé au couteau avec puntarelle (chicorée asperge), hareng fumé et gel de sésame 22 ✂
- Porchetta grillée (cochon de lait rôti et farci d'herbes aromatiques et d'épices), servie avec houmous aux pois chiches et légumes mixtes de saison 18 ✂

POISSON

- Filet de cabillaud façon méditerranéenne avec tomates, olives, capres, basilic et origan 18 ✂
- Fish & Chips façon romaine - filets de cabillaud frits, servis avec chips de pommes de terre maison et sa sauce aux poivrons 18

VÉGÉTARIEN

- Palloche cacio & ova - boulettes d'oeufs et fromages avec sauce tomate et basilic 14 V

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade mixte avec graines de sésame, lin et tournesol 6 V ✂
- Chips de pommes de terre maison 5 V ✂
- Légumes mixtes de saison cuits 6,5 V ✂
- Pommes de terre rissolées 6 V ✂

DESSERTS

- Tiramisù 6V ✂
- Millefeuille avec chantilly et caramel salé 6 V
- Pavlova avec chantilly et crème aux fruits de bois 7 V
- Gateau 'nocino' avec chantilly (amaretti, amandes, chocolat, liqueur de noix) 6,5 V
- Tarte au fromage ricotta et griottes 7 V
- Ananas 6 V ✂