



# MENÙ

Qui a “i San Pietrini” potrete assaggiare pietanze dell’alta cucina italiana e della tradizione romana, con particolare attenzione al gusto estetico delle portate e con alti standard qualitativi nella preparazione e nei prodotti!

Ogni piatto di questo menù, è fresco e preparato con cura espresso giorno per giorno dai nostri chef, durante le diverse ore di lavoro che precedono l’apertura al pubblico.

“Qualità alla portata di tutti” questo è la nostra filosofia!

# Le Specialità

## *...qualcosa di Sfizioso...*

- Carpaccio di manzo con tartar di zucchine  
al balsamico, pachino e pesto di rucola **8,50 €**
- Salmone marinato agli agrumi, insalatina di finocchi  
e arance con citronette alle bacche di pepe rosa **9,50 €**
- Cannoli di pasta Phyllo con ripieno a scelta (2pz):
  - > Mozzarella, fiori e alici **7,00 €**
  - > Pomodoro, mozzarella e basilico
  - > Zucchine, ricotta e menta
- Millefoglie di melanzane farcito con baccalà  
alla marinara, su emulsione di pomodoro e basilico **8,50 €**
- Soufflé di patate e bufala con cialda di guanciale  
croccante e maionese vegana al latte **8,00 €**
- Cuore di carciofo croccante con tomino su rosti di  
patate con riduzione al vino rosso e granella di noci **8,50 €**

## *...Classici ma non troppo...*

- Bruschettine miste San Pietrini  
(guanciale e balsamico , pachino e basilico,  
crudo e mozzarella, zucchine e provola) **5,00 €**
- Frittino misto San Pietrini  
(Spiedone con: supplì, crocchetta valdostana, bon bon al sal-  
mone, oliva ascolana, mozzarellina e polpettine di melanzane) **6,00 €**






# i Primi Piatti



## ...sapori di Pasta dall'Italia...

- Ravioli dello Chef **10,00 €**  
(Ravioli fatti in casa di pasta all'uovo a fantasia dello Chef)
- Gnocchi fatti in casa alla sorrentina, al coccio,  
gratinati al forno, con pesto di rucola **9,50 €**  
(salsa di pomodoro, bufala, grana padano e pesto di rucola)
- Fettuccina verde fatta in casa con calamari scottati,  
pesto alla siciliana e chips di carciofi **11,00 €**
- Linguina con gamberi, fiori di zucca, alici e "sabbia" **11,00 €**
- Maccheroni con asparagi, salsiccia,  
finocchietto e provola **10,50 €**
- Risottino con pomodoro fresco, fiordilatte,  
basilico e parmigiano **9,00 €**
- Risotto con salmone marinato, zucchine,  
zafferano e robiola **11,00 €**

## ...i Tradizionali Romani, buoni come non mai...

- Spaghetto al cacio e pepe **8,00 €**
  - Spaghetto alla carbonara **8,00 €**
  - Maccheroni alla gricia **8,00 €**
  - Bucatino alla amatriciana **8,00 €**
- 

# i Secondi

## ...Particolarità di Carne...

- Straccetti di pollo in riduzione all'aceto balsamico con rucola e pachino 14,00 €
- Filettini di pollo croccanti, con rucola, in salsa all'arancia e cointreau 13,00 €
- Lonza di maiale con salsa al latte e mele caramellate 13,00 €
- Costine d'agnello gratinate alle erbe aromatiche con brunoise di melanzane e olio aromatico 16,00 €

## ...Specialità di Manzo...

- Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e olio aromatizzato al rosmarino 16,00 €
- Tagliata di manzo in riduzione all'aceto balsamico con rucola e pachino 16,00 €
- Tagliata di manzo al radicchio glassato al Porto e noci 16,00 €

## ...Sapori dal Mare...

- Specialità di pesce fresco a fantasia dello Chef (chiedere al personale di sala) --,-- €

## ...il Piatto Forte...

- Millefoglie di manzo lardellato, farcito spinaci e mozzarella, con crema di pecorino, menta e crostini 17,00 €



# Contorni & Insalate

## ...i Contorni sfiziosi...

- Verdure miste di stagione grigliate **4,00 €**
- Verdura saltata aglio, olio e peperoncino **4,00 €**
- Zucchine alla “scapecce” **4,00 €**
- Patate al forno con rosmarino **4,00 €**
- Patatine fritte **4,00 €**

## ...e le Insalatone...

- La Verdone **6,50 €**  
(lattuga, pomodoro e mozzarella)
- La Caprese **6,50 €**  
(pomodori verdi, mozzarella di bufala e basilico)
- La Greca **6,50 €**  
(lattuga, cetriolo, cipolla, feta, olive nere e pomodoro a falde)
- La Macedone **7,50 €**  
(radicchio, fiordilatte, uva sultanina,  
scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico)
- La Cesare **7,50 €**  
(lattuga, filetti di pollo, noci, crostini di pane,  
scaglie di grana e emulsione di senape dolce)



# La Pizza

## ...la Pizza Rossa...

- La marinara (pomodoro, origano) **6,00 €**
- La margherita (pomodoro e mozzarella) **6,00 €**
- La napoli (pomodoro, mozzarella, alici) **6,00 €**
- La funghi (pomodoro, funghi champignon e mozzarella) **7,50 €**
- La diavolina (mozzarella, peperoncino e salame piccante) **8,00 €**
- La capricciosa (pomodoro, mozzarella, olive nere, carciofini, prosciutto crudo, uovo, funghi) **8,00 €**
- La boscaiola (pomodoro, funghi, salsiccia e mozzarella) **8,00 €**
- La sorrento (bufala, pachino, olive nere, capperi, basilico, mozzarella) **8,00 €**
- La parmigiana (melanzane, parmigiano e mozzarella) **8,00 €**
- La tirolese (pachino, mozzarella, brie e speck) **8,50 €**
- La mister bosco (funghi porcini, tartufo e mozzarella) **8,50 €**
- La 4 salumi (mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, salame piccante e prosciutto crudo) **8,50 €**

\*\* Pizza personalizzata base rossa, il resto lo scegli tu!

\*\*\*\*\*



# La Pizza

## ...la Pizza Bianca...

- La focaccina (pizza bianca con olio e rosmarino) **5,00 €**
- La fiori e alici (mozzarella, fiori di zucca e alici) **7,50 €**
- La funghi e prosciutto (funghi, prosciutto crudo e mozzarella) **8,00 €**
- La funghi e radicchio (funghi, radicchio e mozzarella) **8,00 €**
- La verdurina (verdure miste grigliate e mozzarella) **8,00 €**
- La bufalina (bufala e pachino) **8,00 €**
- La 4 formaggi (gorgonzola, emmenthal, scamorza e mozzarella) **8,00 €**
- La tonnarola (tonno, mozzarella, pomodorini, olive nere) **8,00 €**
- La provolona (provola, salsiccia, mozzarella, prezzemolo) **8,50 €**
- La porcina (porcini, mozzarella e prezzemolo) **8,50 €**
- La maialona (porcini, salsicce, provola e mozzarella) **8,50 €**
- La carbonara (uova, pancetta, parmigiano e pecorina) **8,50 €**
- \*\* Pizza personalizzata base bianca, il resto lo scegli tu! **\*\*\*\*\***





# i Dolci



## ...i Dolci Espresso...

- Tortino di cioccolato caldo fondente con composta di lamponi e mandorle tostate [necessita 14 min di cottura] **6,00 €**
- Cheesecake al cioccolato con glassa all'arancia e chips **6,00 €**
- Mousse di fragole con ganache di cioccolato fondente e menta **6,00 €**
- Semifreddo a fantasia dello Chef **6,00 €**  
*(chiedere al personale di sala)*
- Sbriciolata di sfoglia con crema Chantilly al limoncello e concassé di frutta fresca **6,00 €**
- Ricottina mantecata al miele e arancio, crumble alle mandorle e coulis di fragole **6,00 €**
- Tiramisù rivisitato al caffè, con savoiardi inzuppati al baileys **6,00 €**
- Tagliata mista di frutta di stagione al piatto **6,00 €**
- Sorbetto a fantasia **4,00 €**





# le Bevande



## ...le Bevande...

- Acqua microfiltrata naturale (1.0 l) **1,80 €**
- Acqua microfiltrata gassata (1.0 l) **1,80 €**
- Coca Cola / Sprite / Fanta spina piccola (0.2 l) **2,50 €**
- Coca Cola / Sprite / Fanta spina grande (0.4 l) **3,00 €**
- Sprite (lattina) **2,50 €**
- Fanta (lattina) **2,50 €**
- Coca Zero (lattina) **2,50 €**
- Menabrea chiara/ambrata spina piccola (0.2 l) **3,00 €**
- Menabrea chiara/ambrata spina grande (0.4 l) **5,00 €**
- Birra Waiss spina piccola (0.2 l) **3,00 €**
- Birra Waiss spina grande (0.4 l) **5,00 €**
- Vino rosso della casa spina (1/4 l) **4,00 €**
- Vino bianco della casa spina (1/4 l) **4,00 €**
- Vino rosso della casa spina (1/2 l) **6,00 €**
- Vino bianco della casa spina (1/2 l) **6,00 €**





# i Digestivi



...i Digestivi...

|   |        |
|---|--------|
| Caffè espresso  | 1,50 € |
| Caffè Deka  | 1,80 € |
| Caffè d'orzo  | 1,80 € |
| Cappuccino  | 2,00 € |
| I nostri digestivi<br>(Limoncello, Sambuca, Amari vari, ecc...) | 3,00 € |
| Grappa Bianca   | 3,00 € |
| Grappa Barrique invecchiata                                     | 4,00 € |
| Grappa di Moscato   | 4,00 € |
| Whisky Jack Daniel's  | 4,00 € |
| Rhum Barbados invecchiato                                       | 4,00 € |
| Passito di Pantelleria (Duca di Castelmonte)                    | 4,00 € |
| Moscato di Sicilia "Grecale" (Cantine Florio)                   | 4,00 € |

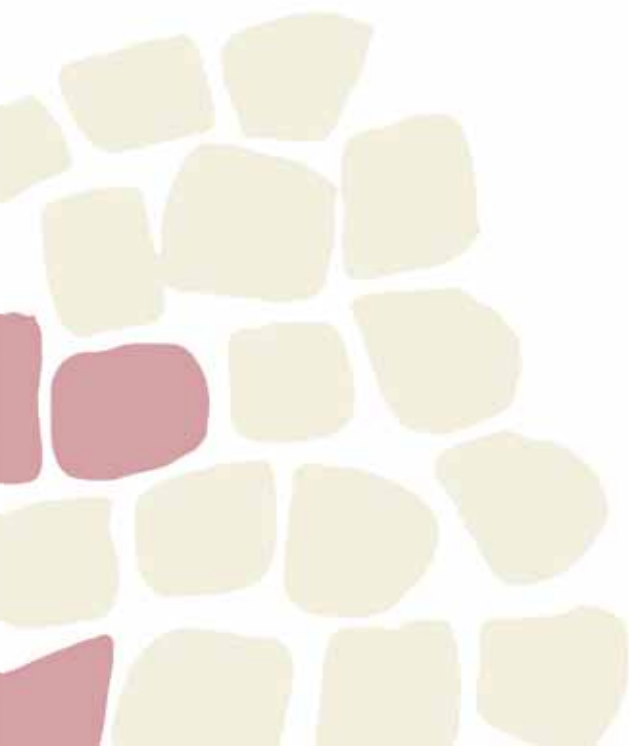




# la Cantinetta



**Richiedi la carta della nostra cantina!**





RISTORANTE · PIZZERIA  
**I SAN PIETRINI**

nuovo sapore, nuovo aRoma

VIA DELLE FORNACI 87/89 - TEL. 06.43418462

[www.isanpietrini.it](http://www.isanpietrini.it)

**“i San...Pietrini“ è un marchio registrato.**

**Tutti i diritti sono riservati.**

**Tutti i prezzi di questo menù  
sono intesi al netto del servizio**

**di 2,00€ / persona**

