

Insalate

*Insalata pomodori ed
emulsione di basilico* 7.00


*Only fresh tomatoes
extra virgin olive oil and fresh basil*

Insalata mista 9.00
Mix salad

Insalata verde 7.00
Green salad


*Insalata spinaci e
pecorino romano* 9.00
Spinach and pecorino

Per informazioni, in conformità
all'allegato II del Reg. 1169/2011, circa
gli ingredienti allergenici presenti nelle
ricette, si prega di contattare, prima
dell'ordine del pasto o della bevanda, il
responsabile di sala.

 * Il prodotto acquistato fresco è stato
sottoposto a trattamento obbligatorio di bonifica
preventiva tramite congelamento in conformità alle
prescrizioni dell'allegato III e Sez.VIII 2) Cap. D)
del Reg. CE 853/04.


*For information about the allergenic
ingredients present in the recipes, please,
contact the room manager before the order
of the meal or drink.*


Antipasti

 Patata Fondente al
tartufo provola e fonduta 8.00
Stuffed Potato truffle&cheese

Norcino delle "commari"
(per due/ for two) 18.00
Selected Salami
Pecorino & fried vegetables

Crocchè con mortadella
chips e guanciale 7.00
Fried potato-balls
with mortadella & chips


 Provola in carrozza con
pomodoro e basilico 8.00
Fried Provola-cheese
Tomato souce & basil

 Cartoccio
di friggirelli e chips 9.00
Fried peppers and chips

Spinaci ai frutti rossi 8.00
Spinach with butter
parmesan & red-fruit

Zuppa del giorno 11.00
Soup of day

Cartoccio
di friggirelli e mortadella 12.00
fried peppers and mortadella

Millefoglie di capra alle
nocciole con spinaci ai frutti 14.00
 rossi e miele di castagno
Goat cheese in hazelnut
crust whit red fruit spinach

Verdure grigliate 12.00
Grilled season vegetables

Verdure del giorno 7.00
Vegetable of day

Patate al forno o fritte 6.00
Baked or fried potatoes

Primi

Secondi

	Cacio & Pepe Fresh pasta with pecorino & black-pepper	11.00			Trippa alla romana Veal tripe with tomatoes, freshmint & pecorino-cheese	15.00
	Carbonara Pasta with pig-cheek eggs pecorino-cheese	11.00			Coda alla "Vaccinara" Beef-oxtail, tomatoes & celery	16.00
	Amatriciana Pasta with pig-cheek, tomatoes and pecorino-cheese	11.00			Polpette delle Commari Commari's meat-balls of the day	15.00
	Gricia & Rosmarino Pasta with pig-cheek, pecorino black-pepper & rosemary	11.00			Saltimbocca di Vitella Veal-meat with butter, ham&sage	16.00
	Fettuccina all'Arrabbiata Fresh pasta with tomatoes chili-pepper & parsley	11.00		*	Baccalà alla romana Trasteverina o agrodolce Cod-fish recipe of day	19.00
	Tonnarello menta pecorino e pepe rosa Fresh pasta pecorino-cheese fresh mint and pink peppers	12.00		*	Spigola al ferro con spinaci saltati Fillet of Sea-bass grilled with spinach	16.00
	Fettuccina alla Norcina con spadellata di carciofi Pasta with ragù of Sausages &Truffle	14.00			Polenta con verdure di stagione e fonduta Polenta with season vegetables & cheese	15.00
	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro basilico e parmigiano Ravioli pasta with ricotta cheese tomato souce parmesan & basil	14.00			Tagliata di Pollo ai ferri & chips (250gr) Grilled Chicken & chips	15.00
	<i>Primo Romanesco</i> "due porzioni in Padella" <i>Pasta Roman-style</i> "two portions in the Pan"	18.00			Bistecca di Manzo nazionale (350gr) Selected italian beef-steak	18.00
	<i>Pasta anche senza glutine</i> <i>Pasta also gluten free</i>				Hamburger di Manzo con provola e guanciale (300gr) selected italian Hamburger provola-cheese&crispy bacon & homemade chips	15.00
					<i>Cestino di pane</i> <i>Basket of bread</i>	2.00

Thanks from Commari!