

ROMA - 1920
OSTERIA
LA GIARA
VINO & CUCINA

Gentile Cliente, Benvenuto!
*È nostro costante impegno rendere
speciale la vostra esperienza.*

Dear Customer, You are Welcome!

WIFI Name: Optima-9307A
Password: Sardegna75@sardegna

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI NEL DOCUMENTO QUI INDICATO

Di seguito l'elenco degli allergeni secondo il reg. CE 1159/2011

Allergen list:



1 PESCE



2 MOLLUSCHI



3 LATTICINI



4 GLUTINE



5 FRUTTA
A GUSCIO



6 CROSTACEI



7 ARACHIDI



8 LUPINI



9 UOVA



10 ANIDRIDE
SOLFOROSA



11 SOIA



12 SESAMO



13 SENAPE



14 SEDANO

ANTIPASTI DALLA CUCINA ... APPETIZER

Tavola di salumi e formaggi con focaccia fatta in casa (consigliata per 2 persone)

Un viaggio nelle più interessanti produzioni gastronomiche italiane: Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Lonzino di cinta senese, Bufala di Amaseno, Conciato Romano e Pecorino di Val d'Orcia. La degustazione è accompagnata da marmellate alle visciole e fichi, miele di Castagno apicoltore de Angelis

1,4,3,
10,12 € 16

A journey through Italy's most interesting culinary specialties: Mountain countryside ham, Capocollo, Cinta Senese loin, Amaseno buffalo mozzarella, Conciato Romano and Val d'Orcia pecorino cheese. The tasting is accompanied by sour cherry and fig jams and chestnut honey from the beekeeper de Angelis

Prosciutto di montagna Ciociaro con bufala di Amaseno D.O.P. o Melone di stagione

Local countryside ham with buffalo mozzarella D.O.P. or rock seasonal melon

3 € 12

Tartare di manzo con coulis di datterino e polvere di olive nere

Beef tartare with Buffalo mozzarella cream sauce and black olives powder

€ 13

Uova all'occhio di bue con tartufo nero, lardo di cinta senese d.o.p. e granella di noci

Black truffle Bismark eggs with Cinta Senese lard D.O.P. and chopped walnuts

5,9 € 12

Coda alla vaccinara croccante, servita con il suo fondo e cialda di Parmigiano Reggiano

Roman Crunchy oxtail with beef reduction sauce and a crispy Reggiano Parmesan cheese

4,9,14 € 11

Cuore di Baccala in Tempura con crema di peperoni, mayo, capperi e olive

Light fried Tempura codfish served with capsicum red sauce, mayo, cappers and black olives

1,4,5,9,10 € 13

Insalata di mare con calamari, polpo e gamberoni, salsa citronette con carote e sedano alla julienne

Fresh sea food salad with octopus, calamari, king pns with citronette sauce

1,2 € 14

Tartare di tonno rosso taglio sashimi agri agrumi con olio al basilico

Fresh red tuna tartare served with cherry tomato cream sauce and basil olive oil

1,5 € 14

Focaccia Fatta in casa

Servizio... Service 2€ p.p.

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

PRIMI PIATTI ... PASTA COURSE

SERVIAMO PASTA SENZA GLUTINE SECCA

WE SERVE GLUTEEN FREE PASTA

Penne, Fusilli, Spaghetti

Con i nostri tartufi ... Black Truffle Pasta

L'ORIGINALE

Tagliolino al tartufo nero mantecato burro e parmigiano <i>Tagliolini pasta with butter and fresh black truffle</i> <i>Original recipe</i>	3,4,9	€ 21
Spaghetto Carbonara con tartufo nero stagionale <i>Spaghetto Carbonara with guanciale, Black pepper, eggs, sauce, pecorino cheese and a</i> <i>Fresh black truffle</i>	3,4,9	€ 20
Tonnarello Cacio e pepe con tartufo nero stagionale <i>Artisanal Pasta with pecorino cheese, black pepper and fresh black truffle</i>	3,4,9	€ 20
Extra tartufo nero stagionale su ogni piatto		€ 7

I CLASSICI DI ROMA ... Tradional Roman Pasta

Usiamo Pasta del Pastificio di Amatrice STRAMPELLI

Tonnarelli Cacio e Pepe ... <i>Artisanal Tonnarelli Pasta, Pecorino cheese and black pepper</i>	3,4	€ 13
Mezzemaniche all'Amatriciana ... <i>Maccheroni Pasta with Guanciale, Pecorino cheese</i> <i>and black pepper</i>	3,4	€ 13
Spaghetti alla Carbonara ... <i>Spaghetti Pasta with guanciale, eggs sauce, Pecorino cheese and</i> <i>black pepper</i>	3,4,9	€ 13
Mezzemaniche alla Gricia ... <i>Maccheroni Pasta with guanciale, white wine and Pecorino</i> <i>cheese sauce and black pepper</i>	3,4	€ 13

Focaccia Fatta in casa

Servizio... Service 2€ p.p.

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

LE NOSTRE PASTE ... SPECIAL PASTA

Gnocchetto con cozze e vongole lupini con scorzetta di limone arrostita <i>Artisanal Gnocchi Pasta with fresh mussels and clams with roasted lemon zest</i>	2,4,9,10 € 18
Risotto al Franciacorta con battuto di scampi, aromatizzato agli agrumi <i>Franciacorta sparkling wine Risotto with fresh scampi prawns and mix of citrus</i>	6,3,10 € 20
Calamarata con pesto di pistacchio, mazzancolle e pomodorini confit <i>Artisanal pasta Calamarata with pistachio pesto sauce, Mazzancolle prawns and confit cherry tomato</i>	1,5,6, € 15
Tagliolino alla Nerano con zucchine romanesche e caciocavallo silano <i>Tagliolini Artisanal Pasta Nerano Style with roman fried zucchini, Provolone cheese and basil</i>	3,4,9 € 13
Raviolo fatto in casa ... pesto al basilico e peperone crusco <i>Homemade Raviolo pasta stuffed with ricotta cheese, basil pesto and Crispy Crusco Pepper</i>	3,4,5 10,14 € 14

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

SECONDI PIATTI ... MAIN COURSES

Frittura di mazzancolle e calamari serviti con maionese alla senape e miele <i>Fresh fried mazzancolle shrimp and calamari with mayonnaise (honey and mustard flavour)</i>	2,3,6 11,13	€ 17
Tonno rosso in crosta di pistacchi su crema di zucchine alla scapece <i>Pistachio crusted Fresh red tuna tataky with Scapece roman zucchini crema sauce</i>	1,5	€ 22
Cuore di baccala con insalatina di radicchio marinato al balsamico e la sua maionese <i>Tender cod fish served with balsamic vinegar marinated radish and mayoneese</i>	1,5	€ 20
Filetto di ricciola in crosta di mandorle su purea di sedano rapa e chips di rapa rossa <i>Fresh amberjack fillet in almond crust served with celeriac cream sauce and red chips</i>	1,5	€ 21
Saltimbocca alla Romana di vitella con burro, salvia, prosciutto crudo e patate arrosto <i>Veal Saltimbocca sauce, countryside Raw Ham and rosemary roasted Potatoes</i>	3,4	€ 16
Costata di manzo con osso di Vacche locali alla griglia con patate al rosmarino (600gr) <i>Bone in ripatate beye steak local caw on the grilled served with</i>		€ 30
Filetto di manzo classico selezione La Giara servito con cicoria ripassata <i>Beef fillet mignon La Giara Selection served with pan fried chicory</i>		€ 25
Polpettine di manzo fatte in casa al sugo con parmigiano verde al basilico <i>Homemade Beef meet ball with tomato sauce, parmesan cheese and basil olive oil</i>	3,4,9,14	€ 14
Collo di maialino cbt caramellato al miele di castagno servito su crema di carciofi e chips di sedano rapa <i>Slow cooked caramelized honey pork nek with artichokes cream sauce and celeriac chips</i>	10,14	€ 19

Focaccia fatta in casa

Servizio... Service 2€ p.p

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ORTAGGI E INSALATE ... SIDES DISHES

Cicoria ripassata <i>Pan fried chicory with olive oil, chili and garlic</i>		€ 5
Cicoria all'agro <i>Boiled chicory with lemon and olive oil</i>		€ 5
Patate arrosto con rosmarino <i>Roasted potatoes with rosemary</i>		€ 5
Misticanza, verde di campo con pomodorini e rucola <i>Mix salad with datterini cherry tomato and rucola leaves</i>		€ 6
Insalatina con finocchi, arancia, olive di Gaeta e tarallo romano sbriciolato <i>Salad with fennel, orange, Gaeta olives and Crumbed Roman Tarallo</i>	4	€ 7
Spinaci burro e parmigiano o all'agro <i>Butter spinach with parmesan cheese or boiled with fresh lemon</i>	3	€ 5

Focaccia Fatta in casa

Servizio... Service 2€ p.p.

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

DOLCI ... DESSERT

Tutti i dolci sono di nostra produzione

La rosa del deserto nido di pasta fillo ripieno di mele con crema pasticcera alla cannella <i>Homemade apple Strudel with cinnamon fresh pastry cream flavor in phyllo dough</i>	3,4,5,9	€ 6
Vino in abbinamento ... <i>Sweet Wine matching:</i> Passito di Terracina Cantina Sant'Andrea	♀	€ 7
Tiramisù <i>Homemade Tiramisù ... gluten free</i>	3,4,9	€ 6
Vino in abbinamento ... <i>Sweet Wine matching:</i> Barolo chinato	♀	€ 10
Tortino al cioccolato con cuore caldo ai lamponi (gluten free) <i>Chocolate lava Vulcano cake: choose between raspberry flavour</i>	3,4,9	€ 6
Vino in abbinamento ... <i>Sweet Wine matching:</i> Recioto della Valpolicella	♀	€ 9
Creme Brulee fatto in casa aromatizzato alla vaniglia <i>Homemade Vanilla Crème Brulee</i>	3,9	€ 6
Vino in abbinamento ... <i>Sweet Wine matching:</i> Passito di Pantelleria Ben Rye Cantina Donna Fugata	♀	€ 14
Il nostro maritozzo con panna montata o con aggiunta di marmellata di Visciole <i>Roman Maritozzo sweet-dough buns sliced in half stuffed with whipped cream</i>	3,4	€ 6

FRUTTA E GELATI ... ICE CREAM AND FRUITS

Ananas <i>Pineapple fresh fruit</i>	€ 5
Selezione di frutta fresca <i>Selection of fresh fruit</i>	€ 6
Gelati Artigianali: Cioccolato, crema vanigliata, limone <i>Artisanal ice cream: Chocolate, Vanilla cream, lemon</i>	€ 6

* Prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa vigente.

I numeri si riferiscono agli Allergeni contenuti negli alimenti: 1 pesce; 2 molluschi; 3 latte; 4 glutine; 5 frutta a guscio; 6 crostacei; 7 arachidi; 8 lupini; 9 uova; 10 solfiti; 11 soia; 12 sesamo; 13 senape; 14 sedano

Allergens list: 1 fish; 2 shellfish; 3 milk; 4 wheat; 5 nuts; 6 crustaceans; 7 peanuts; 8 lupins; 9 eggs; 10 sulfites; 11 soy; 12 sesame; 13 mustard; 14 celery

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.