



CUCINA ROMANA AUTENTICA
Authentic Roman Cuisine

IL COPERTO · IL SERVIZIO · IL PANE NON SI PAGANO

No cover charge, no service charge, no bread charge

Esplora i nostri fuori menu della settimana, disponibili direttamente ai tavoli — Ask about this week's specials, available at your table

Il quinto quarto — la parte più vera della cucina romana, quella che si cucinava a casa — accompagna il menu nelle sue forme classiche: Animelle, Trippa, Pajata, Coda, Coratella

The “fifth quarter” (offal) — the truest part of Roman cooking, the way it was made at home — runs through the menu in its classic forms: sweetbreads, tripe, veal intestine, oxtail, lamb offal

ANTIPASTI

Starters

Il Percorso degli Stolti (x2)⁷⁻¹² 22

Salumi e formaggi del territorio laziale — il modo giusto per iniziare, da condividere subito al tavolo (un percorso ogni 2 persone) — Cured meats and cheeses from the Lazio region — the right way to start, meant to share (one board every 2 people)

Animelle sfumate al cognac, chips di carciofi e menta¹² 20

Quinto Quarto — cottura lenta, sfumata a fiamma viva — Fifth Quarter — veal sweetbreads slow-cooked and flambéed in cognac, with artichoke chips and mint

Suppli classico¹⁻³⁻⁷ 2,50

Il più ordinato dell'Osteria: riso mantecato, cuore filante, fritto al momento — Our best-seller: fried rice ball with a melted mozzarella heart, made to order

Suppli cacio e pepe¹⁻³⁻⁷ 2,80

Stessa croccantezza, cuore cacio e pepe — Same crunch, with a pecorino and black pepper heart

Trippa alla romana⁷⁻⁹ 10

Quinto Quarto — sugo e pecorino, ricetta di casa — Fifth Quarter — Roman-style tripe in tomato sauce with pecorino, house recipe

Fiori di zucca e alici¹⁻⁴ 3

In pastella leggera, croccanti — Courgette (zucchini) flowers and anchovies, lightly battered and fried

Filetto di baccalà¹⁻⁴ 4

Fritto, doratura sottile — Fried salt cod fillet, lightly golden

CONTORNI

Side Dishes

Scarola con olive, aglio e capperi 6

Escarole with olives, garlic and capers

Patate al forno 5

Oven-roasted potatoes

Patate fritte¹⁻⁷ 5

French fries

Cicoria 5

Sautéed chicory

Cime di rapa 5

Turnip tops

Verdure grigliate di stagione 5

Seasonal grilled vegetables

Il completamento naturale di ogni secondo

The natural side to any main course

PRIMI

First Courses

LA RICETTA DELLA TRADIZIONE

Rigatoni alla Pajata¹⁻³⁻⁷⁻¹² 16 · Cofana 20

Quinto Quarto — la tradizione più autentica — Fifth Quarter — rigatoni with suckling veal intestine, prepared exactly as Roman tradition demands

Bucatini Amatriciana¹⁻³⁻⁷⁻¹² 10,50 · Cofana 14,50

Guanciale, pecorino romano DOP, pomodoro — Cured pork cheek, pecorino romano DOP, tomato

Rigatoni Carbonara¹⁻³⁻⁷⁻¹² 10,50 · Cofana 14,50

Guanciale, uova, pecorino romano DOP — Cured pork cheek, eggs, pecorino romano DOP

Mezze Maniche alla Gricia¹⁻³⁻⁷⁻¹² 10,50 · Cofana 14,50

Guanciale e pecorino, senza pomodoro — Cured pork cheek and pecorino, no tomato

Tonnarelli Cacio e Pepe¹⁻³⁻⁷ 10,50 · Cofana 14,50

Pecorino romano DOP e pepe macinato al momento — Pecorino romano DOP and freshly ground black pepper

Cofana: formato grande da condividere a tavola, +4 sul prezzo del piatto

Cofana: large sharing size, +4 on the dish price

DOLCI

Desserts

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Gluten-free and lactose-free

Tiramisù degli Stolti³ 6

Il classico della casa — cremoso, leggero, fatto ogni giorno — The house classic — creamy, light, made fresh every day

Cheesecake 6

Base croccante, cuore morbido — Crunchy base, soft centre

Panna Cotta 6

Vegana — agar agar e panna vegetale — Vegan — made with agar agar and plant-based cream

SECONDI

Main Courses

Coda alla vaccinara⁹⁻¹² 19

Quinto Quarto — cottura lenta, sedano e cacao amaro — Fifth Quarter — oxtail slow-cooked with celery and bitter cocoa

Coratella d'abbacchio con carciofi¹² 14

Quinto Quarto — piena disponibilità da ottobre — Fifth Quarter — lamb offal with artichokes, full availability from October

Stinco di maiale con patate al forno¹² 17

Cottura lenta al forno — Slow-roasted pork knuckle with baked potatoes

Saltimbocca alla romana¹² 12,50

Salvia e prosciutto, come tradizione vuole — Veal with sage and prosciutto, the traditional way

Polpette al sugo⁷ 10

Ricetta di casa, sugo di pomodoro — House-recipe meatballs in tomato sauce

Calice della settimana in abbinamento — e lasciate spazio per il Tiramisù

Ask for this week's wine by the glass — and save room for the Tiramisù

LINEA VEGANA

Vegan Line

Rigatoni al ragù di lenticchie¹ 12

Rigatoni with a lentil ragù

Hummus di zucca con pomodori secchi e zenzero 10

Pumpkin hummus with sun-dried tomatoes and ginger

Hamburger vegan con quinoa e fagioli rossi 12

Senza glutine — Vegan burger with quinoa and red beans — gluten-free

Polpette al sugo vegan con quinoa e fagioli rossi 12

Senza glutine — Vegan meatballs with quinoa and red beans in tomato sauce — gluten-free

IL FUORI MENU

This week's specials

Ogni settimana proponiamo piatti diversi, spesso fusion o vegani — sempre lontano dalla tradizione romana per scelta, mai per caso

Every week we offer different dishes, often fusion or vegan — always a deliberate step away from Roman tradition, never by accident

Cambia ogni settimana — chiedi al tavolo cosa portiamo oggi — Changes every week — ask your server what we're serving today

Pizzeria & Bere

OSTERIA DEGLI STOLTI · TOR PIGNATTARA, ROMA

Pizzeria & Drinks

IL COPERTO · IL SERVIZIO · IL PANE NON SI PAGANO

BRUSCHETTE

Bruschetta

Bruschette miste (6 pezzi)¹⁻⁷ 6

Assortimento della casa — House mixed selection

Bruschetta pomodoro, fior di latte e olive¹⁻⁷ 3

Fresh tomato, fior di latte mozzarella and olives

Bruschetta melanzane marinate¹ 3

Marinated aubergine

Bruschetta al pomodoro¹ 2,50

Fresh tomato

PIZZA ROMANA CONTEMPORANEA

Contemporary Roman Pizza
IL PIÙ RICHIESTO

Crudo e Fichi¹⁻⁷⁻¹² 15

Fior di latte, crudo, fichi, stracciatella di burrata e miele — Fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, figs, burrata stracciatella and honey

Parmigiana Bianca¹⁻⁷ 13

Salsa di melanzane, melanzane fritte, fior di latte, parmigiano — Aubergine cream, fried aubergine, fior di latte mozzarella, parmesan

Montanara Alternativa¹⁻⁷ 13

Provola affumicata, funghi chiodini, ricotta salata, salsa al tartufo — Smoked provola, chiodini mushrooms, salted ricotta, truffle sauce

Burrata e Alici¹⁻⁴⁻⁷ 13

Burrata fresca, alici — Fresh burrata, anchovies

Il Fresco Inferno¹⁻⁷⁻¹² 12

Sugo, nduja di Spilinga, cipolla, menta fresca — Tomato sauce, Spilinga nduja, onion, fresh mint

Tris di Pomodori¹⁻⁷ 12

San Marzano, pachino, pomodori secchi, salsa di basilico — San Marzano, cherry and sun-dried tomatoes, basil sauce

PIZZA ROMANA CLASSICA

Classic Roman Pizza

La Burrata e Crudo¹⁻⁷⁻¹² 13

Pomodoro, pomodorini, basilico, rucola, crudo e stracciatella di burrata — Tomato, cherry tomatoes, basil, rocket, prosciutto crudo and burrata stracciatella

Cime di rapa, guanciale e pecorino¹⁻⁷⁻¹² 12,50

Fior di latte, cime di rapa, guanciale e pecorino — Fior di latte mozzarella, turnip tops, cured pork cheek and pecorino

Bufala e Zucchine¹⁻⁷ 12,50

Vellutata di zucchine con bufala strappata e zucchine alla griglia — Courgette (zucchini) cream with torn Mozzarella di Bufala Campana DOP and grilled courgette

Cime di rapa e salsiccia¹⁻⁷⁻¹² 11,50

Fior di latte, cime di rapa e salsiccia — Fior di latte mozzarella, turnip tops and sausage

La Burrata¹⁻⁷ 11

Pomodoro, pomodorini, basilico, rucola e stracciatella di burrata — Tomato, cherry tomatoes, basil, rocket and burrata stracciatella

Calzone funghi e prosciutto¹⁻⁷⁻¹² 10,50

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro e fior di latte — Folded pizza with cooked ham, mushrooms, tomato and fior di latte mozzarella

PIZZA CLASSICA

continued

CONTINUA

Boscaiola¹⁻⁷⁻¹² 10,50

Fior di latte, salsicce e funghi champignon — Fior di latte mozzarella, sausage and button mushrooms

4 Stagioni¹⁻⁷⁻¹² 10

Pomodoro, fior di latte, olive, funghi, carciofi e prosciutto crudo — Tomato, fior di latte mozzarella, olives, mushrooms, artichokes and prosciutto crudo

Capricciosa¹⁻³⁻⁷⁻¹² 10

Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, uovo, olive e prosciutto crudo — Tomato, fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, egg, olives and prosciutto crudo

Ortolana¹⁻⁷ 10

Fior di latte, zucchine, peperoni e melanzane — Fior di latte mozzarella, courgette, peppers and aubergine

Calzone al prosciutto¹⁻⁷⁻¹² 9,50

Prosciutto cotto e fior di latte — Folded pizza with cooked ham and fior di latte mozzarella

Wurstel e Patatine¹⁻⁷⁻¹² 9,50

Fior di latte, wurstel e patatine fritte — Fior di latte mozzarella, frankfurter sausage and fries

Fiori e Alici¹⁻⁴⁻⁷ 9,50

Fior di latte, fiori di zucca, alici — Fior di latte mozzarella, courgette flowers, anchovies

4 Formaggi¹⁻⁷ 9,50

Fior di latte e misto di formaggi laziali — Fior di latte mozzarella and a mix of Lazio cheeses

Napoli¹⁻⁴⁻⁷ 9,50

Pomodoro, fior di latte e acciughe — Tomato, fior di latte mozzarella and anchovies

Prosciutto¹⁻⁷⁻¹² 9,50

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo — Tomato, fior di latte mozzarella and prosciutto crudo

Tonno e Cipolla¹⁻⁴⁻⁷ 9,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla — Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, onion

Funghi¹⁻⁷ 9

Pomodoro, fior di latte e funghi champignon — Tomato, fior di latte mozzarella and button mushrooms

Diavola¹⁻⁷⁻¹² 9

Pomodoro, fior di latte e salame piccante — Tomato, fior di latte mozzarella and spicy salami

Margherita¹⁻⁷ 8

Pomodoro, fior di latte e basilico — Tomato, fior di latte mozzarella and basil

Marinara¹ 5,50

Pomodoro e aglio — Tomato and garlic

LA MESCITA

Wine by the Glass

Calice della casa¹² 4

House wine, glass

Calice della settimana¹² 5

This week's wine, glass

Mezzo litro della casa¹² 6

House wine, half litre

BIRRE

Beer

Moretti Chiara¹ 5 · 12 · 14

Bicchiere · 1L · pitcher — Glass · 1L · pitcher

Ichnusa non filtrata¹ 6 · 14 · 16

Bicchiere · 1L · pitcher — Glass · 1L · pitcher

Peroni Gran Riserva 0,50cl¹ 6

ACQUA & ANALCOLICI

Water & Soft Drinks

Acqua bottiglia 1L 2,50

Bibite lattina 3

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto

Bibite bottiglia 1L 5,50

A CHIUDERE

To Finish

Amari nazionali 4

Grappe 4

Caffè 2

Coffee

POCHI MA BUONI

COCKTAIL

Negroni¹² 7,50

Negroni Sbagliato¹² 7,50

Americano¹² 7,50

Bloody Mary 7,50

Dark 'n' Stormy 7,50

Gin Tonic 7,50

London Mule 7,50

Mojito 7,50

Moscow Mule 7,50

Garibaldi 7

Hugo¹² 7

Milano-Torino¹² 7

Campari Spritz¹² 7

Aperol Spritz¹² 7

Analcolico 5,50

Non-alcoholic

AMARI E DISTILLATI

Digestifs & Spirits

Havana 7 7

Amaro Formidabile 6

Amaro Il Ciclista 6

Amaro Jefferson 6

Jack Daniel's 6

Johnny Walker Red Label 6