
ANTIPASTI

Starters

Pizzetta margherita <i>Pizzetta margherita</i>	6,5	Arancina al ragù <i>Arancina with ragout</i>	7
Pizzetta di Giacomo <i>Pizza with tomatoes, mozzarella cheese and anchovies</i>	7	Arancina prosciutto e formaggio <i>Arancina with ham and cheese</i>	7
Panelle <i>Chickpeas fritters</i>	6	Crocchette di patate e mentuccia <i>Potatoes croquettes with mint</i>	7
Olive all'ascolana <i>Fried olives stuffed with meat</i>	6	Crocchette di patate e speck <i>Potatoes croquettes with speck</i>	8
		Insalata russa <i>Russian salad</i>	8
		Fiori di zucca in pastella <i>Fried zucchini flowers</i>	7

Fritto misto della Rosticceria
Rosticceria's mixed fried

15

PRIMI PIATTI

First Courses

Riso al salto con fonduta di parmigiano <i>Riso al salto Milanese style with Parmesan fondue</i>	14,5	Lasagna con asparagi, speck e provola affumicata <i>Lasagna with asparagus, speck and smoked provola cheese</i>	15,5
Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchi with tomato sauce and mozzarella</i>	13,5	Pappa al pomodoro <i>Pappa al pomodoro</i>	13
Involtino di pasta alla Norma <i>Pasta roll with eggplant, tomato and ricotta cheese</i>	13,5	Cannelloni al ragù bianco e fiori di zucca <i>Cannelloni with white ragout and zucchini flowers</i>	15,5
Lasagna alla bolognese <i>Lasagna Bolognese</i>	15		

SECONDI PIATTI

Second Courses

Mondeghili con patate al forno <i>Mondeghili with baked potatoes</i>	16	Punta di vitello con patate al forno <i>Brisket veal with baked potatoes</i>	17,5
Saltimbocca alla romana con patate al forno <i>Roman style veal scallops with baked potatoes</i>	20	Cotoletta di pollo con patate al forno <i>Chicken cutlet with baked potatoes</i>	13,5
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	15	Insalata di polpo <i>Octopus salad</i>	19
Vitello tonnato <i>Roast veal in tuna sauce</i>	16,5	Insalata di pollo <i>Chicken salad</i>	13
Pollo allo spiedo con patate al forno <i>Grilled chicken with baked potatoes</i>	13,5	Polpette di vitello al pomodoro <i>Veal meatball in tomato sauce</i>	15
		Alette di pollo speziate con patate al forno <i>Spicy chicken wings with backed potatoes</i>	13,5

CONTORNI

Side Dishes

Contorno del giorno <i>Side of the day</i>	7,5	Spadellata di verdure <i>Sautéed vegetables</i>	7,5
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6	Caponata di melanzane <i>Eggplant caponata</i>	7,5
Fagiolini all'agro <i>Green beans with oil and lemon</i>	7,5	Biete saltate <i>Sautéed chard</i>	7,5



Per informazioni sugli allergeni scansionare il QR Code.
For information about allergens, scan the QR code.

Coperto 3
Cover charge

DOLCI
Dessert

Bomba di Giacomo <i>Puff pastry, chantilly and mascarpone cream, strawberries</i>	12	Tiramisù <i>Tiramisu</i>	10
Torta doppio cioccolato <i>Dark chocolate ganache on a base of salted biscuits</i>	10	Crostata al limone e meringa <i>Lemon tart and meringue</i>	10
Torta di mele con crumble alle mandorle <i>Apple pie with almond crumble</i>	10	Cannoncini alla crema <i>Cannoncini with cream</i>	2,5 cad.

VINI AL CALICE
Wines by the glass

Spumanti - Sparkling Wines

Brut		<i>Contadi Castaldi</i>	10
Rosé		<i>Contadi Castaldi</i>	12
Réserve Impérial		<i>Moët & Chandon</i>	15

Bianchi e rosati - White and Rosé Wines

Indra Sauvignon	2024	<i>Girlan</i>	9
Curtefranca bianco	2024	<i>Contadi Castaldi</i>	8
Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae	2025	<i>Torre dei Beati</i>	9

Rossi - Red Wines

Lagrein	2025	<i>Girlan</i>	8
Quercegobbe	2024	<i>Petra</i>	10

Giacomo Rosticceria serve acqua potabile trattata e gassata.
Giacomo Rositcceria serves treated and carbonated drinking water.