



VOLPETTI
TESTACCIO

SINCE 1973



M E N U

RIONE XX
TESTACCIO

TAVERNAPOLPETTI.IT

45 ANNI DI
BONTÀ
1973 · 2018

ALMANACCO DEI PRODUTTORI

Questo menù non sarebbe stato possibile senza la resilienza di chi produce le eccellenze gastronomiche che ci pregiamo di utilizzare ogni giorno. I Produttori :

1. SALUMI, FORMAGGI, PANE: "Salumeria Volpetti srl" *via Marmorata (RM)*
2. PASTA FRESCA: "L'Artigiano srl" *via Giovanni Maggi, 39 (RM)*
3. PASTA SECCA: "Azienda agricola Mancini" *Monte San Pietrangeli (FM)*
"Pastai Gragnanesi Società Cooperativa" *Gragnano (NA)*
"Antico pastificio Morelli 1860 srl" *San Romano (PI)*
4. OLIO EVO: "Azienda Agricola Alfredo Cetrone" *Sonnino (LT)*
"Azienda Agraria Marfuga" *Campello sul Clitunno (PG)*
"Oliocru srl" *Riva del Garda (TN)*
"ND oil&foods snc" *Cerro al Volturno (IS)*
5. UOVA: "Azienda Agricola Le Macchie di Paolo Parisi" *(PI)*
"Azienda Agricola Peppovo" *Sora (FR)*
6. PEPE: "Maricha SAS" *Sant'ambrogio di Valpollicella (VR)*
7. ALTRE SPEZIE: "l'Emporio delle spezie" *via Luca della Robbia (RM)*
8. CARNE: "Macelleria Fagnani Cesare" *Mercato Testaccio (RM)*
9. ORTOFRUTTA: "Farina Maurizio" *Mercato SS Quattro (RM)*
10. TARTUFI: *confidenziale :)*
11. VINO: *sono troppi, vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala*
12. COSE DIFFICILI DA TROVARE: "Selecta SPA" *Occhiobello (RO)*
"Longino & Cardenal spa" *(MI)*

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

Avvisiamo i nostri clienti che i piatti creati in questo ristorante possono contenere tracce di alcune sostanze considerate allergeniche. Se desiderate avere maggiori informazioni al riguardo, il personale di sala è a vostra disposizione. Di seguito la lista degli allergeni come indicato nel Regolamento UE 1169/11:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA),E I LORO PRODOTTI.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

T A V E R N A V O L P E T T I

*Riscoperta di antichi sapori, cultura del buon cibo,
convivialità, questi sono i valori su cui di basa la
filosofia di Volpetti da 45 anni.*

*Proseguendo su questa direzione abbiamo
fondato Taverna Volpetti.*

Buon Appetito



I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI SOLO
DOPO LA SUA ORDINAZIONE.

ABBIAMO FATTO QUESTA SCELTA
PER GARANTIRLE LA MASSIMA QUALITÀ,
E CI SCUSIAMO IN ANTICIPO PER
L'ATTESA CHE POTREBBE COMPORTARE.



OUR DISHES ARE PREPARED ONLY
AFTER YOUR ORDER.

WE HAVE MADE THIS CHOICE TO
GUARANTEE YOU THE HIGHEST QUALITY,
AND WE APOLOGIZE IN ADVANCE FOR THE
WAITING THAT MAY RESULT.

45 ANNI DI
BONTÀ
1973 - 2018

**Il Prosciutto del Giorno**

... Eu. 9

TAGLIATO A MANO

Uno dei tanti prosciutti per cui Volpetti è famoso, Parma, San Daniele, Pratomagno o Norcia, tagliato fresco.

THE HAM OF THE DAY, HAND CUT

Iberico de Bellota (Patanegra)

... Eu. 29

TAGLIATO A MANO

Tutte le sfumature del migliore prosciutto spagnolo, appena tagliato.

HAND CUT SPANISH HAM.

Rivincita Italia-Spagna

... Eu. 25

ITALIA VS SPAGNA

*SECONDO DISPONIBILITÀ:
Culatello Spigaroli vs. Iberico de Bellota 100%.*

Il miglior prodotto italiano e il miglior prodotto spagnolo a confronto.

ITALY AGAINST SPAIN (JUST KIDDING).



Il maiale iberico non è solo buono:
tre mesi prima del sacrificio viene lasciato brado nelle foreste di querce, dove si ciba di ghiande cadute spontaneamente. L'acido oleico delle ghiande, oltre a conferire alla sua carne un gusto unico, è un potente antiossidante, con note proprietà antitumorali.

Trionfo di salumi

... Eu. 15

Un viaggio attraverso prosciutti, culatelli e insaccati da tutta l'Italia.

CURED MEATS FROM ALL AROUND ITALY


TAGLIERE MISTO

PER DUE PERSONE

SELEZIONE VOLPETTI

Una selezione di ricercati formaggi e salumi direttamente dal banco della Salumeria.

~
VOLPETTI SELECTION
Mixed meats and cheeses from Salumeria Volpetti [2 PAX].

~ Eu. 18 ~



**GRAN
TAGLIERE MISTO**

PER QUATTRO PERSONE

SELEZIONE VOLPETTI

Trionfo di prosciutti, salami, coppe, tome d'alpeggio, erborinati e pecorini.

~
VOLPETTI SELECTION
Mixed meats and cheeses from Salumeria Volpetti [4 PAX].

~ Eu. 30 ~





 DAL BANCO DELLA SALUMERIA

Capocollo di Cinta Senese

... Eu. 14

CON *Robiola delle Langhe e fichi.*CAPOCOLLO OF CINTA SENESE PIG,
WITH ORGANIC ROBIOLA AND FIGS.

.....

Anguilla affumicata

... Eu. 15

CON *Peperoni arrosto e Ricotta delle campagne romane.*SMOKED EEL WITH BELL PEPPERS
AND RICOTTA.

.....

Carpaccio di Baccalà

... Eu. 14

CON *Pinzimonio di Verdure e Briciole
di Peperone Crusco .*CODFISH CARPACCIO WITH PINZIMONIO AND
PEPERONE CRUSCO CRUMBS.

.....

Sfilacciata di burrata pugliese

... Eu. 11

CON *Broccoletti Sottolio e Crostini.*BURRATA WITH BROCCOLETTI
AND CROSTINO.

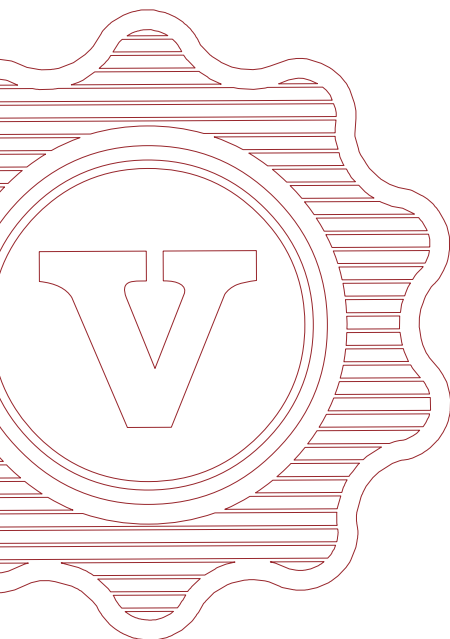
.....

Ricotta fresca di pecora

... Eu. 9

CON *Pomodorini semiseccchi pugliesi .*SHEEP DAILY RICOTTA AND
SEMI DRIED TOMATOES.

.....



**Risotto “Acquerello” al Castelmagno**

... Eu. 18

CON *gel di Pera, Alloro e Rapa rossa.*CARNAROLI RICE WITH CASTELMAGNO,
PEARS, LAUREN AND BEETROOT POWDER.**Spaghetti di Gragnano ai Ricci di Mare**

... Eu. 18

CON *Burrata di Andria.*“AGLIO E OLIO” SPAGHETTONI WITH
SEA URCHINS AND “BURRATA”.**Gnocchetti al Ragout di Agnello**

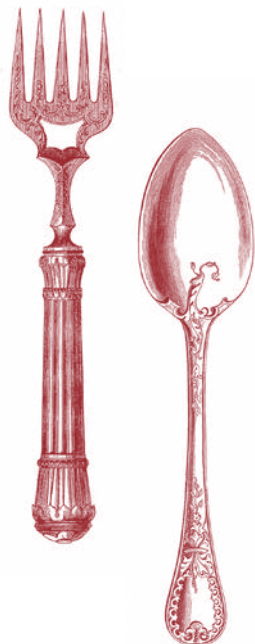
... Eu. 14

CON *Pecorino e Fiori di Zucca.*HAND MADE GNOCCHI WITH BABY LAMB
RAGU AND ZUCCHINI FLOWER POWDER.**Linguine al Pesto fatto in casa**

... Eu. 13

CON *Pomodorini canditi e Ricotta Scorza Nera.*LINGUINE AL PESTO WITH CANDIED TOMATOES
AND ORGANIC AGED RICOTTA.**Fusilloni con Ventresca**

... Eu. 16

ALLA *Puttanesca.*FUSILLONI WITH PUTTANESCA SAUCE
AND RED TUNA BELLY.**Perché la pasta di Gragnano è così buona?**

La pasta, come la Birra e il whisky, è fatta soprattutto di acqua, e l'acqua di Gragnano è una delle migliori d'Italia, come lo sono quelle di Pisa e della Majella. In più c'è l'antica maestria dei pastai, che assicura un giusto equilibrio tra amido e glutine, per una “tenuta” a prova di chef.


Carnaroli, il "re dei risi"

Il riso Carnaroli nasce nel lontano 1945 dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino" ottenuto da test effettuati porzione di risaia per porzione di risaia per anni. Il nome pare sia quello di un collaboratore del suo selezionatore: l'agronomo Achille De Vecchi.

È il riso usato tradizionalmente per il risotto per la consistenza più soda e il chicco più lungo, e perché tiene la cottura meglio rispetto ad altre varietà di riso grazie alle maggiori quantità di amiloso.


LE TRADIZIONALI PASTE ROMANE
**MEZZI RIGATONI ALLA
CARBONARA**

Eu. 12

**MEZZI RIGATONI ALLA
GRICIA**

Eu. 11

**MEZZI RIGATONI ALLA
AMATRICIANA**

Eu. 11

**SPAGHETTI
CACIO E PEPE**

Eu. 11

disponibile solo a
PRANZO

 AVAILABLE AT
LUNCH ONLY

**Insalatona
del giorno**

SALAD OF THE DAY

Eu. 9

**Mozzarella di
Bufala fresca
e prosciutto di
Parma**

 FRESH BUFFALO
MOZZARELLA WITH
HAND CUT PARMA HAM

Eu. 10

**Ravioli
Ricotta e Spinaci**
CON DATTERINI E BASILICO

 HAND MADE RAVIOLI FILLED
WITH RICOTTA AND SPINACH,
WITH DATTERINI TOMATOES
AND BASIL

Eu. 12

**Pomodori col
Riso e patate**

 BAKED TOMATOES FILLED
WITH RICE WITH POTATOES

Eu. 12





PESCE

VENTRESCA

Ventresca di Tonno Rosso del Mediterraneo

... Eu. 29

CON *Pomodoro Candito, Misticanza e Pistacchio.*

RED TUNA BELLY WITH CONFIT TOMATOES,
SEASONAL SALAD AND PISTACH.



.....

RICCIOLA

Ricciola Scottata

... Eu. 20

CON *Melanzana, Battuto di Capperi e Erbette e Provola affumicata.*

SAUTEED AMBERJACK WITH EGGPLANTS, SLICED CAPERS,
ERBS AND SMOKED BUFFALO MOZZARELLA.

.....

POLPO

Polpo Rosticiato

... Eu. 16

CON *Patate al pimenton, Prezzemolo e Cipolla di Tropea arrosto.*

ROASTED OCTOPUS WITH PIMENTON POTATOES,
PARSLEY AND TROPEA ONIONS.



**GUARDA
LA LAVAGNA!**

*Ad estro del nostro Chef,
secondo la stagionalità dei prodotti,
consulta la nostra lavagna con la proposta
fuori menu o lasciati suggerire dal
personale di sala.*

At the inspiration of our Chef, according to the seasonality
of the products, consult our blackboard with
the off-menu proposal or let yourself
be suggested by the dining
room staff.

UOVO

Uova al Tegamino

... Eu. 16

CON *Crema di pecorino e Tartufo estivo.*

FRIED EGGS WITH PECORINO MOUSSE
AND SUMMER TRUFFLE.



**CONTROFILETTO
DI WAGYU**

*con verdure saltate al
wok e caramello alla soia.*

JAPANESE BEEF
strip loin with
vegetables and
caramelized soy

~ Eu. 39 ~



Cos'è il Wagyu?

È un insieme di razze bovine giapponesi geneticamente affinate e appositamente allevate al fine di ottenere una carne altamente infiltrata di grassi insaturi. Tale caratteristica rende questa carne particolarmente saporita e tenera, tanto da farne, secondo molti, la migliore del mondo. È anche conosciuta come manzo di Kobe, ma questo nome identifica solo una delle prefetture in cui viene allevata.



CERVO

Tagliata di Cervo

... Eu. 20

CON *Carota e Radicchio selvatico.*

DEER RIB EYE STEAK WITH CARROTS AND WILD "RADICCHIO".

.....

AGNELLO

Agnello

... Eu. 18

CON *battuto di Pomodorini, timo e Friggitelli.*

BABY LAMB BRAISED WITH POMODORINI AND FRIGGITELLI.

.....

MANZO

Manzo Affumicato alla Griglia

... Eu. 24

CON *Lardo di Colonnata IGP e Patate saltate.*

GRILLED SIRLOIN STEAK WITH LARDO DI COLONNATA IGP AND SAUTEED POTATOES.

CONTORNI

Caponata

Eu. 9

FRIED SEASONAL VEGETABLES SWEET AND SOUR

Fagiolini ripassati o all'agro

Eu. 6

GREEN BEANS "AJO OJO E PEPERONCINO" OR OIL AND LEMON

Insalata Mista

Eu. 5

SEASONAL SALAD

Verdura ripassata o all'agro

Eu. 5

GREEN LEAFY VEGETABLES "AJO OJO E PEPERONCINO" OR OIL AND LEMON

Patate saltate al rosmarino

Eu. 5

SAUTEED POTATOES WITH ROSEMARY

Fagioli corallo in umido

Eu. 6

CORAL GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE

ACQUA IN BOTTIGLIA 75 CL Eu. 2,0

SOFT DRINK 33 CL Eu. 2,0

BIRRA 33 CL Eu. 3,5

AMARI Eu. 5,0

DISTILLATI E SUPERALCOLICI
CONSULTI LA CARTA DEI VINI

VINI AL CALICE
CONSULTI LA LAVAGNA DIETRO AL BANCO

PER UNA SCELTA COMPLETA CONSULTI
LA CARTA DEI VINI



D E S S E R T

Tiramisù Volpetti

La nostra versione del tiramisù prevede savoiardi freschi fatti da noi, immersi nel nostro caffè appena fatto, inframezzati da due morbidi cuscini di spuma al mascarpone e cremoso al caffè, tutto guarnito da polvere di fava di cacao Criollo.

HOUSE MADE TIRAMISU WITH LADYFINGER BISCUITS,
ESPRESSO AND MASCARPONE CHEESE.

Eu. 8



Spuma di Ricotta

con Insalata di Fragole e Cialda al Cioccolato

RICOTTA MOUSSE WITH STRAWBERRIER SALAD
AND CHOCOLATE TUILE.

Eu. 8



Biancomangiare alla Mandorla,

con Pistacchio e Arancia

ALMOND BLANCMANGE WITH
PISTACH AND ORANGE.

Eu. 8



Insalata di Frutta

con granita di orzata

FRUIT SALAD.

Eu. 7



Millefoglie al Frutto della Passione

e Caramello Salato

CRISP, BUTTERY LEAVES OF PUFF PASTRY, WITH
PASSION FRUIT, HOME-MADE CREAM AND SALTED CARAMELLO.

Eu. 8



TAGLIERE DI FORMAGGI DA MEDITAZIONE

*Una selezione di formaggi di alto lignaggio, tra freschi caprini,
austere tome d'alpeggio e rari erborinati*

MIXED CHEESE PLATE.

Eu. 12





Caffé AQUAMARINE . . . Eu. 1,50

ORIGINI COSTARICA, GUATEMALA, HAITI, GIAMA.
80% ARABICA / 20% ROBUSTA

Una selezione di pregiati caffè, varietà *Coffea Arabica* e *Coffea Robusta*, provenienti dal Centro-Sud America (Arabica) e dall'Indonesia (Robusta). La tostatura lenta consente di caramellare gli zuccheri esaltandone la fragranza e l'aroma intenso.

Caffé DECAFFEINATO . . . Eu. 2,00

ORIGINI BRASILE, GUATEMALA, COSTARICA, UGANDA.
90% ARABICA 10% ROBUSTA

Una selezione di pregiati caffè provenienti dal Centro-Sud America, decaffeinati ad acqua.

Caffé GUATEMALA . . . Eu. 2,00

ORIGINI GUATEMALA.
100% ARABICA

Monorigine Arabica, lavato. Coltivato dalla cooperativa Agricola Integral Samac, una comunità di Maya Q'eqch'i che vive a 1400-1600 m slm. in un ambiente incontaminato, seguendo i ritmi delle antiche tradizioni.

Caffé ETIOPIA . . . Eu. 2,00

ORIGINI ETIOPIA.
100% ARABICA

Monorigine Arabica, lavato, 2.000 m slm. Coltivato nel piccolo villaggio di Wotto Na Bultuma, vicino alla cittadina di Aleta Wondo, nella regione degli altopiani di Sidamo.

Caffé MESSICO . . . Eu. 2,00

ORIGINI MESSICO.
100% ARABICA

Monorigine Arabica, lavato, regione del Chiapas, 1000-1500 m slm. Coltivato dalla cooperativa Yachil Xojobal Chuichan delle comunità Maya indigene Tzotzil e Tzeltal.

Caffé PERÙ . . . Eu. 2,00

ORIGINI PERÙ.
100% ARABICA

Monorigine Arabica, lavato, 1200 m slm. Coltivato dalla Cooperativa Condorcanqui nel villaggio di Canchaque, sulla cordigliera Andina, a nord del Perù, cresce all'ombra da varietà Bourbon e Typica, varietà quest'ultima estremamente delicata e di difficile coltivazione.

