

# Osteria Barberini

*La casa del Tartufo a Roma*

*Osteria Barberini utilizza esclusivamente tartufo made in Italy, seguendo la stagionalità del prodotto, garantendo in questo modo la massima qualità.*

*Il prezzo delle pietanze, dove è presente il tartufo, può variare a seconda della stagionalità*

*Osteria Barberini uses only made in Italy truffle following the seasonality of the product in order to guarantee the best quality*

*The price of the truffle dishes can change due the seasonality*















**VIA DELLA PURIFICAZIONE, 21, 00187 ROMA**

**TEL. 06 474 3325 - OSTERIABARBERINI1@GMAIL.COM**

**WIFI:**

**PASSWORD:**

# Antipasti - Appetizers

- Tagliere di salumi e formaggi* 15 €  
*Salumi and cheese board*  
 
- Mozzarella di bufala Dop, Prosciutto crudo IGP* 14 €  
*Buffalo mozzarella and Parma ham*  

- Tartare di fassona con uovo di quaglia e tartufo* 22 €  
*Piemontese beef tartare with quail egg and truffle*  
 
- Focaccia mozzarella crema di tartufo nero e tartufo* 14 €  
*Focaccia with mozzarella, black truffle cream and truffle*  
 
- Tortino di melanzane alla parmigiana* 10 €  
*Eggplant Parmesan style*  
  
- Roll di salmone selvaggio con ricotta di pecora dop e cipolla caramellata* 16 €  
*Wild salmon roll with sheep ricotta and caramelized onion*  
 
- Carpaccio di branzino pepe rosa e tartufo* 26 €  
*Sea-bass carpaccio with pink pepper and truffle*  
 

## Specialità al tartufo - Truffle specialties

*Lasagna, crema di tartufo, funghi porcini, mozzarella e tartufo fresco* 20 €  
*Lasagna, truffle cream, porcini mushrooms, mozzarella and fresh truffle*



*Fettuccine con porcini, crema di tartufo e tartufo fresco* 26 €  
*Fettuccine with porcini mushrooms, truffle cream and fresh truffle*



*Risotto Carnaroli con crema di tartufo nero e tartufo fresco* 23 €  
*Carnaroli risotto with black truffle cream and fresh truffle*



*Risotto Carnaroli con crema di tartufo bianco e tartufo fresco* 28/38 €  
*Carnaroli risotto with white truffle cream and fresh truffle*



*Tagliolini crema di tartufo bianco e tartufo fresco* 28/36 €  
*Tagliolini with white truffle cream and fresh truffle*



*Ravioli farciti con ricotta, tartufo e tartufo fresco* 23 €  
*Ravioli with ricotta cheese and fresh truffle*



*Filetto di Manzo con tartufo fresco e porcini\** 30 €  
*Beef tenderloin with fresh truffle and porcini mushrooms*



*Tagliata di manzo con radicchio e grana* 30 €  
*Beefsteak with radicchio and grana ( parmesan cheese )*



## *Primi - First dishes*

*Paccheri con tonno rosso, piennolo vesuviano, basilico e pistacchio di Bronte* 22 €

*Paccheri with red tuna, Vesuvian tomatoes, basil and Bronte pistachio*



*Spaghetti alle vongole* 18 €

*Spaghetti with clams*



*Tagliolini all'astice con datterini e lime* 26 €

*Tagliolini with lobster, datterino tomatoes and lime*



*Ravioli di ricotta con pomodorini, melanzane e provola affumicata* 16 €

*Ricotta ravioli with cherry tomatoes, eggplant, and smoked cheese*



*Spaghetti alla Carbonara* 13 €

*Carbonara spaghetti with pork cheek, eggs, pepper and pecorino cheese*



*Spaghetti all'amatriciana* 13 €

*Amatriciana spaghetti with tomato, pork cheek and pecorino cheese*



*Tonnarelli cacio e pepe* 13 €

*Tonnarelli cacio cheese and pepper*



*Fettuccine al ragù* 13 €

*Fettuccine with meat sauce*



## Secondi - Second dishes

*Filetto di Scottona al pepe verde e senape di Djon* 28 €

*Scottona beef fillet with green pepper and Djon mustard*



*Abbacchio al forno con patate* 22 €

*Roast baby lamb with the potatoes*

*Filetto di Branzino con trito di broccoli* 26 €

*Sea-bass Fillet with broccoli (vegetable )*



*Saku di Tonno con crema di avocado e mandorle tostate* 24 €

*Tuna saku with avocado cream and toasted almonds*



*1/2 Astice Grigliato con ortaggi e maionese* 30 €

*Grilled lobster with vegetables and mayonnaise*



*Bocconcini di Filetto di manzo con ortaggi e maionese allo zafferano* 26 €

*Beef tenderloin bites with vegetables and saffron mayonnaise*



*Petto di pollo con peperoni e pomodorini* 17 €

*Chicken breast with bell peppers and cherry tomatoes*

## *Contorni - Side dishes*

*Verdure grigliate* 10 €  
*Grilled vegetables*

*Patate al forno* 6 €  
*Baked potatoes*

*Carciofo alla Romana ( se stagione )* 7 €  
*Roman artichoke*

*Verdure di Stagione* 6 €  
*Seasonal vegetables*

*Formaggi Misti con pere miele e mostarda* 12 €  
*Mixed cheese with pears, honey and mustard*



## *Dolci della casa e frutta - Homemade desserts and fruits*

*Tiramisù della casa* 6 €

*Tiramisù*



*Pannacotta con frutti di bosco o cioccolato* 6 €

*Red fruit cheesecake*



*Torta Ricotta Pere e cioccolato fondente* 6 €

*Ricotta cheese, pears and black chocolate cake*



*Creme caramel* 6 €



*Coppa di frutta mista limone e zucchero* 7 €

*Mixed fruit cup with lemon and sugar*

*Ananas* 6 €

*Pineapple*

# Bevande - Drinks

<i>Acqua 75 Cl</i>	3 €
<i>Water 75 Cl</i>	
<i>Bibite Analcoliche</i>	4 €
<i>Soft drinks</i>	
<i>Succhi</i>	4 €
<i>Juices</i>	
<i>Birra Moretti 0,4 Cl</i>	6 €
<i>Moretti Beer</i>	
<i>Birra Moretti 0,2 Cl</i>	3,50 €
<i>Moretti Beer</i>	
<i>Caffè</i>	3 €
<i>Coffee</i>	

## Opzioni Gluten Free GLUTEN FREE OPTIONS










\*\* PRODOTTO DI 1° QUALITÀ CONGELATO SE FUORI STAGIONE  
1ST QUALITY FROZEN PRODUCT IF OUT OF SEASON

\* PRODOTTO DI 1° QUALITÀ PESCATO E SURGELATO A BORDO  
1ST QUALITY PRODUCT CAUGHT AND FROZEN ON BOARD

Si pregano i Sig.ri clienti di avvertire il personale  
di sala per allergie e intolleranze  
*Guests are kindly requested to notify the dining room  
staff of allergies and intolerances*

TUTTI I PROCESSI DI LAVORAZIONE, SEGUONO LE CORRETTE PRATICHE  
DI SANIFICAZIONE E STERILIZZAZIONE  
*ALL MANUFACTURING PROCESSES FOLLOW CORRECT PRACTICES  
OF SANITIZATION AND STERILIZATION*

## ALLERGENI / ALLERGENS

-  Glutine / Gluten
-  Latte / Milk
-  Uova / Eggs
-  Funghi / Mushrooms
-  Sedano / Celery
-  Pesce / Fish
-  Frutta a guscio / Nuts
-  Mostarda / Mustard
-  Crostacei / Crustaceans
-  Molluschi / Molluscs



Osteria Barberini