SOSPIRO
TRASTEVERE
RESTAURANT & TERRACE BAR

DEGUSTAZIONE IN 6 ATTI SOSPIRO TRASTEVERE

ANTIPASTI
Starters

Polpette di melanzane affumicate e fonduta di provola
Smoked Eggplant Meatballs with Provola Cheese Fondue *(1,3,7)*

Maritozzo artigianale con pollo sfilacciato alla cacciatora
Artisan Maritozzo Filled with Slow-Cooked Chicken Cacciatore *(1,3,7)*

Crostone con coratella d'agnello
Toasted Rustic Bread with Lamb Offal *(1)*

PRIMO
First Course

Tonnarelli cacio & pepe con funghi porcini
Tonnarelli cacio & pepe and porcini mushrooms *(1,3,7)*

SECONDO
Second Course

Pollo alla romana con peperoni
Grilled chicken roman style with roasted pepper and chimichurri *(9,12)*

DOLCE
Dessert

Maritozzo artigianale con crema al tiramisù
Artigianal maritozzo with tiramisù cream *(1,3,7)*

FREE WIFI

Costo per persona € 40,00 - bevande escluse
€40.00 per person — drinks excluded

Menu degustazione disponibile per l'intero tavolo. Non sono previste modifiche.
Tasting menu available for the entire table only.

SOSPIRO
TRASTEVERE
RESTAURANT & TERRACE BAR

SOSPIRO TRASTEVERE MENÙ

ANTIPASTI
Starters

Polpette di melanzane affumicate e fonduta di provola **13**
Smoked Eggplant Meatballs with Provola Cheese Fondue *(1,3,7)*

Crostone con coratella d'agnello **14**
Toasted Rustic Bread with Lamb Offal *(1)*

Trippa alla romana e crema di pecorino **12**
Tradiotional roman style tripe with pecorino cheese cream *(7)*

Mozzarella di bufala fritta, salsa al pomodoro e basilico fritto **12**
Crispy Fried Buffalo Mozzarella with Tomato Sauce and Fried Basil *(1,3,7)*

Bis di maritozzi artigianali con pollo sfilacciato alla cacciatora **15**
Two Artisan Maritozzi Filled with Slow-Cooked Chicken Cacciatore *(1,3,7)*

Baccalà danese in pastella e chutney di cipolla rossa **18**
Crispy battered danish cod with red onion agrodolce compote *(1,4)*

PRIMI PIATTI
First Courses

Tonnarelli cacio & pepe con funghi porcini **20**
*Tonnarelli cacio & pepe and porcini mushrooms** *(1,3,7)*
Provalo con tartufo nero fresco di stagione - Try it with Fresh Seasonal Black Truffle *8,00€*

Rigatoni all'amatriciana e balsamico extravecchio **16**
Rigatoni all'Amatriciana with Extra-Aged Balsamic Vinegar *(1,7)*

Fettuccine al ragù di polpo **18**
*Fettuccine with octopus ragù** *(1,7,14)*

Fusilli con crema di zucca mantovana, salsiccia e taleggio **16**
Fusilli with Mantuan Pumpkin Cream, Italian Sausage and Taleggio Cheese *(1,7)*
Provalo con tartufo nero fresco di stagione - Try it with Fresh Seasonal Black Truffle *8,00€*

Rigatoni alla carbonara con tartufo nero fresco di stagione **24**
Rigatoni Carbonara with organic egg, pecorino & fresh black truffle *(1,3,7)*

Fettuccine al ragù bianco di cinghiale **16**
*Fettuccine with Slow-Cooked Wild Boar Ragù ** *(1,3,9)*
Provalo con tartufo nero fresco di stagione - Try it with Fresh Seasonal Black Truffle *8,00€*

SECONDI PIATTI
Main Courses

Pollo alla romana con peperoni — **20**
Grilled chicken roman style with roasted pepper and chimichurri *(9,12)*

Picchiapò di manzo e funghi saltati di stagione — **22**
Roman Style Slow Cooked Beef with Sautéed Seasonal Mushrooms (9)

Parmigiana di zucca e provola affumicata — **18**
Pumpkin Parmigiana with smoked provola cheese (1,7)

Polpo rosticciato su crema di melanzane affumicate e semi di sesamo — **23**
Grilled octopus with smoked aubergine cream with sesame seeds (11,14)*

Polpette al sugo della tradizione — **18**
Traditional Italian Beef Meatballs in Tomato Sauce (1,3,7,9)

Abbacchio alla scottadito con patate al forno — **25**
Traditional Roman-Style Grilled Lamb Chops with Roasted Potatoes

CONTORNI
Side Dishes

Patate cotte al forno con buccia — **7**
Roasted potatoes

Cavolfiore ripassato con alici — **8**
Sautéed Cauliflower with Anchovies (4)

Carciofo alla Romana — **9**
Traditional Roman-Style Artichoke

Zucca mantovana e cipolle — **7**
Mantuan Pumpkin and Onions

DOLCI
Desserts

Maritozzo artigianale con crema al tiramisù — **8**
Artigianal maritozzo with tiramisù cream (1,3,7)
Provalo con passito di Pantelleria "Bukkuram"
Best enjoyed with Pantelleria passito "Bukkuram" € 9,00

Tiramisù Classico (Anche senza glutine) — **8**
Classic Tiramisù (Option gluten free) (1,3,7)
Provalo con "Muffato" Castello della Sala
Best enjoyed with passito "Muffato" Castello della Sala € 7,00

Cheesecake con caramello salato — **8**
Cheesecake with salted caramel (1,3,7,8)
Provalo con amaro "Nepeta
Best enjoyed with amaro "Nepeta" € 6,00

SERVIZIO **2,00€**
Service

Allergeni: 1. Glutine, 2.crostacei, 3. uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a guscio, 9.sedano, 10. senape, 11. semi di sesamo, 12. anidride solforosa e solfiti, 13. lupini, 14. molluschi

*In assenza di prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto congelato di alta qualità