



ANTIPASTI / STARTERS



DAL POLLAROLO
1936
TRATTORIA E PIZZERIA · CUCINA TIPICA ROMANA

- *Carciofi alla Romana* € 8
Artichokes Roman Style
- *Fiori di Zucca, Mozzarella e Alici* (2pz) € 8
Squash Flowers, Mozzarella and Anchovies (2pcs)
- *Insalata di Radicchio con Arance* € 11
Radicchio Salad with Oranges
- *Insalata di Finocchi e Arancia* € 11
Fennel and Orange Salad
- *Antipasto Vegetale (Verdure di Stagione Grigliate)* € 11
Vegetable Appetizer (Grilled Seasonal Vegetables)
- *Melanzane alla Parmigiana* € 12
Eggplant Parmigiana
- *Fritto Romano (1 Supplì, 1 Crocchetta, 2 Olive Ascolane, 2 Mozzarelline Fritte)* € 12
Roman Fried (1 Supplì, 1 Croquettes, 2 Ascoli Olives, 2 Fried Mozzarella)
- *Insalata Primavera (Tonno, Uova, Mozzarella, Olive, Pomodori, Insalata Mista)* € 13
Spring Salad (Tuna, Eggs, Mozzarella, Olives, Tomatoes, Mixed Salad)
- *Bresaola, Rucola e Grana* € 14
Bresaola, Rocket and Grana Cheese
- *Prosciutto di Parma Stagionato 20 Mesi e Melone* € 14
Prosciutto di Parma Seasoned 20 Months and Melon
- *Caprese con Mozzarella di Bufala* € 14
Caprese with Buffalo Mozzarella
- *Prosciutto di Parma Stagionato 20 mesi e Mozzarella di Bufala D.O.P.* € 15
Prosciutto di Parma Seasoned 20 Months and Mozzarella di Bufala D.O.P.
- *Puntarelle con Calamari e Salsa di Alici* € 15
Puntarelle with Calamari and Anchovy Sauce
- *Caesar Salad* € 15
Caesar Salad
- *Tagliere Affettati Misti (Prosciutto, Salame, Mortadella, Venticina)* € 16
Mixed Sliced Meats Chopping Board (Prosciutto, Salami, Mortadella, Venticina)
- *Vitel Tonnè* € 16
Vitel Tonnè
- *Gamberi, Avocado e Salsa Rosa* € 18
Shrimps, Avocado and Pink Sauce



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



DAL POLLAROLO
1936

TRATTORIA E PIZZERIA CUCINA TIPICA ROMANA

- *Spaghetti al Pomodoro e Basilico* € 10
Spaghetti with Tomato and Basil
- *Minestrone* € 11
Vegetable Soup
- *Lasagna Classica* € 13
Classic Lasagna
- *Rigatoni alla Gricia* € 13
Rigatoni alla Gricia
- *Tonnarelli Cacio e Pepe* € 13
Tonnarelli Cacio e Pepe
fresh truffle + tartufo fresco gr. €
- *Rigatoni all'Amatriciana* € 13
Rigatoni all'Amatriciana
- *Spaghetti alla Carbonara* € 14
Spaghetti Carbonara
fresh truffle + tartufo fresco gr. €
- *Fettuccine al Ragù* € 15
Fettuccine with Ragout
- *Ravioli Rosè* € 15
Ravioli Rosè
- *Fettuccine di Farro con Pesto e Pachino* € 15
Spelt Fettuccine with Pesto and Pachino
- *Spaghetti alle Vongole* € 16
Spaghetti with Clams
- *Risotto ai Funghi Porcini* € 18
Risotto with Porcini Mushrooms
fresh truffle + tartufo fresco gr. €
- *...Fettuccine Gamberi, Limone e Zafferano* € 18
Fettuccine Shrimp, Lemon and Saffron
- *Ravioli Tartufati* € 18
Ravioli with Truffles
fresh truffle + tartufo fresco gr. €
- *Spaghetti con Frutti di Mare* € 20
Spaghetti with Seafood



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES



DAL POLLAROLO

1936
TRATTORIA E PIZZERIA CUCINA TIPICA ROMANA

- *Polpette al Sugo con Funghi* € 14
Meatballs in Sauce with Mushrooms
- *Pollo al Forno con Patate* € 15
Baked Chicken with Potatoes
- *Coda alla Vaccinara* € 18
Coda alla Vaccinara
- *Tagliata di Pollo alla Griglia con Rucola, Pomodorini e Aceto Balsamico* € 18
Grilled Chicken Cutlet with Arugula, Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegar
- *Saltimbocca alla Romana* € 18
Saltimbocca alla Romana
- *Trancio di Salmone alla Griglia* € 18
Grilled Salmon Slice
- *Filetto di Pesce in Crosta di Zucchine* € 20
Fish Fillet in a Zucchini Crust
- *Scaloppina Tartufata* € 20
Tartufata Escalope
Fresh Truffle + tartufo fresco gr. €...
- *Bistecca di Manzo con Patate* € 20
Beef Steak with Potatoes
- *Abbacchio al Forno con Patate* € 20
Baked Abbacchio with Potatoes
- *Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini* € 22
Sliced Beef with Arugula and Cherry Tomatoes
- *Gamberi al Cognac* € 24
Prawns in Cognac



CONTORNI / SIDE DISHES



DAL POLLAROLO

1936

TRATTORIA E PIZZERIA CUCINA TIPICA ROMANA

- *Patate al Forno*
Baked Potatoes € 7
- *Frittata con Verdure*
Omelette with Vegetables € 8
- *Insalata Mista*
Mixed Salad € 8
- *Cicoria*
Chicory € 8
- *Verdure Cotte al Forno di Stagione*
Baked Seasonal Vegetables € 9
- *Puntarelle con Salsa di Alici*
Puntarelle with Anchovy Sauce € 9
- *Rughetta e Grana*
Rughetta and Grana Cheese € 10



FORMAGGI / CHEESES



- *Formaggi*
Cheeses (1 serving) (1 porzione) € 9
- *Pecorino Romano*
Pecorino Romano € 9
- *Mozzarella di Bufala*
Buffalo Mozzarella € 8
- *Tagliere di Formaggi Misto con Miele e Mostarda*
Mixed Cheese Board with Honey and Mostarda € 18

- *Crostino al Prosciutto* € 10
Crostino with Prosciutto
- *Crostino alle Alici* € 10
Crostino with Mozzarella and Anchovies
- *Crostino con Salsa di Tartufo* € 12
Crostino with Truffle Sauce
Fresh Truffle + tartufo fresco gr. €...
- *Crostino al Salmone* € 12
Crostino with Salmon

BRUSCHETTE

- *Bruschetta al Pomodoro* € 4
Bruschetta with Tomato
- *Bruschetta Miste (Pomodoro, Prosciutto, Aglio, Olio)* € 7
Bruschetta Mixed (Tomato, Ham, Garlic, Oil)
- *Bruschetta Mozzarella e Alici* € 8
Bruschetta Mozzarella and Anchovies



- | | | |
|--|--------------------------------------|------|
| • <i>Focaccia Semplice</i> | <i>Simple Focaccia</i> | € 5 |
| • <i>Marinara</i> | <i>Marinara</i> | € 8 |
| • <i>Margherita</i> | <i>Margherita</i> | € 10 |
| • <i>Napoli</i> | <i>Napoli</i> | € 10 |
| • <i>Focaccia al Prosciutto</i> | <i>Ham</i> | € 11 |
| • <i>Capricciosa</i> | <i>Capricciosa</i> | € 13 |
| • <i>Salsiccia</i> | <i>Sausage</i> | € 13 |
| • <i>Funghi Rossa</i> | <i>Red Mushroom</i> | € 13 |
| • <i>Vegetariana</i> | <i>Vegetarian</i> | € 13 |
| • <i>Wurstel di Pollo</i> | <i>Chicken Sausage</i> | € 13 |
| • <i>Amatriciana</i> | <i>Amatriciana</i> | € 13 |
| • <i>Fiori di Zucca e Alici</i> | <i>Squash Blossoms and Anchovies</i> | € 13 |
| • <i>Tonno e Cipolla</i> | <i>Tuna and Onion</i> | € 13 |
| • <i>Calzone Ripieno</i> | <i>Stuffed Calzone</i> | € 13 |
| • <i>Focaccia con Mozzarella di Bufala, Rughetta, Pachino e Olive</i>
<i>Focaccia with Buffalo Mozzarella, Rughetta, Pachino and Olives</i> | | € 14 |
| • <i>Prosciutto Crudo</i> | <i>Prosciutto Crudo</i> | € 14 |
| • <i>Quattro Formaggi</i> | <i>Four Cheeses</i> | € 14 |
| • <i>Francescana</i> | <i>Mushroom, Prosciutto</i> | € 15 |
| • <i>Al Pollaro</i> <i>Tomato, Mozzarella, Champignon Mushrooms, Sausage, Fresh Arugula</i> | | € 15 |
| • <i>Diavola</i> | <i>Devil</i> | € 15 |



FRUTTA/ FRUITS

DAL POLLAROLO

1936

TRATTORIA E PIZZERIA CUCINA TIPICA ROMANA



- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|------|
| • <i>Melone</i> | <i>Melon</i> | € 8 |
| • <i>Ananas</i> | <i>Pineapple</i> | € 8 |
| • <i>Fragole con Gelato</i> | <i>Strawberries with Ice Cream</i> | € 8 |
| • <i>Fragole con Limone</i> | <i>Strawberries with Lemon</i> | € 8 |
| • <i>Frutta di Stagione</i> | <i>Seasonal Fruit</i> | € 8 |
| • <i>Tagliata di Frutta Mista</i> | <i>Sliced Mixed Fruit</i> | € 12 |



DOLCI / DESSERT



- | | | |
|--|---|-----|
| • <i>Torta del Giorno</i> | <i>Cake of the Day</i> | € 8 |
| • <i>Crostata con Visciole</i> | <i>Tart with Sour Cherries</i> | € 8 |
| • <i>Tiramisù Classico</i> | <i>Classic Tiramisu</i> | € 8 |
| • <i>Tiramisù al Limoncello</i> | <i>Limoncello Tiramisu</i> | € 8 |
| • <i>Mousse al Cioccolato</i> | <i>Chocolate Mousse</i> | € 8 |
| • <i>Panna Cotta</i> | <i>Panna Cotta</i> | € 8 |
| • <i>Crema Catalana</i> | <i>Catalan Cream</i> | € 8 |
| • <i>Tartufo al Cioccolato</i> | <i>Chocolate Truffle</i> | € 8 |
| • <i>Affogato al Caffè con Gelato alla Crema</i> | <i>Coffee Affogato with Cream Ice Cream</i> | € 9 |
| • <i>Sorbetto al Limone</i> | <i>Lemon Sorbet</i> | € 8 |
| • <i>Gelato alla Crema Fatto in Casa</i> | <i>Homemade Cream Ice Cream</i> | € 8 |



BEVANDE / BEVERAGES

DAL POLLAROLO

1936
TRATTORIA E PIZZERIA CUCINA TIPICA ROMANA



- *Acqua Minerale* *Mineral Water* 1 lt € 3
- *Bottigliette 33 (Coca Cola / Fanta)* *Bottles 33 (Coke / Fanta)* € 5
- *Chinotto* *Chinotto* € 5
- *Succo di Mela Verde* *Green Apple Juice* € 5
- *Succo di Ananas* *Pineapple Juice* € 5
- *Birra in Bottiglia (Analcolica)* *Bottled Beer (Non-alcoholic) 33 cl* € 6
- *Birra Heineken* *Bottled Beer* 33 cl € 6
- *Birra alla Spina Nastro Azzurro* *Draught Beer* 0,20 ml € 6
- *Birra alla Spina Nastro Azzurro* *Draught Beer* 0,40 ml € 8
- *Aperol Spritz* € 10
- *Campari Spritz* € 10
- *Limoncello Spritz* € 10
- *Long Drink* € 10
- *Birra alla Spina* *Draught Beer* 1 lt € 16



CAFFETTERIA



- *Caffè* *Espresso Coffee* € 3
- *Caffè Decaffeinato* *Decaffeinated* € 3,5
- *Caffè corretto* *Corrected Coffee* € 4
- *Caffè Americano* *American Coffee* € 4
- *Caffè Orzo* *Coffee Barley* € 4
- *Cappuccino* *Cappuccino* € 5



LIQUORI / LIQUORS



- *Liquore Nazionale* *National Liquor* € 6
- *Limoncello di Amalfi* *Amalfi Limoncello* € 6