

food



SPRITZERIA
BARBERINI

FRITT

Crispy Selection

Suppli Classico – €3,00

EN - Roman-style suppli with mozzarella

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 9)

Suppli Scottona – €3,50

EN - Roman-style suppli with Scottona beef

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 9)

Crocchetta – €3,00

EN - Fried potato croquette with cheese

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Crocchetta Provola e Speck – €3,50

EN - Fried potato croquette with provola cheese and speck

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Fiore di Zucca – €3,50

EN - Crispy zucchini flower with mozzarella and anchovies

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Olive Ascolane – €4,00

EN - Fried breaded green olives filled with meat

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 9)

Patatine Fritte Americane – €12,00

EN - American sweet potato fries

Allergeni/Allergens: nessuno/none

Patatine Fritte Classiche – €9,00

EN - French fries

Allergeni/Allergens: nessuno/none

SFIZIOSITÀ

Our Specialties

Bruschetta con Formaggio Fresco alle Erbe, Zucchine, Salmone, Lime – €13,00

EN - Bruschetta with herbed cream cheese, zucchini, salmon, lime

Allergeni/Allergens: (1, 4, 7)

Bruschetta con Salsa Caesar, Salame, Lattuga, Tartufo – €12,00

EN - Bruschetta with Caesar dressing, salami, lettuce, truffle

Allergeni/Allergens: (1, 3, 4, 7)

Bruschetta Puntarelle ed Alici* – €10,00

EN - Bruschetta with Roman chicory and anchovies

Allergeni/Allergens: (1, 4)

Tris di Bruschette – €15,00

IT - miele, noci, e brie – patè di olive – pomodorino e bufala

EN - honey, walnuts, and brie – olive tapenade – cherry tomatoes and buffalo mozzarella

Allergeni/Allergens: (1, 7, 8)

Salmone Affumicato e Burrata con Crostini al Rosmarino – €12,00

EN - Smoked salmon and burrata with rosemary crostini

Allergeni/Allergens: (1, 4, 7)

Tagliere Salumi e Formaggi

1 Persona: €15,00 – 2 Persone: €25,00

EN - Italian cured meats and cheeses

Allergeni/Allergens: (7)

PIATTI PRINCIPALI

Main Dishes

Insalata di Puntarelle con Alici* – €13,00

EN - Roman chicory salad with anchovies

Allergeni/Allergens: (4)

Insalata Songino, Burrata, Salmone – €15,00

EN - Salad with lamb's lettuce, burrata cheese, salmon

Allergeni/Allergens: (4, 7)

Caesar Salad – €15,00

EN - Salad with grilled chicken, parmesan, bread crostini, Caesar dressing

Allergeni/Allergens: (1, 3, 4, 7)

Caprese di Bufala – €10,00

EN - Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil leaves

Allergeni/Allergens: (7)

Hamburger di Chianina con Patatine Fritte – €25,00

EN - Chianina beef burger with French fries

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Chicken Burger con Patatine Fritte – €21,00

EN - Chicken burger with French fries

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Pollo alla Piastra con Verdure – €22,00

EN - Grilled chicken with vegetables

Allergeni/Allergens: nessuno/none

LE PINSE

Traditional Roman Pinsa

Pinsa Bianca – €10,00

EN - Traditional roman pinsa with olive oil and rosemary

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Pinsa con Crudo – €12,00

EN - Traditional Roman pinsa with cured ham

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Pinsa Margherita – €12,00

EN - Tomato, mozzarella, basil leaves

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Pinsa Fresca – €15,00

IT - Salmone, rucola, burrata

EN - Smoked salmon, rocket, burrata cheese

Allergeni/Allergens: (1, 4, 7)

Pinsa Aroma – €16,00

IT - Patate, mozzarella, arrostito

EN - Potatoes, mozzarella, roasted pork

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Pinsa La Regina Bianca – €16,00

IT - Burrata, speck, tartufo

EN - Burrata cheese, speck, truffle

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Pinsa Contadina – €14,00

IT - Zucchine, olive, pomodorini secchi

EN - Zucchini, olives, sun-dried tomatoes

Allergeni/Allergens: (1)

DOLCI

Dessert

Tiramisù – €8,00

EN - Homemade traditional coffee tiramisù

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Tortino Caldo (Cioccolato o Pistacchio) – €8,00

EN - Warm lava cake (chocolate or pistachio)

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Cheesecake (Caramello Salato o Frutti di Bosco) – €8,00

EN - Cheesecake with salted caramel or mixed berry topping

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

FRUTTA

Fruit

Tagliata di Frutta – €8,00

IT - Frutta fresca di stagione

EN - Seasonal fresh fruit

Allergeni/Allergens: nessuno/none

ALLERGENI

Allergens

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè a mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

beverage



SPRITZERIA
BARBERINI

SPRITZ

Aperol Spritz – €12,00

Aperol, prosecco, soda, arancia

Campari Spritz – €12,00

Campari, prosecco, soda, arancia

Barberini Spritz – €12,00

Aperol, radis, prosecco, soda, arancia

Hugo Spritz – €12,00

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, lime

Triestino Spritz – €12,00

Aperol, vino bianco secco, lime

Spritz Select – €12,00

Select, prosecco, soda, arancia

London Spritz – €13,00

Aperol, prosecco, gin, soda, arancia

Limoncello Spritz – €13,00

Limoncello, prosecco, soda, limone

Mango Spritz – €13,00

Mango, radis, prosecco, arancia

Venturo Spritz – €13,00

Venturo, prosecco, soda

Campari Lover Spritz – €13,00

Passion fruit, campari, prosecco, soda, lime

Green Spritz – €13,00

Midori, batida de Cocco, prosecco, soda, lime

COCKTAILS

Classici – €15,00

Vodka/Gin (Soda/Tonic/Lemon/Red Bull) Moscow/London Mule, Negroni, Americano,
Long Island, Cosmopolitan, Bloody Mary, Margarita, Mojito

Japan Ice Tea – €15,00

Vodka, rum bianco, gin, midori, lemon soda

Cuba Libre – €15,00

Rum bianco, Coca-Cola, lime

Daiquiri – €15,00

Rum bianco, lime, sciroppo di zucchero

Tequila Sunrise – €15,00

Tequila, succo di arancia, granatina

Piña Colada – €15,00

Rum bianco, succo di ananas, batida de cocco, lime

Espresso Martini – €16,00

Vodka, kahlua, zucchero, espresso

Old Fashioned – €16,00

Bourbon, angostura, zucchero, arancia

Dark'N Stormy – €16,00

Rum scuro, ginger beer, succo di lime

Rosso notte – €16,00

Gin, campari, succo di arancia, zucchero, soda

Basil Smash – €16,00

Gin, limone, basilico, zucchero

Gin Hendrick's Lemon/Tonic – €18,00

Gin, limone, basilico, zucchero

VINI BIANCHI

White Wines

Branciforti Catarratto Bianco

Calice: €8,00 – Bottiglia: €25,00

Pecorino Offida Le Vigne di C. Fabi

Calice: €9,00 – Bottiglia: €27,00

Ribolla Gialla La Magnolia

Calice: €10,00 – Bottiglia: €29,00

Pinot Grigio San Michele Appiano

Calice: €10,00 – Bottiglia: €32,00

Chardonnay Hofstatter

Calice: €11,00 – Bottiglia: €33,00

Gewurztraminer Colterenzio

Calice: €12,00 – Bottiglia: €35,00

Riesling San Michele Appiano

Calice: €12,00 – Bottiglia: €38,00

VINI ROSSI

Red Wines

Branciforti Nero D'Avola

Calice: €8,00 – Bottiglia: €26,00

Montepulciano D'Abruzzo Tollo Bio

Calice: €8,00 – Bottiglia: €28,00

Primitivo Tormaresca Neprica

Calice: €10,00 – Bottiglia: €30,00

Morellino di Scansano Le Pupille

Calice: €10,00 – Bottiglia: €32,00

Chianti Riserva Rocca Delle Macie

Calice: €12,00 – Bottiglia: €35,00

Valpolicella Ripasso Accordini

Calice: €12,00 – Bottiglia: €36,00

Barolo La Morra Ciabot Berton

Calice: €18,00 – Bottiglia: €49,00

PROSECCO

Perla di Vitigno Toso Millesimato

Calice: €9,00 – Bottiglia: €22,00

Prosecco De Faveri Millesimato Brut

Calice: €11,00 – Bottiglia: €30,00

Tolomei Rosè Doc

Calice: €12,00 – Bottiglia: €37,00

Franciacorta Berlucchi 6l Brut

Calice: €16,00 – Bottiglia: €50,00

Franciacorta Berlucchi 6l Rosè

Calice: €18,00 – Bottiglia: €60,00

Franciacorta Bellavista

Calice: €20,00 – Bottiglia: €75,00

Franciacorta Ca' Del Bosco

Calice: €22,00 – Bottiglia: €80,00

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut – €100,00

Moët Et Chandon Impérial Brut – €120,00

Ruinart Brut – €145,00

Laurent-Perrier Rosè – €195,00

LIQUORI

Liquors

Classici – €9,00

Limoncello di Capri, Montenegro, Amaro Del Capo, Jefferson, Disaronno,
Gin Bombay, Bayles

Pampero Especial – €9,00

Bourbon Four Roses – €9,00

Bourbon Jack Daniel's – €10,00

Hendrick's – €12,00

Scotch Whisky Talisker 10 anni – €14,00

Rum Zacapa Solera Gran Reserva 23 Anni – €15,00

COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic Beverages

Albicocca Spritz – €10,00

Succo di albicocca, bitter rosso, lime, soda

Mela Spritz – €10,00

Succo di mela, bitter bianco, soda

Arancia Spritz – €10,00

Succo di arancia, sciroppo alla fragola, bitter bianco, soda

Mirtillo Spritz – €10,00

Succo di mirtillo, cocco, bitter bianco, soda, menta

Virgin Mojito – €10,00

Soda, lime, menta, sciroppo di zucchero

Virgin Piña Colada – €10,00

Succo di ananas, sciroppo di cocco, lime

BIRRE

Beers

Nastro Azzurro 33 cl – €8,00

Heineken 33 cl – €8,00

Peroni Cruda 33 cl – €8,00

Ichnusa non Filtrata 33 cl – €8,00

Peroni Gran Riserva 50 cl – €10,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Soft Drinks

Acqua Minerale (Filtrata) – €4,00

Naturale/Gas da 0,75 cl

**Coca-Cola, Fanta, Tè Freddo, Succo di Frutta,
Lemon Soda, Tonica, Red Bull – €5,00**

Spremuta di Arancia – €8,00

CAFFETERIA

Coffee

Caffè – €3,00

Caffè Americano – €4,00

Cappuccino – €4,00

Cioccolata calda – €5,00

The ed Infusi – €7,00

Con biscotti artigianali