



Menù



MAGNA ROMA

CUCINA ROMANA



ELENCO ALLERGENI

Comunichiamo l'elenco degli allergeni utilizzati in questo esercizio per i quali sussiste l'obbligo di indicazione, per una corretta informazione verso i nostri preziosissimi Clienti:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, prodotti derivati
2. Crostacei, prodotti a base di crostacei.
3. Uova, prodotti a base di uova.
4. Pesce, prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi, prodotti a base di arachidi.
6. Soia, prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte, prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano, prodotti a base di sedano.
10. Senape, prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo, prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa, solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini, prodotti a base di lupini.
14. Molluschi, prodotti a base di molluschi.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

* Nel nostro menù, in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti sono provenienti da **congelamento effettuato all'origine**

** Nel nostro menù, in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti sono congelati in loco mediante **abbattimento rapido di temperatura**



LE BRUSCHETTE



Lardo e miele

1

Lardo pancettato, miele, rosmarino

€6,50



Stracciatella e alici

1

Stracciatella, alici e lime

€6,50



Salmone e rucola

1,4,7

Salmone, rucola, stracciatella di bufala, pepe

€7,50



Tradizionale

1

Pomodoro a dadini, aglio, olio, sale, basilico, pepe

€5,50



PER COMINCIARE



Patate Magna Roma

1,7

Patate* fritte con crema di pecorino, pepe

€6,50



Mozzarelle in carrozza

1,4,7

Mozzarella con o senza alici, panata e fritta

€6,50



Arrosticini della casa

Arrosticini* di carne ovina con patate al forno, pepe (10 pz)

€14,00



Fritti romani in pastella

1,4,7

Fiori di zucca* con mozzarella e alici, melanzane, zucchine, patate, in pastella

€6,50



Crudo e bufala

7

Crudo di Norcia, mozzarella di bufala

€ 11,00



Carpaccio

7

Carpaccio** di manzo, rucola, scaglie di grana

€ 10,00



*Trippa romana***

7,9

Trippa, pomodoro San Marzano, sedano, carote, cipolla, pecorino romano DOP, menta, pepe

€ 11,00



Tagliere Magna Roma

7

Tagliere con salumi, formaggi tra le specialità norcine (per 2 persone)

€ 20,00



Tagliere del porchettaro

7

Porchetta d'ArICCia, pecorino romano DOP, pepe (per 2 persone)

€ 15,00



*Fagioli con le cotiche***

9

Fagioli, cotenna di maiale, pomodoro San Marzano, cipolla, carote, sedano, pepe, prezzemolo

€ 9,00



Polpette al sugo alla Giannona**

1,3,7,9

Carni macinate di prima scelta, pomodoro San Marzano, parmigiano, cipolla, uova, prezzemolo, pepe

€9,00



Filetti di baccalà in pastella

1, 4

Filetti di baccalà* fritti in pastella

€9,00



Puntarelle alla romana

4

Germogli di cicoria con battuto di olio di oliva, aceto, acciuoghe, pepe

€9,00



Carciofi alla romana

7,9

Carciofi in umido conditi con olio evo, prezzemolo, menta, aglio, sale, pepe, con gocce di crema di pecorino

€7,00



Carciofo alla Giudia

1

Carciofo fritto

€6,00



Solo fiori

1,4,7

Fiori di zucca* con mozzarella, alici in pastella (4 pezzi)

€8,00



Suppli

1,7,8

Cipolla, sedano, carote, carne bovina e maiale, concentrato di pomodoro, pomodoro San Marzano, alloro, noce moscata, chiodi di garofano, sale, olio d'oliva, vino rosso, parmigiano, farina e pangrattato

€6,00



LE PINSE

Il nome pinsa deriva da “pinsare” (dal latino “*pinserè*”, allungare), verbo che spiega anche la forma di questo prodotto romano, che presenta una forma ovale con spessore di circa due centimetri, molto ricca di cavità all’interno della pasta, che la rendono leggera, croccante all’esterno, morbida all’interno. **La piNsa non è una pizza...** La piNsa Romana “*scrocchiarella*” al palato ha un’alta idratazione che conferisce al prodotto caratteristiche uniche come l’alveolatura elevata, **la leggerezza, la friabilità**. Le farine di soia, frumento, riso, la lievitazione a freddo danno alla piNsa un gradevole sapore ed una compattezza che permette **un condimento abbondante, gustoso**.



Romana

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto, origano

€ 10,00



Der Pupone

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, pomodorino pachino IGP mozzarella di bufala, basilico, origano

€ 11,00



Giulio Cesare

1, 6, 7

Prosciutto crudo di Norcia, stracciatella di bufala, pomodorini caramellati, miele

€ 14,00



Amatriciana

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, scaglie di pecorino D.O.P., petali di guanciale, mozzarella fior di latte, pepe

€ 11,00



Buciarda

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, origano

€ 10,00



La Fiatella

1,4,6,7

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla, olive, origano, pepe

€ 12,00



Bruciacula

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, salame piccante, mozzarella fior di latte dell'Agropontino, melanzane fritte, scaglie di grana, pomodorino pachino IGP, pepe

€ 13,00



Sora Lella

1, 6, 7

Prosciutto crudo di Norcia, mozzarella di bufala e crema di fichi

€13,00



Mortazza

1, 6, 7, 8

Mortadella di Norcia, stracciatella di bufala, granella di pistacchi

€13,00



Friariella

1, 6, 7

Saliccia, friarielli, mozzarella di bufala, scaglie di pecorino, peperoncino e pepe

€14,00



Villa Borghese

1, 6, 7, 8

Speck, crema di radicchio, noci, stracciatella di bufala

€13,00



Magna Roma

1, 6, 7

Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, petali di guanciale, funghi porcini**, scaglie di pecorino romano DOP, pepe aglio

€14,00



La Caciaronna

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, funghi, carciofi sott'olio, mozzarella fiordilatte, olive, origano

€13,00



Cuppone

1, 6, 7

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, porchetta di Ariccia, miele, pecorino a scaglie, pepe

€13,00



I PRIMI

I primi della tradizione



La Cacio e pepe

1, 7

Pecorino romano DOP, pepe, serviti in cialda di pecorino

€ 12,50



La Carbonara

1, 3, 7

Guanciale, uova, pecorino romano DOP, pepe, serviti in cialda di pecorino

€ 12,50



L' Amatriciana

1, 7

Pomodoro San Marzano, guanciale, pecorino romano DOP, pepe

€ 12,50



La Gricia

1, 7

Guanciale, vino bianco, pecorino romano DOP, pepe, serviti in cialda di pecorino

€ 12,50



Bis della tradizione

Scelta tra due tipi di pasta uguali tra le 4 della tradizione. Minimo per due persone

€ 14,00 a persona



La Broccoli e salsiccia**

1,7

Broccoletti romani,* salsiccia,** cipolla, pecorino, menta, pepe

€ 13,00



La Fagioli e cotiche**

1,9

Pasta mista con fagioli, cotenna di maiale, pomodoro San Marzano, carote, cipolle, sedano, prezzemolo, pepe

€ 11,00



La Vignarola**

1,7

Fave*, piselli,* crema di carciofi, cipolla, guanciale, stracciatella di bufala, scaglie di pecorino romano DOP, pepe, aglio

€ 14,00



Pasta al sugo di coda alla Vaccinara**

1,9

Coda di manzo,* salsa di pomodoro San Marzano, cipolla, carota, sedano, pepe, sfumata al vino

€ 14,00



Tonnarelli Ubriachi

1,7,9

Soffritto di cipolla, speck sfumato con tre tipi di vino, prezzemolo, crema di latte, pepe

€ 13,00



Raviolacci ai carciofi

1,7

Ravioli* ripieni ai carciofi, burro, salvia, pecorino romano DOP, pepe

€ 14,00



La Vongole e carciofi

1,9,14

Vongole, crema di carciofi, prezzemolo, pepe, petali di carciofi fritti, aglio

€ 17,00



La Magna Roma

1,7,9

Guanciale, porcini*
crema di carciofi*
scaglie di pecorino
romano DOP,
prezzemolo, pepe, aglio

€14,00



La Carbonara di mare

1, 2, 3, 14

Frutti di mare*,
uova, pecorino
romano DOP, pepe,
prezzemolo

€16,00



La Checca

1, 7

Salsa di pomodoro
San Marzano,
pomodorino pachino
IGP, stracciatella di
bufala, basilico, pepe

€12,00



La Impera

1,2,9

Aragostina*,
pomodorini,
sfumata al vino,
prezzemolo, aglio,
menta, pepe

€20,00



La Zozzona

1,3,7

Salsiccia, guanciale,
salsa di pomodoro
San Marzano, uova,
pecorino, pepe,
peperoncino

€14,00



La Fuori porta

1,7

Crema di fave*,
guanciale, scaglie di
pecorino romano
DOP, pepe

€13,00



*Gnocchi del giovedì***

1,9

Ragù misto di vitello,
maiale e agnello,
salsa di pomodoro
San Marzano, pepe,
prezzemolo, sfumato
con vino rosso

€13,00



La Norcina

1,7,9

Salsiccia, funghi
champignon, cipolla,
pepe, prezzemolo,
crema di latte

€13,00



Arrabbiata

1, 6, 7

Pomodoro San Marzano, aglio, olio,
prezzemolo, peperoncino e pepe

€12,00



I SECONDI



Gran tagliere della casa

1, 3, 7, 9

Costolette* di abbacchio scottadito, salsiccia romana, arrosticini*, porchetta d'Ariccia, carne alla Picchiapò**, patate al forno e fritte, crema di Pecorino romano DOP, pepe
€28,00



Saltimbocca alla romana

1, 7

Carne di manzo saltata in padella con burro, farina, prosciutto crudo, salvia, sfumata con vino bianco, con contorno di patate al forno, pepe

€14,00



Spadellata di salsiccia e patate

1

Salsiccia, patate, rosmarino, sale, pepe

€12,00



Scaloppine al vino/limone

1, 7

Carne di manzo saltata in padella al limone o al vino, con burro e farina, con contorno di patate al forno, pepe

€13,00



Carne alla Picchiapò**

9

Carne di manzo, salsa di pomodoro San Marzano, sedano, cipolla, menta, peperoncino

€12,00



Filetto di maiale porchettato**

1, 7

Filetto di maiale * ripieno di carne macinata, pangrattato, aromi vari in glia ssa di carne, pepe, con contorno di patate al forno

€13,00



Baccalà alla Giudìa

4,9

Baccalà* cotto in salsa di pomodoro San Marzano, pomodorini, peperoncino, menta, prezzemolo, aglio

€14,00



Coda alla Vaccinara**

9

Coda di manzo*, pomodoro San Marzano, sedano, carote, cipolla, pepe prezzemolo, sfumata al vino

€ 16,00



Filetto Magna Roma 300gr

1, 7

Filetto di manzo** lardellato in crema di pecorino, pepe rosa

€ 20,00



Abbacchio scottadito

Costolette di abbacchio* arrosto con patate al forno, pepe

€ 17,00



Tagliata di Scottona

1

Tagliata di Scottona** all'aceto balsamico o al rosmarino, con contorno di patate al forno, pepe

€ 20,00



Calamaro ripieno di carciofi alla romana

1, 4, 7, 14

Calamaro* con ripieno di calamaro a pezzetti, crema di carciofi, pangrattato, cipolla, aglio, vino, menta

€ 16,00



Filetto ai funghi

1, 7

Filetto** funghi champignon, burro, farina, pepe, sfumato con sambuca romana

€ 22,00



I CONTORNI





Cicoria in padella

Cicoria o broccoletti* ripassati in padella con olio, aglio, peperoncino

€7,00



Patate al forno

Patate, rosmarino, sale e pepe

€6,00



Insalatona della casa

1,3,4,7,8

Pomodorini, tonno, rucola, mais, olive, noci, mozzarella, uova sode (altri ingredienti su richiesta)

€10,00



Verdure grigliate

Zucchinette, melanzane, pomodoro, radicchio e funghi

€7,00



I DOLCI



Tiramisù scomposto

1,3,7

€7,00



Crostata di visciole

1,3,7

Crostata con
confettura di ciliegie
selvatiche

€7,00



Panna cotta

7

A scelta fra:
Nutella, cioccolato,
fragola, frutti di
bosco e caramello

€6,00



*Tortino ricotta e pere***

1,3,7

Pan di spagna,
ricotta, panna
montata, pere

€6,00



*Tortino cuore caldo al cioccolato***

1,3,7

€6,00



Sorbetto al limone

€3,00



Sbriciolata

1,3,7

Crema chantilly con
biscotti di sfoglia
sbriciolati e
a scelta fra:
Nutella, cioccolato,
fragola, frutti di
bosco e caramello

€7,00



Frutta di stagione

€5,00



Spritz Magna Roma

Cynar, vino bianco mosso, Sprite, limone

€7,00



Amaro Magna Roma

Amaro, rosmarino, salvia, menta, scorza di agrumi

€6,00

IL BERE DELLA CASA

Vino della casa

Per una scelta completa consulta la nostra carta dei vini

Bottiglia di vino Magna Roma "Il Frizzante"	€14,00
Bottiglia di vino Magna Roma	€10,00
Mezza bottiglia di vino Magna Roma	€ 6,00
Bicchieri della casa	€ 3,50
Bicchieri di vino della cantina	€ 5,00

Birra alla spina

Bionda cl 0,20	€ 3,50
Bionda cl 0,40	€ 5,50
Rossa cl 0,20	€ 4,00
Rossa cl 0,40	€ 6,50

Birre in bottiglia

Ceres 33cl	€ 3,50
Corona 33cl.....	€ 3,50
Messina 33cl.....	€ 3,50
Heineken 33cl.....	€ 3,50
Beck's 33cl.....	€ 3,50
Forst 00 33cl.....	€ 3,50
Paulaner 50cl.....	€ 5,00
Daura 33cl.....	€ 3,50
Biga La Birra Artigianale della Casa 33cl.....	€ 6,00
Tennent's 33cl.....	€ 3,50

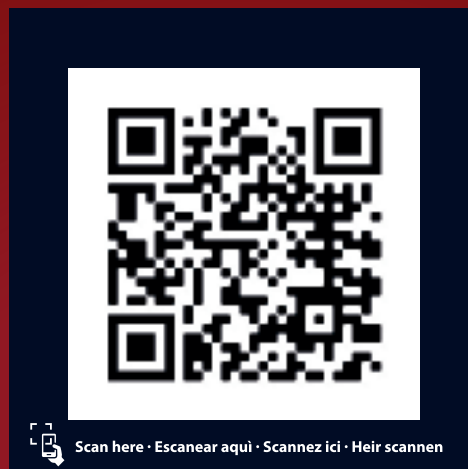
Bevande

Acqua 0,75 in vetro	€ 2,50
Coca Cola vetro 0,33 cl.....	€ 2,00
Fanta vetro 0,33 cl.....	€ 2,00
Chinotto vetro 0,33 cl.....	€ 2,00
Sprite vetro 0,33 cl	€ 2,00
Coca Cola Zero vetro 0,33 cl.....	€ 2,00
Caffè	€ 1,50
Amari (Averna Cynar Fernet Branca Jagermeister Montenegro Petrus Unicum)	€ 4,00
Distillati	€ 5,00
Invecchiati, speciali.....	€ 6,00
Red Bull.....	€ 3,00





UTILIZZA IL QR CODE
PER VEDERE IL NOSTRO MENÙ
IN QUATTRO LINGUE



www.magnaromatrattoria.com
info@magnaromatrattoria.com



PALERMO

palermo@magnaromatrattoria.com

Via Paolo Paternostro 7 - 091 325213 - 320 1729295

Viale Strasburgo 364 - 091 7283177 - 392 2151234

CATANIA

catania@magnaromatrattoria.com

Via Martino Cilestri 95 - 095 0925271 - 320 0954576

Via Filippo Corridoni 37 - 095 6781822 - 338 6529370

BAGHERIA (PA)

bagheria@magnaromatrattoria.com

Via Ingegnere Giuseppe Bagnera 23/b - 389 5491937

QUARTU SANT'ELENA (CA)

quartu@magnaromatrattoria.com

Via Guglielmo Marconi 440

070 7336602 - 320 4769334