

DALLA GASTRONOMIA

ANTIPASTO SALUMI E FORMAGGI DEL COLLEGIO [1.7.8] _____	€ 16
SALMONE SCOZZESE “LOCH FYNE” [4] _____	€ 14
Pan brioche fatto in casa e burro salato di Normandia GARPAGGIO DI MANZO MARINATO _____	€ 10
Misticanza e scaglie di Parmigiano “Vacche Rosse” IL GARGIOFO DI “AGNONI” _____	€ 5

MOZZARELLA DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO [7] € 8

di Macchiusi con
Prosciutto di Langhirano “Onesto Ghirardi” € 11
Salmone Scozzese “Loch Fyne” [4] € 12
Sottoli “Agnoni” e Pomodorini Confit € 10

BURRATA DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO [7] € 10

di Macchiusi con
Prosciutto di Langhirano “Onesto Ghirardi” € 11
Salmone Scozzese “Loch Fyne” [4] € 12
Sottoli “Agnoni” e Pomodorini Confit € 10

ANTIPASTI

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO [1.4.3.7] _____	€ 13
Panure agli agrumi e pepe di Sichuan [olio di semi di girasole, sale]	

BAGEL FARGITO CON SALMONE, PHILADELPHIA E AVOGADO [1.3.4.7.11] _____	€ 12
[semi di papavero, latte, burro, olio, sale, pepe, farina 00, lievito di birra]	

BATTUTA DI MANZO CON TUORLO FRITTO ^{♣♠} [10.3] _____	€ 15
Broccolotto ripassato, senape aromatizzata, maionese alle olive itrane e capperi di Pantelleria [olio evo, sale, pepe, aglio, peperoncino]	

SFOGLIA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA [7.1] _____	€ 12
Pomodoro Bio, melanzane, Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” [farina 00, olio di semi di girasole, basilico, sale e pepe]	

PRIMI PIATTI

FETTUCCINA CON CREMA DI ZUCCA, GARGIOFI E GUANCIALE ^{♣♠} [1.3.7] _____	€ 13
[olio evo, sale, pepe, uova, semola, farina 00]	

LASAGNETTA AL RAGU' DI MANZA FASSONA ^{♣♠} [1.3.7.9.] _____	€ 12
[olio evo, sale, pepe, sedano, carota, cipolla, timo, alloro, rosmarino, besciamella, uova, semola, farina 00]	

TONNARELLO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO ^{♣♠} [1.3.] _____	€ 12
[uova semola, farina 00, olio evo, sale]	

GNOCCHI RICCI DI AMATRICE CIME DI RAPA E PAPIKA DOLCE [1.3.7.] _____	€ 12
[olio evo, farina 00, semola, pecorino]	

SECONDI PIATTI

HAMBURGER DI SALSICCIA DI ITRI DI SCHERZERINO [1.3.7.11] _____	€ 15
Con broccatello ripassato e uovo fritto [farina 00, curcuma, olio evo, sale, pepe, sesamo, origano, lievito di birra]	

BURGER VEGETARIANO [1.3.] _____	€ 14
Ceci, scarola e mayo olive e capperi [olio, sale, pepe e curry]	

GALAMARO SCOTTATO [14.4] _____	€ 15
Con Puntarelle alla Romana con salsa mediterranea [olio, sale, pepe, pomodoro, limone, basilico, capperi, olive]	

POLLO ALLA ROMANA CON PEPERONI _____	€ 15
[olio evo, sale, pepe, pomodoro]	

UOVA e MUFFIN SALATO

FRITTA OCCHI DI BUE [1.3.7.9] _____	
OMELETTE [1.3.7.9] _____	
STRAPAZZATA [1.3.7.9] _____	
BENEDETTINA, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO [1.3.7.9] _____	
con Salsiccia di Itri di Scherzeranno € 12 Salmone “Loch Fyne” [4] € 14 Guanciale Croccante di Amatrice di Berardi € 13 Prosciutto Crudo di Langhirano di Onesto Gherardi € 15	

GROSTINI CON BURRATA

PORCHETTA DI FRASCATI [1.7] _____	€ 10
GIGORIA RIPASSATA [1.4.7] _____	€ 11
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E COLATURA DI ALICI [1.4.7.] _____	€ 10
PUNTARELLE ALLA ROMANA E ALICI “NARDIN” [1.4.7] _____	€ 13

CONTORNI

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO [Olio evo, sale, pepe] _____	€ 6
--	-----

GIGORIA RIPASSATA [Olio evo, aglio, peperoncino] _____	€ 6
--	-----

SCAROLA UVETTA E PINOLI [4] [Olio evo, aglio, acciughe olive] _____	€ 7
---	-----

GARGIOFO ALLA ROMANA [Olio evo, sale, pepe, menta, acciughe, capperi] _____	€ 7
---	-----

BROCCOLETTO RIPASSATO [Olio evo, peperoncino] _____	€ 6
---	-----

PUNTARELLE ALLA ROMANA [4] _____	€ 7
[Olio evo, acciughe, aceto bianco, aglio, sale pepe]	

INSALATE

CAESAR SALAD [1.3.4.7.10] _____	€ 10
Pollo grigliato, crostini di pane, uovo sodo, parmigiano reggiano e salsa caesar [senape, maionese, olio evo, aglio, acciughe]	

SALMONE DOLCE SALATO AL PROFUMO DI ANETO [4.7] _____	€ 13
Germogli di barbabietola, finocchio, avocado e salsa yogurt e menta	

TONNO ROSSO SCOTTATO AL SESAMO NERO [4.11.6] _____	€ 15
Songino, frutta esotica, fagiolini, zenzero marinato e salsa agli agrumi [olio evo, sale]	

BABY SPINACI [1.7] _____	€ 12
Funghi champignon, pinoli, pomodoro, crostini di pane, guanciale croccante, scaglie di parmigiano Reggiano e salsa ai lamponi	

MISTICANZA DI CAMPO [9] _____	€ 8
Con germogli e verdure croccanti di stagione [sedano, carote, ravanelli, pachino, erbe sakura]	

FRITTI

FILETTO DI BACCALA' CON SALSIA ACRODOLCE [1.4.6] _____	€ 10
[farina 00, olio di semi di girasole, sale, pepe, aceto, zucchero]	

MOZZARELLA IN CARROZZA CON SALSIA VERDE [1.3.4.7] _____	€ 9
[latte, uova, farina 00, pangrattato, sale, pepe, prezzemolo, aceto, acciughe]	

FIORE DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI [1.4.7] _____	€ 8
Con salsa al cetriolo [olio di semi di girasole, farina 00, sale, pomodoro, cetriolo, peperoncino]	

FRENCH FRIES [♣] _____	€ 6
---------------------------------	-----

GALAMARO CON SALSIA AJOLI [1.14.3] _____	€ 9
[farina 00, sale, olio di semi, aglio, maionese]	

CLUB SANDWICHES

POLLO [1.3] _____	€ 10
Lattuga, pomodoro, uovo sodo, guanciale croccante e maionese	

SALMONE MARINATO [1.4] _____	€ 12
Songino, pomodoro, maionese	

I DOLCI AL BUFFET € 6

LEGENDA	
*prodotto surgelato	• **prodotto fatto in casa, abbattuto e congelato
*** prodotto abbattuto a bordo e congelato	
ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011	

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadam o noci del queenslan e i loro prodotti
2 crostacei e prodotti a base di crostacei	9 sedano e prodotti a base di sedano
3 uova e prodotti a base di uova	10 senape e prodotti a base di senape
4 pesce e prodotti a base di pesce	11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5 arachidi e prodotti a base di arachidi	12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
6 soia e prodotti a base di soia	13 lupini e prodotti a base di lupini
7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14 molluschi e prodotti a base di molluschi

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione - Il Guanciale è di Amatrice ed il Pecorino è di Sommati

Executive Chef Patrick Dianetti

“Vini, Liquori & Olii”

Negli anni Trenta la Ditta Berardino Santarelli & Figli, fondata in Amatrice nel 1914, pioniera nella vendita di Vini & Liquori in bottiglia di particolari etichette italiane ed estere, rilevava la Ditta Grifoni (1860) e apriva numerosi “Negozi di Vendita” a Roma, partendo da quello principale di Piazza Capranica.

Quasi un secolo dopo l'antico Vini & Olii torna a vita nuova, all'insegna della tradizione e della passione mercantile dell'epoca.

Nasce così dalle fondamenta dell'antica Vineria un progetto che ha radici lontane: “Collegio - Vini Liquori & Cibo”. Il nome deriva dall'attigua Via del Collegio Capranica, dove al civico 41, si trovava la sede legale della “Berardino Santarelli & Figli”.

Lo storico locale diventa così un luogo dove fermarsi a degustare vini selezionati, cocktail d'autore e piatti ispirati alla Cucina Romana ed alle materie prime del Territorio.

E' **Patrick Dianetti** lo Chef chiamato a disegnare la tela culinaria di Collegio.

Collegio
VINI, LIQUORI & CIBO

Piazza Capranica 99/100 - Roma

www.collegioroma.com

Brunch

Collegio
VINI, LIQUORI & CIBO

