

ANTIPASTI

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO _____ € 12 con panure agli agrumi e pepe di Sichuan
GROCCANTE DI VERDURE IN SFOGLIA DI PATATE _____ € 12 su coulis di pomodoro e spuma di parmigiano vacche rosse
VARIAZIONE DI BACCALÀ _____ € 14 tartare, mantecato, fritto
BATTUTA DI MANZO CON TUORLO FRITTO _____ € 16 olive itrane, acciughe, scalogno, capperi di Pantelleria e prezzemolo
TARTARE DI TONNO _____ € 16 con avocado su zuppetta fresca di pomodoro
TARTARE DI GAMBERI ROSSI _____ € 18 con Burrata di Andria e asparagi croccanti

TRADIZIONE

GNOCCHI RICCI DI AMATRICE _____ € 16 con ragù di castrato e costine di maiale
LA GRIGIA _____ € 14 Mezza manica "Verrigni" guanciale e pecorino
GAGIO E PEPE _____ € 14 Tonnarelli fatti in casa con pecorino e due pepi
LA CARBONARA _____ € 14 Mezzo pacchero "Verrigni" con guanciale, uovo e pecorino
AMATRIGIANA _____ € 14 Spaghetti "Verrigni" con guanciale, pomodoro Bio e pecorino * il Guanciale è di Amatrice ed il Pecorino è di Sommati

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E MAGGIORANA _____ € 14 con filetti di pomodoro e basilico fresco
SPAGHETTI CON BOTTARGA DI MUGGINE _____ € 15 con capperi di salina e olive di Gaeta e scorza di agrumi
TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO _____ € 16 con triglie di scoglio
GAVATELLI DI RICOTTA AFFUMICATA _____ € 16 con gamberi rossi, pecorino e menta
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERAGI _____ € 15 con julienne di zucchine e fiori di zucca
TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE _____ € 16 con aglio olio e peperoncino
GAZPACHO CON CAPELANTE SCOTTATE _____ € 14 crostini di pane al nero di seppia con verdure croccanti
ZUPPA DEL GIORNO _____ € 14

SECONDI

FILETTO DI TONNO _____ € 24 in crosta di agrumi e paprika con asparagi dolci
BACCALÀ IN GUAZZETTO _____ € 22 di pomodorini, capperi, cipolla, olive e basilico fresco
POLPO ARROSTITO _____ € 24 con crema di fagioli cannellini e cicoria ripassata
GOSTOLETTA E LOMBETTO DI AGNELLO _____ € 24 in crosta di pane, pecorino e mentuccia
FILETTO DI MANZO _____ € 24 con insalata di radicchio trevigiano e indivia belga
GUANCIA DI MANZO BRASATA _____ € 20 con patate montate alla curcuma

HAMBURGER

HAMBURGER DI MANZO _____ € 18 Manzo, cicoria con guanciale e stracchinata del Casale
BURGER VEGETARIANO _____ € 16 Ceci, scarola e maionese con olive e capperi

CONTORNI

Patate al rosmarino _____ € 6
Patate fritte* _____ € 6
Cicoria ripassata _____ € 7
Scarola uvetta e pinoli _____ € 7
Misticanza di campo _____ € 7
Fagiolini all'agro _____ € 7

INSALATE

CAESAR SALAD _____ € 12 con pollo grigliato, crostini di pane, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
SALMONE MARINATO ALL'ANETO _____ € 14 con rughetta, germogli di barbabietola, finocchi, arance e sesamo nero
TONNO ROSSO _____ € 15 scottato al curry di Madras con songino, verdure croccanti di stagione, mandorle tostate con salsa di agrumi
DI GAMBERI _____ € 16 con insalata aromatica, avocado, fagiolini, frutta esotica e salsa al pepe rosa e zenzero
GARPAGGIO DI MANZO MARINATO _____ € 14 con misticanza cipolline in agrodolce olive alla brace e pecorino

SFIZI

FILETTO DI BACCALÀ fritto con salsa agrodolce _____ € 8
IL CROSTINO DI BURRATA _____ € 12 con cipolla rosse di Tropea e colatura di alici di Cetara
IL CROSTINO CON BURRATA e petto d'oca affumicato _____ € 12
IL CROSTINO DI BURRATA con cicoria ripassata _____ € 12 e colatura di alici di Cetara
CLUB SANDWICH DI POLLO _____ € 14 songino, pomodoro, uovo, maionese e salmone affumicato Loch Fyne
SELEZIONE SOTT'OLII "AGNONI" _____ € 12 carciofi, cipolline, asparagi e fagottino di melanzane
LE ALICI SELEZIONE "NARDIN" _____ € 18 con burro D'Isigny e pan brioche
SALMONE AFFUMICATO LOCH FYNE _____ € 18 con pan brioche e burro D'Isigny
FOIE GRAS ROUGIÉ d'oca al Torchon _____ € 20 con pan brioche e confettura

SALUMI

SELEZIONE "BERARDI" DI AMATRICE _____ € 18 Mortadella di Campotosto, Salsiccia di fegato, Ventricina di Poggio Cancelli, guanciale di suino nero brado, lombo di suino nero dell'Aspromonte
SELEZIONE "SCHERZERINO" DI ITRI _____ € 18 Capocollo riserva, Lombo, Salame al pepe nero di Rimbasi, Salame al coriandolo e peperoncino, culatta
SELEZIONE DI SALUMI _____ € 18
PROSCIUTTO NERO BIO _____ € 18 Monti Reatini Grisciano di Accumoli
PROSCIUTTO NERO CASERTANO 24 MESI "Scherzerino" _____ € 20
JAMÓN DE BELLOTA _____ € 22 100% iberico Sanchez Romero 5J
PROSCIUTTO DI LANGHIRANO _____ € 16
GULATELLO DI ZIBELLO PODERE CADASSA _____ € 20
MORTADELLA AL TARTUFO _____ € 16 con Parmigiano vacche rosse

MOZZARELLA

MOZZARELLA DI BUFALA AGRO PONTINO _____ € 12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA Paestum _____ € 12 con pomodoro e basilico fresco
con di Langhirano Ghirardi "Onesto" _____ € 16
con salmone affumicato Loch Fyne _____ € 18
con alici del cantabrico Selezione "Nardin" _____ € 20

FORMAGGI

SELEZIONE "ROBERTO CASALE" _____ € 18 Di Sommati fraz. Amatrice : Stacchinata del Casale Pecorino di Sommati Pecorino stagionato in grotta 8 e 14 mesi Pecorino riserva 20 mesi
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI _____ € 18
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI _____ € 18

DOLCI

Cheese cake ai frutti di bosco _____ € 5
Tiramisù classico _____ € 5
Tiramisù alla sambuca _____ € 5
Crème brûlée alla vaniglia e cardamomo _____ € 5
Crème brûlée allo zenzero e agrumi _____ € 5
Crema di zabaione con fragoline di bosco _____ € 6
Mousse allo yogurt con crumble al pistacchio e ciliegie _____ € 6
Semifreddo al frutto della passione con salsa al cioccolato fondente _____ € 8
Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa di mango _____ € 8
Tagliata di frutta di stagione _____ € 10
Cantucci e ciambelline al vino _____ € 5

BIRRE ALLA SPINA 0,33 cl.

MENABREA - VOL. 4.8 % - LAGER _____ € 5 Bionda dal gusto pieno e raffinato con sentori floreali e fruttato
WEIHENSTEPHAN - VOL. 5.4 % - WEISSBIER _____ € 6 Un intenso aroma di frutta matura e sentori di pane e malto gusto fruttato e floreale con un amaro poco accentuato
Acqua naturale o gassata _____ € 2,50
Caffè _____ € 2
Pane e servizio _____ € 2

“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 “Negozzi 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 della vecchia 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”.

La Famiglia Santarelli si è affidata a Maurizio Bistocchi, che ha curato l'impostazione del progetto con cui la storica Vineria di Piazza Capranica diventa un locale contemporaneo, un luogo dove fermarsi a degustare vini selezionati, cocktail d'autore e piatti ispirati alle materie prime del Territorio.

E' Alessandro Cecere lo Chef chiamato a disegnare la tela culinaria di Collegio.

Le miscele delle eccellenze italiane ed estere proposte dal Banco Bar sono ideate da Emanuele Broccatelli.

Cibo



Collegio
VINI, LIQUORI & CIBO

Piazza Capranica 99/100 · Roma

Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -20°C per la durata di 24 ore.

Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie.

In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala che sarà lieto di fornire la lista degli allergeni presenti nel nostro menù.

** prodotto congelato*

