

APERITIVO (dalle 16 alle 19)

TOAST ALL'ITALIANA (CON COTTO, FORMAGGIO E BURRO AL LIMONE)	€ 8,00
TAGLIERE DEL COLLEGIO	€ 24,00
CAPRESE	€ 18,00
BURRATA, POMODORO E ALICI	€ 18,00
BUFALA O BURRATA CON CULATTA DI ITRI	€ 18,00
PIZZA AL TEGAMINO:	
BUFALA (BUFALA, POMODORO, BASILICO)	€ 9,00
DIAVOLA (SALAME PICCANTE, POMODORO, OLIVE NERE)	€ 10,00
PIZZA DEL MESE	€ 12,00
HUMMUS E CRUDITÈ	€ 15,00

ANTIPASTI

ALICI FRITTE* E MAIONESE ALLO ZENZERO	€ 12,00
TAGLIERE DEL COLLEGIO	€ 24,00
BUFALA O BURRATA CULATTA DI ITRI	€ 18,00
BURRATA, POMODORO E ALICI	€ 18,00
TARTARE DEL PESCATO	€ 20,00
TONNO TONNATO	€ 22,00
TARTARE DI MANZO	€ 18,00
HUMMUS CON CRUDITÈ	€ 15,00

INSALATE

INSALATA DI CALAMARI* CON AVOCADO	€ 20,00
INSALATA DEL COLLEGIO	€ 13,00
INSALATA VERDE	€ 10,00

Bistrot Collegio

ROMA

IL 5 MARZO 1914, IN AMATRICE, CON ATTO NOTAIO ONOFRI GIOVANNI DE L'AQUILA, I TRE FRATELLI EMIDIO, ISIDORO ED ANTONIO SANTARELLI COSTITUISCONO LA "DITTA BERARDINO SANTARELLI & FIGLI", CHE PORTA IL NOME DEL LORO PADRE BERARDINO, MERCANTE DI VINO.

NEGLI ANNI TRENTA I TRE FIGLI SI TRASFERISCONO A ROMA, APRENDO IL LORO PRIMO "VINI & OLII" IN PIAZZA CAPRANICA 99, NON DISTANTE DAL PANTHEON, RILEVANDO IL VINI E OLII DELLA FAMIGLIA GRIFONI, SEMPRE DI AMATRICE, RISALENTE AL 1860.

CON IL PASSARE DEGLI ANNI I TRE FRATELLI APRONO ALTRI 11 "NEGOZI DI VENDITA" IN DIVERSE ZONE DELLA CITTÀ ETERNA.

DINO SANTARELLI, FIGLIO DI EMIDIO, PROSEGUENDO NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE FAMILIARE, FONDA NEL 1955, A ROMA, LA "SANTARELLI S.P.A.", DEDICANDOSI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO DEI VINI TIPICI DEL LAZIO.

NEL 1967, POI, AFFASCINATO DALL'AGRO PONTINO, CREA "CASALE DEL GIGLIO" A LE FERRIERE, NON LONTANO DALL'ANTICA CITTÀ DI "SATRICUM", IN PROVINCIA DI LATINA CIRCA 50 KM A SUD DI ROMA.

NELLO STESSO PERIODO, I "VINI & OLII" VENGONO CEDUTI PER CONCENTRARE L'ATTIVITÀ SULLA PRODUZIONE, AD ECCEZIONE DI QUELLO DI PIAZZA CAPRANICA, CHE È STATO DI RECENTE RISTRUTTURATO NEL RISPETTO DELLO STORICO VINI & OLII DELL'EPOCA E RIDENOMINATO "BISTROT COLLEGIO".

PRIMI

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA	€ 14,00
GNOCOCO RICCIO ALL'AMATRICIANA, GRICIA O CACIO E PEPE	€ 18,00
SPAGHETTO ARRABBIATA DI MARE	€ 20,00
MISTA FRANCESCA	€ 22,00
RAVIOLO DI TRIGLIA, IL SUO FONDO E CARDONCELLO	€ 22,00
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI E TRIGLIA ALLA BRACE	€ 24,00
VELLUTATA DEL GIORNO (SECONDO STAGIONE)	€ 16,00

CONTORNI

SCAROLA PINOLI E UVETTA	€ 9,00
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA	€ 10,00
VERDURA GRIGLIATA	€ 10,00
PATATE AL FORNO	€ 8,00
CARCIOFO ALLA GIUDIA	€ 10,00
ZUCCHINA ALLA SCAPECE	€ 9,00

CASALE DEL GIGLIO®

CASALE DEL GIGLIO È STATA FONDATA NEL 1967 DAL DOTT DINO SANTARELLI, ORIGINARIO DI AMATRICE.

SI TROVA NELL' AGRO PONTINO, IN LOCALITÀ LE FERRIERE, PROVINCIA DI LATINA, CIRCA 50KM A SUD DI ROMA. QUESTO TERRITORIO RAPPRESENTAVA, UN AMBIENTE TUTTO DA ESPLORARE SUL PUNTO DI VISTA VITIVINICOLO.

NEGLI ANNI NOVANTA, IL FIGLIO ANTONIO SANTARELLI, SEGUENDO L'INTUITO PATERNO E AVVALENDOSI DELLA PREZIOSA COLLABORAZIONE DEL GIOVANE ENOLOGO TRENINO PAOLO TIEFENTHALER, SVILUPPA UN AMBIZIOSO PROGETTO DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE METTENDO A DIMORA 57 DIVERSI VITIGNI SPERIMENTALI.

QUESTO PROGETTO AMBIVA, ATTRAVERSO PRATICHE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE MIRATE ED EFFICACI, A SELEZIONARE VARIETÀ CARATTERIZZATE DA UN ALTO GRADO DI INTERAZIONE QUALITATIVA CON IL MICROCLIMA DELL'AGRO PONTINO.

L'ATTIVITÀ DI RICERCA & SPERIMENTAZIONE È STATA POI ESTESA A TERRITORI LIMITROFI ED HA PERMESSO LA RISCOPERTA E LA VALORIZZAZIONE DI PARTICOLARI VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO, COME LA BIANCOLELLA DI PONZA, IL BELLONE DI ANZIO, IL CESANESE DI AFFILE E DI OLEVANO ROMANO, NONCHÉ IL PECORINO DI AMATRICE ED ACCUMOLI.

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	€ 22,00
POLPETTE DI MANZO AL SUGO	€ 18,00
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO	€ 30,00
FILETTO DI TONNO CON BROCCOLETTI RIPASSATI	€ 30,00
TRANCIO DI OMBRINA, CREMA DI CANNELLINI AFFUMICATA	€ 26,00
E VERDURE DI STAGIONE	
FRITTO DI MARE* (CALAMARI, GAMBERI, MIX DI VERDURE)	€ 24,00
POLPO*, PURÈ DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE	€ 26,00

DOLCI

TIRAMISÙ	€ 9,00
TARTELLETTA FRUTTI ROSSI E CREMA AL CIOCCOLATO	€ 10,00
BABÀ, GANACHE RUM E CASTAGNE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO	€ 12,00
PAVLOVA CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA E GEL ALL'ARANCIA AMARA	€ 10,00
CHEESECAKE	€ 9,00
PASTICCERIA SECCA	€ 9,00
GELATO (CREMA, LIMONE, CIOCCOLATO E PISTACCHIO)	€ 9,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 10,00
FRUTTI DI BOSCO	€ 12,00

LISTA DEGLI ALLERGENI DISPONIBILE SU RICHIESTA
PANE E PASTA GLUTEN FREE SU RICHIESTA
* PRODOTTO SURGELATO



Wi-Fi: COLLEGIO1
PSW: collegioroma



EVENTI: PER EVENTI O FESTE PRIVATE INVIARE
E-MAIL A INFO@COLLEGIOROMA.COM



Lascia il tuo feedback!