

Bianchi al Bicchiere

White Wines by the Glass

Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia	€ 5,50
Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 5,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 5,00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 7,00

Vini Bianchi in Bottiglia

White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia	€ 18,50
Passerina Boccaforame - Marche	€ 22,00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 26,00
Pecorino Boccaforame - Abruzzo	€ 22,00
Falanghina Del Taburno - Campania	€ 24,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 24,00
Vermentino BIO Micante - Toscana	€ 24,00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	€ 25,00
Frascati BIO De Santis - Lazio	€ 26,00
Moscato Scandolo Banfi - Piemonte	€ 23,00

TOP Wine Bianchi

Bramito Antinori - Umbria	€ 34,00
Pinot Grigio Jermann - Friuli	€ 38,00
Chardonnay Planeta - Sicilia	€ 48,00
Cervaro della Sala - Umbria	€ 95,00



MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

La Caffetteria termina alle ore 22:00
salvo concludere i pasti
The Cafeteria ends at 22:00
unless meals are concluded

Mojito Rum bianco Havana 3, zucchero, Lime, Menta

Caipiroska Vodka absolute, Lime, zucchero

Caipirissima Rum bianco Havana 3, Lime, Zucchero

Caipirinha Cachaça, Lime, Zucchero

Negroni Gin, Campari, Vermouth rosso

Americano Campari, Vermouth rosso, Soda

Piña Colada Rum bianco Havana 3, succo d'Ananas, purea di Cocco

Cosmopolitan Vodka, Triple sec, sciroppo di Cranberry, succo di Lime fresco

Martini COCKTAIL Gin Bombay, Vermouth Dry

Boulevardier Whiskey Bourbon four Roses, Vermouth rosso, Campari

VINI



Bollicine

Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 20,00
Prosecco Docg Cartize Burro - Veneto	€ 30,00
Ferrari Perle - Trentino	€ 42,00
Cà del Bosco Prestige - Lombardia	€ 50,00
Moët & Chandon - Francia	€ 58,00

€ 8,00

SPRITZ

APEROL/CAMPARI

Aperol e Prosecco o Campari e Prosecco

Rossi al Bicchiere

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 5,50
Lambrusco sparkling&sweet Panzon - Emilia	€ 5,50
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	€ 6,50
Amarone Fulminato - Veneto	€ 9,50

Vini Rossi in Bottiglia

Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 18,50
Morellino di Scansano - Toscana	€ 22,00
Sangiovese BIO Micante - Toscana	€ 22,00
Lambrusco sparkling&sweet - Emilia	€ 22,00
Nero di Troia Passera Scopaiola - Puglia	€ 24,00
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	€ 24,00
Shirah Barbarella - Lazio	€ 24,00
Cesanese Federici - Lazio	€ 24,00
Nero d'Avola Cafici - Sicilia	€ 24,00
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	€ 28,00
Valpolicella Ripasso Bovo - Veneto	€ 32,00

TOP Wine Rossi

Amarone Fulminato - Veneto	€ 45,00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	€ 48,00
Barolo Bersano - Piemonte	€ 48,00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	€ 52,00
Tignanello Antinori - Toscana	€ 155,00
Sassicala Tenuta San Guido - Toscana	€ 280,00

COCKTAILS € 10,00



Irish Coffee Whiskey Bushmills, caffè espresso, zucchero, panna

Espresso Martini Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

Old Fashioned Bourbon, zolletta di zucchero, Angostura bitter

Daiquiri Rum Havana 3, succo di lime fresco, zucchero liquido

Whiskey/Vodka/Amaretto/Gin Sour

Whiskey/Vodka/ Amaretto /Gin, succo di lime fresco, zucchero liquido

Margarita Tequila, triple sec, succo di Lime fresco, sale

Bloody Mary Vodka, succo di Pomodoro, succo di Limone fresco, salsa Worchester, Tabasco, sale, pepe

Moskow Mule Vodka, succo di Lime fresco, Ginger beer

Tequila Sunrise Tequila, succo d'Arancia, granatina



MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

WWW.OMBREROSSEINTRASTEVERE.IT

f OMBRE ROSSE TRASTEVERE @



ANTIPASTI

- **PROSCIUTTO** di Parma e Bufala DOP... € 12,00
(Parma Ham and Buffalo Mozzarella)
- **Salmone affumicato** con Lime e Pepe rosa € 10,00
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **Caprese** di Bufala con Pachino € 10,00
(Buffalo Mozzarella with Pachino-Tomatoes)
- **Panzanella** Pomodori, Cipolla, Aceto e Basilico € 9,50
(Tomatoes, onion, vinegar and basil)
- **Bresaola** con Rucola, Grana e Funghi . . € 10,00
(Dry-salted Beef-rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- **TAGLIERE** di Salumi Formaggi e Noci . . € 18,50
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)

- **Tagliere** di Salumi € 12,00
- **Tagliere** di Formaggi € 12,00
(Tasting Plate of assorted Ham/Salami/Walnuts)
- **Tagliere** di Formaggi € 12,00
(Tasting Plate of assorted Cheese /Walnuts)

- **Focaccia Calda, olio e rosmarino** . . € 5,50
Hot Focaccia with Oil and Rosemary

LA PASTA

Tutte le nostre paste vengono servite con Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino, secondo tradizione.
All our pastas are regularly served with Parmesan cheese dop or Pecorino cheese according to tradition.

- **Spaghetti alla Carbonara** € 10,00
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **Lasagna al Ragù e Grana** € 12,00
(Lasagna Bolognese)
- **Bucatini alla Amatriciana** € 10,00
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **Spaghetti al Pomodoro, Basilico e grana** € 9,50
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil e Parmesan)
- **Tonnarelli Cacio e Pepe** € 9,50
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **Tonnarelli alla Gricia** € 10,00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro, Basilico e Parmigiano** € 12,00
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Cheese)

"SE QUALCOSA NON DOVESSE
SODDISFARVI FATECELO
PRESENTI SUBITO (CON IL SORRISO)
COSI' CI ALITERETE A CRESCERE
E A FARVI STARE SEMPRE MEGLIO"

MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

SECONDI

- **SPIEDONI DI POLLO** con patate smash e senape al miele . . € 15,50
(Chicken Skewers with SMASH Potatoes and HONEY MUSTARD)
- **"PORKETTA"** bun potato, Pulled pork, cavolo viola, jalapeno a rondelle e salsa BBQ con chips di barbabietola e platano. € 16,50
(Pulled pork, red cabbage, sliced jalapeno, BBQ sauce, beet and platane chips)
- **"SALMON & AVOCADO"** bun potato, Pulled salmon, avocado, lattuga, salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato. con chips di barbabietola e platano € 16,50
(Pulled salmon, avocado, lettuce, delicate black pepper Ombre Rosse sauce, beet and platane chips)
- **"POLLASTRO"** bun potato Pulled Chicken, lattuga, pomodori, cipolla croccante e salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato. con chips di barbabietola e platano € 16,50
(Pulled Chicken, lettuce, tomato, crispy onion , delicate black pepper Ombre Rosse sauce, beet and platane chips)
- **"BEYOND THE MEAT"** vegan burger, Beyond meat burger, lattuga, pomodoro, jalapeno a rondelle, cipolla croccante, salsa BBQ. con chips di barbabietola e platano € 16,50
(Beyond meat burger, lettuce, tomato, sliced jalapeno, crispy onion, BBQ sauce, beet and platane chips)
- **Melanzane alla PARMIGIANA** € 13,50
(Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)

*Tutte le nostre salse sono intercambiabili.

LA NOSTRA CARNE E' SOLO DI ANGELO "FEROCI".
DAL "BULGARI DELLA CARNE" SOLO IL MEGLIO...

Insalatone Salads

- **PASQUINO** € 10,00
Insalata, Pachino, Mozz. di Bufala, Mais, Olive, Carote
(Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **Mimi e Cocò** € 11,50
Pulled Chicken , lattuga, cipolla croccante, grana, crostini di pane e senape al Miele
(Pulled chicken, lettuce, parmesan, crispy onion, croutons and honey mustard)
- **GOVERNO VECCHIO** € 12,50
Pulled Salmon, lattuga, avocado slice, pomodoro e salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato.
(Lettuce, pulled salmon, avocado slice, tomato and delicate black pepper Ombre Rosse sauce.)
- **Giulia** € 10,00
Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)

OMBRE
ROSSE

LE PINSE

Leggera, scrocchiarella. lievitata 48 h.
con 4 farine Bio e olio extravergine di oliva
(Delicate, Crispy, leavened for 48 hours.
with 4 organic flours and extra virgin oil)

- **Pinsa SORRENTO** € 10,50
A crudo: Bufala DOP, Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket Salad
- **Pinsa Parma** € 12,00
A crudo: Bufala DOP, Prosciutto di Parma, Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Parma Ham and Rocket Salad
- **Pinsa Bologna** € 12,00
A crudo: Pesto, Mortadella, Bufala DOP e Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella and Pistachios
- **Pinsa MIA** € 9,50
A crudo: Salsa tonnata, Rughetta, Carciofini arrosto, Olive, Grana e Pomodori secchi
At raw: Tuna sauce, Rocket salad, roasted Artichokes, Olives, Sun-dried Tomatoes and Grana Cheese
- **Pinsa CONTADINA** € 9,50
A crudo: Maionese, Rughetta, Bufala DOP, Zucchine grigliate e Pomodorini
At raw: Mayonnaise, Valerian salad, Buffalo Mozz., Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **Pinsa SALMONE E KAORI** € 12,00
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Avocado
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Avocado
- **Pinsa BRESAOLA** € 10,00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia € 18,50
- Montepulciano BIO Humus - Abruzzo € 18,50
- Bianchi al Bicchiere**
White Wines by the Glass
- Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia € 5,50
- Rosé Pettorosa - Puglia € 5,00
- Prosecco Valdobbiadene - Veneto € 5,00
- Pinot Grigio Ca' Piovola - Veneto € 7,00
- Rossi al Bicchiere**
Red Wines by the Glass
- Montepulciano BIO Humus - Abruzzo € 5,50
- Lambrusco spaccalico - Emilia € 5,50
- Chianti Dogg Poggio Uberti - Toscana € 6,50
- Amarone Fulminato - Veneto € 9,50

ACQUA/MINERAL WATER

Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling

Vini Dolci

- Moscato d'Asti € 5,50
- Passito di Pantelleria € 5,50



al
bicchiere

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITA'...

- **Tiramisu** by "MIMI E COCÒ" € 6,50
(Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- **Panna Cotta** alle Fragole o alla Nutella € 5,00
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **Salame al Cioccolato** fatto in casa con Panna € 6,00
(Homemade Chocolate Salami with Whipped Cream)
- **Cheesecake** ai Frutti di bosco € 6,00
(Cheesecake with Berries)
- **TORTA DI MELE VEGAN CON PANNA** € 6,50
(VEGAN APPLE PIE with Sour Cream)

Coffee & The

- Espresso o Decaffeinato € 2,50
- American Coffee € 3,00
- Orzo / Barley € 2,00
- Cappuccino € 3,00
- The Caldo /Hot Tea € 5,00
- Cioccolata calda /Hot Chocolate with cream € 5,00
- Spremuta /Fresh squeezed orange € 4,00
- Amari € 5,00/6,00
- Grappe € 6,00/7,00



BOTTIGLIAME SOFT DRINK

- Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, € 4,00
- Acqua Tonica, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea, Ginger Ale, Red Bull, Campari Soda, Crodino Bitter, Succhi di Frutta

PERONI
AZZURRO

LE BIRRE ALLA SPINA

- Birra Peroni Nastro Azzurro 0,2 cl. € 4,50, 0,4 cl. € 6,50
- Birra Peroni Gran Riserva 0,2 cl. € 5,00, 0,4 cl. € 7,00
- Birra Grolsch Weizen 0,2 cl. € 5,00, 0,4 cl. € 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Peroni Nastro Azzurro 0.0 € 5,00
- Kozel Lager € 5,00
- Becks € 5,00
- Corona € 5,00

