

IL MENÙ

Primavera - Estate 2017

PIPERNO A MONTE CENCI

MONTE DE' CENCI 9

TEL. 06 68806629 - 06 6861113 - 06 6833606



LE SPECIALITÀ DI PIPERNO

THE HOUSE SPECIALITIES - LES SPÉCIALITÉS MAISON

MISTO DI CROCCHETTE E SUPPLÌ (2 CROCCHETTE 2 SUPPLÌ) 10.00

TWO POTATO COQUETTES AND TWO RICE BALLS MIXED FRY
MELANGE DE DEUX CROQUETTES ED DE DEUX BOULETTES DE RIZ

GRAN FRITTO PIPERNO 23.00

(CARCIOFO ALLA GIUDIA, CROCCHETTA DI PATATE,
SUPPLÌ DI RISO, OVOLINA FRITTA, FIORE DI ZUCCA)
GRAND FRY PIPERNO (FRIED ARTICHOKE JEWISH STYLE, POTATO CROQUETTE,
RICE BALL, FRIED MOZZARELLA, ZUCCHINI BLOSSOM)
GRAND FRIT PIPERNO (ARTICHAUT FRIT À LA JUIVE, CROQUETTE DE POMMES DE TERRE,
BOULETTE DE RIZ, MOZZARELLA FRITE, FLEURS DE COURGETTE))

FRITTO SCELTO ALL'ITALIANA 23.00

(CARCIOFI, ANIMELLE, CORATELLA, CERVELLO)
CHOICE OF DIFFERENT FRIED BYTES (ARTICHOKES, LAMB SWEETBREADS, OFFALS, BRAINS)
CHOIX DE FRITURE À L'ITALIENNE (ARTICHAUTS, RIS D'AGNEAU, FRESSURE, CERVEAU)

CARCIOFI ALLA GIUDIA (2 PEZZI) 15.00

ARTICHOKES JEWISH STYLE - ARTICHAUTS FRITS À LA MODE JUIVE (2 PIECES)

FILETTI DI BACCALÀ (2 PEZZI) 15.00

SALT COD FILLETS FRIED IN A SPECIAL BATTER - FILETS DE MORUE FRITS (2 PIECES)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI E FRITTI (5 FIORI) 15.00

FRIED ZUCCHINI BLOSSOMS - FLEURS DE COURGETTE FRITS

BOCCONCINI DI FIOR DI LATTE DORATI (5 BOCCONCINI) 15.00

SMALL MOZZARELLA MORSELS FRIED IN OIL - BOUCHÉS DE MOZZARELLA FRITS

ANTIPASTI

APPETIZERS - HORS D'OEUVRE

JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA 36/42 MESES SPANISH CURED HAM BELOTA RESERVA - JAMBON DE ESPAGNE BELLOTA RESERVA	25.00
BRESAOLA DELLA CASA, SPECIALITÀ SPECIAL DRIED BEEF FILLET - FILET DE BOEUF SECHÉ	14.00
TORTINO DI ALICI ED INDIVIA INDIVES AND ANCHOVIES TART - TARTE D'ENDIVE ET ANCHOIS	14.00
TORTINO DI FONTINA CON CARCIOFI FONTINA CHEESE TART AND ARTICHOKEs - TARTE DE FROMAGE FONTINA ET ARTICHAUTS	14.00
TORTINO DI BACCALÀ, CARCIOFI E PATATE SALT COD , ARTICHOKEs AND POTATO TERT - TARTE DE MORUE, ARTICHAUTS ET POMMES DE TERRE	14.00
CHORIZO ENTERO SPANISH PORK MEAT SAUSAGE - SAUCISSON ESPAGNOL DE VIANDE DE COCHON	16.00
PROSCIUTTO SAN DANIELE CURED SAN DANIELE HAM - JAMBON SAN DANIELE	13.00
ANTIPASTO MISTO DI SALUMI CURED MEATS MIXED HORS D'OEUVRE - HORS D'OEUVRE VARIÉ DE CHARCUTERIE	12.00
CARNE SECCA SPECIAL HOME DRIED BEEF MEAT - VIANDE SÉCHÉE MAISON	14.00
ANTIPASTO MISTO DI SOTTOLI MIXED OIL PRESERVED VEGETABLES - HORS D'OEUVRE DE LEGUMES SOUS HOUILE	10.00
JULIENNE DI ZUCCHINE FRITTE IN PASTELLA FRIED ZUCCHINE JULIENNE- JULIENNE DE COURGETTES FRITE	9.00

PRIMI DELLA CASA

HOME MADE FIRST COURSE - LES ENTRÉES MAISON

AGNOLOTTI DI VITELLO POMODORO E BASILICO (SPECIALITÀ)	16.00
PAN FRIED VEAL FILLED AGNOLOTTI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE AGNOLOTTIS DE VEAU REPASSÉS À LA POËLE SAUCE TOMATE ET BASILIC	
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI ALLA CREMA DI LATTE(SPECIALITÀ)	16.00
RICOTTA CHEESE AND SPINACH FILLED RAVIOLI RAVIOLIS REMPLIS DE FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS	
GNOCCHI DI PATATE ALLA FONTINA (SPECIALITÀ)	16.00
POTATO DUMPLINGS WITH VAL D'AOSTA CHEESE SAUCE GNOCCHIS SAUCE FROMAGE DE LA VALLÉE D'AOSTA	
GNOCCHI DI PATATE ALL' AMATRICIANA	16.00
SMALL POTATO DUMPLINGS AMATRICIANA STYLE GNOCCHIS À L' AMATRICIANA	
RIGATONI CON PAJATA	16.00
Rigatoni with lamb's offals - Rigatonis pasta avec tripes de veau de lait	
SPAGHETTI CACIO E UNTO (LARDO NATURALE E PECORINO)	16.00
SPAGHETTI WITH PECORINO CHEESE AND NATURAL LARD - SPAGHETTI AU FROMAGE PECORINO ET LARD NATUREL	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16.00
SPAGHETTI WITH CLAMS - SPAGHETTI AUX PALOURDES	
RISOTTO ALLA PESCATORA	16.00
(COZZE, VONGOLE, SEPIE, AGLIO OLIO PEPERONCINO) FISHERMEN RISOTTO (MUSSELS, CLAMS, CUTTLEFISH, OIL GARLIC AND CHILI PEPPER) RISOTTO DU PÊCHEUR (MOULES, PALOURDES, SICHES, HUILE, AÏL, PIMENT)	
TAGLIOLINI ALLA PESCATORA	16.00
(COZZE, VONGOLE, SEPIE, AGLIO OLIO PEPERONCINO) FISHERMEN TAGLIOLINI (MUSSELS, CLAMS, CUTTLEFISH, OIL GARLIC AND CHILI PEPPER) TAGLIOLINIS DU PÊCHEUR (MOULES, PALOURDES, SICHES, HUILE, AÏL, PIMENT)	
FETTUCCINE ALLA CARBONARA	16.00
FETTUCCINE WITH FRIED LARD, PECORINO CHEESE AND AN EGG YOLK FETTUCCINE "CARBONARA" SAUCE AU LARD FRIT, FROMAGE PECORINO ET ROUGE D'OEUF	
FETTUCCINE AL RAGÙ	14.00
FETTUCCINE WITH MEAT SAUCE - FETTUCCINE AU RAGOÛT DE VIANDE	
TAGLIOLINI ALLA MARINARA	14.00
THIN EGG NOODLES WITH TOMATO SAUCE AND GARLIC FINES TAILLATELLES SAUCE TOMATE ET AIL	
MINISTRA DI PASTA E CECI CON TAGLIOLINI (SPECIALITÀ)	16.00
THIN EGG NOODLES WITH CHICK PEAS SOUP - SOUPE DE FINES TAILLATELLES AUX POIS CHICHES	

IL PESCE

FISH - LE POISSON

SPIGOLA SEA BASS - LOUP DE MER	KG	75.00
SOGLIOLA SOLE	KG	75.00
ORATA ARROSTO ROAST GILT HEAD - DAURADE RÔTIE	KG	75.00
SPIEDINO DI MAZZANCOLLE PRAWNS ON THE SPIT - BROCHETTE DE GAMBAS	KG	75.00
ROMBO AL VINO BIANCO TURBOT IN WHITE WINE SAUCE - TURBOT AU VIN BLANC	KG	75.00
FILETTI DI ORATA IN CROSTA DI PATATE GILT HEAD FILLETS IN POTATO CRUST - FILETS DE DORADE EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE		22.00
FRITTO DI MARE SENZA SPINE (ALICI, CALAMARI, CRUSTACEI) FRIED BONELESS SEA FOOD (ANCHOVIES, SQUIDS, CRUSTACEANS) FRIT DE POISSON SANS ARETES (ANCHOIS, CALAMARES, CRUSTACES)		22.00
SEPPIE ALLA MARINARA (AGLIO, OLIO E PEPERONCINO) CUTTLEFISH "SAILOR'S STYLE" (COOKED WITH OIL, GARLIC AND CHILI PEPPER) SÈCHES MARINIÈRE (CUITES À L'HOUILLE, AÏL ET PIMENT)		16.00

I SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSE - LES PLATS DE VIANDE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA (SPECIALITÀ)	20.00
VEAL ESCALOPE WITH HAM AND SAGE LEAVES - ESCALOPES DE VEAU AU JAMBON ET FEUILLES DE SAGE	
CORATELLA DI AGNELLO CON CARCIOFI (SPECIALITÀ)	18.00
MIXED OFFAL OF LAMB WITH ARTICHOKEs - FRESSURE D'AGNEAU AVEC ARTICHAUTS	
ANIMELLE DI AGNELLO CON CARCIOFI (SPECIALITÀ)	18.00
LAMB SWEETBREADS WITH ARTICHOKEs - RIS D'AGNEAU AVEC ARTICHAUTS	
STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA (SPECIALITÀ)	18.00
PAN FRIED BEEF THIN SLICES AND RUCOLA - FINES TRANCHES DE BOEUF POÊLÉES ET RUCOLA	
FILETTO DI BUE AI FERRI	23.00
GRILLED BEEF FILLET - FILET DE BOEUF AU GRILL	
LOMBATA DI VITELLO	20.00
GRILLED VEAL LOIN - LONGE DE VEAU AU GRILL	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	24.00
T-BONE BREAD CRUMBED VEAL CUTLET - COTE DE VEAU PANÉE	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE	24.00
BREAD CRUMBED VEAL CUTLET WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHIPS COTE DE VEAU PANÉE AVEC DU JAMBON DE PARME ET ÉCAILLES DE PARMESAN	
BRACIOLINE DI ABBACCHIO A SCOTTADITO	21.00
BABY LAMB CHOPS GRILLED "SCOTTADITO" STYLE - CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT AU GRILL	
TRIPPA DI BUE ALLA ROMANA (SPECIALITÀ)	21.00
BEEF TRIPES ROMAN STYLE - TRIPES DE BOEUF À LA ROMAINE	
CODA DI BUE (SPECIALITÀ)	21.00
OXTAIL STEW VACCINARA STYLE - QUEUE DE BOEUF EN SAUCE À LA VACCINARA	
TEGAMINO DI CERVELLO	20.00
LAMB'S BRAIN CASSEROLE - CERVEAU D'AGNEAU EN CASSEROLE	

* = PRODOTTO SURGELATO - * = FROZEN FOOD - * = PRODUIT SURGÉLÉ



I CONTORNI

SIDE DISHES - LES GARNITURES

PARMIGIANO REGGIANO PARMESAN CHEESE - FROMAGE PARMESAN	7.00
PECORINO CON MIELE PECORINO CHEESE AND HONEY FROMAGE PECORINO AU MIEL	7.00
FORMAGGI ASSORTITI ASSORTED CHEESE - PLATEAU DES FROMAGES	7.00
VERDURE BOLLITE STEAM VEGETABLES - LÉGUMES VAPEUR	7.00
INSALATE CRUDE RAW SALADS - SALADES DE LÉGUMES	7.00
INSALATA DI INDIVIA E GUANCIALE LARD EN ENDIVE SALAD - SALADE D' ENDIVE ET DE LARD	8.00
CARCIOFI TRIFOLATI SAUTEED WITH GARLIC AND PARSLEY ARTICHOKEs - ARTICHAUTS SAU TÉS À L'AÏL ET AU PERSIL	7.00
Omelette con carciofi ARTICHOKEs OMELETTE . OMELETTE AUX ARTICHAUTS	12,00
CESTINO DI PANE BASKET OF BREAD - CORBEILLE DE PAIN	2,50

I DESSERT

DESSERTS - LES DESSERTS

LE PALLE DI NONNO FRITTE FRIED GRANDPA' BALLS - LES BALLES DE GRAND-PÈRE FRITES	7.00
GELATI ARTIGIANALI HOME MADE ICE-CREAMS - LES GLACES MAISON	7.00
CREME CAMEL DELLA CASA HOME MADE CREME CAMEL - CREE CAMEL MAISON	7.00
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT SALAD - SALADE DE FRUIT	7.00
SEMIFREDDO ALLA MANDORLA CAMELLATA CAMELIZED ALMOND PARFAIT - PARFAIT AUX AMANDES CAMELIZÉES	7.00
CROSTATE DELLA CASA HOME MADE TART - TARTE MAISON	7.00
TORTA DI MELE APPLE TART - TARTE AUX POMMES	7.00
TORTA DI RICOTTA HOME MADE RICOTTA CHEESE TART - TARTE DE RICOTTA MAISON	7.00
FRAGOLINE DI BOSCO WILD STRAWBERRIES IN LEMON SAUCE - FRAISES DE BOIS AU CITRON	11.00
FRAGOLINE CON GELATO WILD STRAWBERRIES WITH ICE-CREAM - FRAISES DE BOIS À LA GLACE	13.00
CAFFÈ - TÈ COFFEE OR TEA - CAFÉ OU THE	1.50
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3.50