



HOSTARIA SELLERO & VENTRESCA

Via Quinto Publicio, 7/9 - 00175 Roma

Pranzo dalle 12:30 alle 15:00

cena dalle 19:30 alle 23:00

Via Lidia, 40 - 00179 Roma

Pranzo dalle 12:30 alle 15:00

cena dalle 19:30 alle 23:00

Lunedì Riposo

info@selleroeventresca.it | 06.71543000

siamo su tutti i social



SELLERO & VENTRESCA

HOSTARIA ROMANA



MENÙ



ANTIPASTI *APPETIZERS*

Tagliere di affettati <i>(Cured meat selection)</i>	GH	10
Tagliere di formaggi <i>(Selection of cheeses with truffle honey)</i>	GH	12
Lingua in salsa verde <i>(Beef tongue with green sauce)</i>	DI	8
Trippa <i>(Roman style beef tripe with tomato and pecorino romano cheese)</i>	GI	10
Coratella <i>(Roman coratella, with heart,liver and lung of lamb with onions)</i>	N	12
Fagioli con le cotiche <i>(Beans with pork rind)</i>	IN	10
Parmigiana in coccio <i>(Eggplant parmigiana, baked with tomato sauce,mozzarella and parmesan cheese)</i>	AG	8
Vellutata di zucca e carote con crostino di pane affumicato alla cannella <i>(Pumpkin velvety with carrots and breadcrumbs flavored with cinnamon)</i>	A	8

FRITTI *FRIED*

Suppli al telefono <i>(Fried rice ball stuffed with slow cooked shredded beef ragù and mozzarella)</i>	AGIHF	3
Polpettine di bollito <i>(boiled meatballs with parmesan, pecorino romano cheese, mozzarella and black pepper)</i>	AGDI	4
Filetto di baccalà <i>(cod fillet)</i>	AD	4

PRIMI PIATTI *PASTA*

Spaghetti alla carbonara <i>(Spaghetti with egg, guanciale, pecorino romano cheese and black pepper)</i>	ACGN	11
Spaghetti all' amatriciana <i>(spaghetti with tomato, guanciale and pecorino romano cheese)</i>	AGN	11
Tonnarelli cacio e pepe <i>(Tonnarelli with pecorino romano cheese and black pepper)</i>	ACG	11
Paccheri alla gricia <i>(Paccheri with guanciale, pecorino romano cheese and black pepper)</i>	AGN	11
Paccheri alla pajata <i>(Pajata paccheri with veal intestine, tomato sauce and pecorino romano cheese)</i>	AGI	12
Paccheri al sugo di coda <i>(Paccheri with beef tail, tomato sauce and pecorino romano cheese)</i>	AGIN	12
Maltagliati porro, patate al profumo di limone <i>(Maltagliati pasta with Leek, potatoes and lemon scent)</i>	AC	12
Tonnarelli al ragù d'agnello a coltello, con carciofi e pecorino <i>(Tonnarelli with, Lamb ragù with artichokes and pecorino romano cheese)</i>	ACGIN	14
Gnocchetti di patate al ragù d'anatra a coltello <i>(Potatoes gnocchetti with duck ragù)</i>	ACGIN	12

SECONDI *MEAT*

Entrecote alla griglia <i>Grilled entrecote</i>		16
Polpette al sugo <i>(Meatballs with tomatoes sauce)</i>	ACGIN	12
Pancia di maiale su crema di topinambur con riduzione di vino ai frutti rossi <i>(Roasted pork belly on topinambur cream, with wine reduction and red fruits)</i>	N	16
Abbacchio al forno con patate <i>(Baked lamb with potatoes)</i>	N	16
Spezzatino alla picchiapò <i>(Beef stew with tomato sauce)</i>	IN	14
Coda alla vaccinara <i>(Stew of beef tail with tomato sauce)</i>	IN	14
Petto d'anatra con glassa agli agrumi <i>(Roasted duck breast with citrus fruits glaze)</i>	F	16

CONTORNI *VEGETABLES*

Verdure di stagione ripassate <i>(Seasonal vegetables with oil, garlic and chili pepper)</i>		5
Verdure di stagione all'agro <i>(Boiled seasonal vegetables with oil and lemon)</i>		5
Insalata verde <i>(Fresh green salad)</i>		5
Patate al forno <i>(Roasted potatoes)</i>		5
Patate fritte* <i>(Fried potatoes)</i>		5
Carciofi Giudia <i>(Fried artichokes)</i>	A	5
Carciofi alla Romana <i>(Steamed artichokes, with mint and wine)</i>	AN	5

DESSERT *HOME MADE*

Tiramisù <i>(Tiramisù)</i>	ACG	6
Panna cotta (nutella o frutti di bosco*) <i>(Pannacotta topped with nutella or berries)</i>	CG	6
Sbriciolata (nutella o frutti di bosco*) <i>(Cake crumble with Nutella or berries)</i>	ACG	6
Tortino al cuore caldo <i>(dark chocolate cake)</i>	ACG	6
Sorbetto <i>(Lemon sorbet)</i>	AG	6

BEVANDE *DRINK*

Acqua 0,75 lt	2
Acqua 0,50 lt	1
Coca-cola/ coca-cola zero/ fanta 0,33 lt	2
Coca-cola 1 lt	4
Calice di vino 0,125 lt	3
Birra ichnusa 0,5 lt	4
Birra artigianale anima 0,5 lt	8
Caffè	1,5
Amaro 4 cl	3
Amaro del capo al peperoncino 4 cl	6
Jefferson 4 cl	6
Grappa 4 cl	3
Grappa barricata millesimata 4 cl	6

N.B. Non si effettuano variazioni nel formato di pasta
It is not possible to change the type of pasta associated to each combination

Tutte le paste vengono mantecate con pecorino e grana
All pastas are cooked with pecorino cheese and parmesan cheese

*Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
**The product indicated might be frozen*

Lista degli allergeni

- A** cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- B** crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** uova e prodotti a base di uova
- D** pesce e prodotti a base di pesce
- E** arachidi e prodotti a base di arachidi
- F** soia e prodotti a base di soia
- G** latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- H** frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- I** sedano e prodotti a base di sedano
- L** senape e prodotti a base di senape
- M** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- O** lupini e prodotti a base di lupini
- P** molluschi e prodotti a base di molluschi