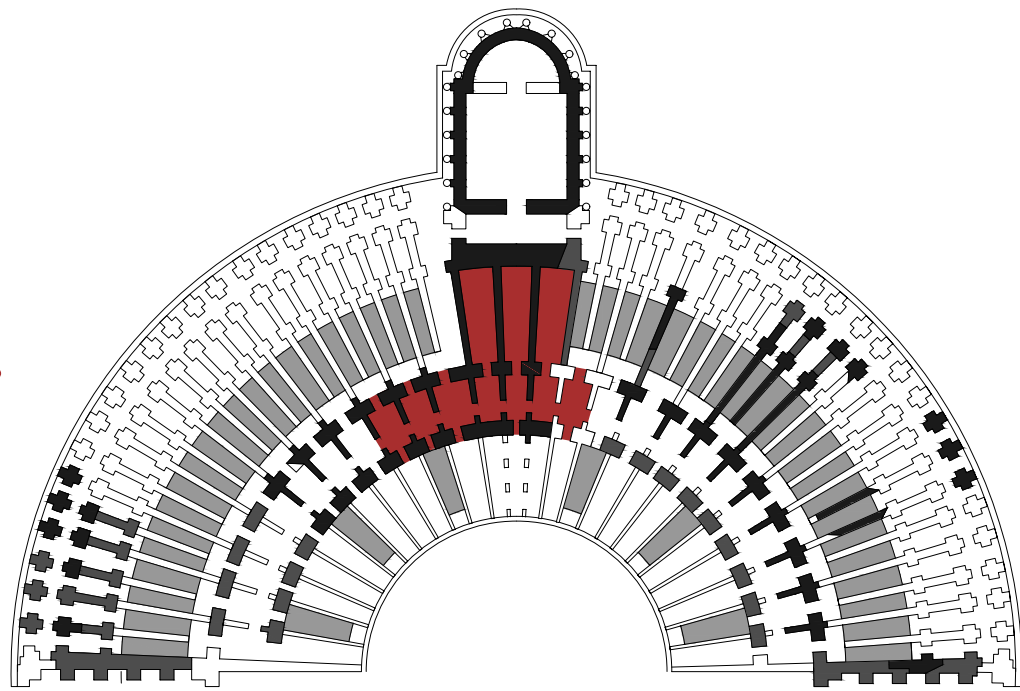






PANCRAZIO

RISTORANTE DI INTERESSE ARCHEOLOGICO

IL RISTORANTE PANCRAZIO SORGE SUI RESTI DEL TEATRO DI POMPEO, È NOTO DAL 1922 PER LE SUE SALE UNICHE E PER IL SAPORE DELLA TIPICA CUCINA ROMANA CHE PROPONE IN UN AMBIENTE FAMILIARE CON RICETTE PATRIMONIO DI QUATTRO GENERAZIONI.

LE SALE DI QUESTO ATIPICO E SUGGESTIVO RISTORANTE DI PIAZZA DEL BISCIONE SONO RICAVATE DAI RESTI DELL'ANTICO TEATRO DI POMPEO IL PIÙ GRANDE TEATRO DI ROMA ANTICA, PROPRIO NELLE AREE CHE VIDERO L'UCCISIONE DI GIULIO CESARE NEL QUARANTAQUATTRO AVANTI CRISTO. "PANCRAZIO" È UN LOCALE RICCO DI FASCINO STORICO, DESTINATO A CONTRIBUIRE A RIANIMARE E A FAR RIVIVERE LE ATMOSFERE DELLA PERDUTA ROMA.

The Pancrazio restaurant stands on the ruins of the teatro di pompeo and has been known since 1922 for its unique rooms and for the flavor of the typical roman cuisine that offers in a family environment with heritage recipes of four generations.

The rooms of this atypical and suggestive restaurant in piazza del biscione are obtained from the remains of the ancient theater of Pompey, the largest theater in ancient Rome, precisely in the areas that saw the killing of julius caesar in forty-four B.C.

"Pancrazio" is a place full of historical charm, intended to help revive and revive the atmosphere of lost Rome.

» ANTIPASTI «

ANTIPASTO PANCRAZIO CON SALUMI E FORMAGGI ROMANI DOP	G 18€
<i>Pancrazio starter with roman cheese and salami</i>	
CORATELLA ALLA ROMANA / Mixed lamb offal (liver, heart, spleen)	I 12€
MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI	G 20€
<i>Bufala mozzarella cheese and parma ham 24 month</i>	
TARTARE DI MANZO AL TARTUFO FRESCO / Beef tartare with fresh truffle.	J 16€
FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA / Fried fish code filet.	AD 10€
FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E ALICI.	ADG 9€
<i>Fried zucchini flower with ricotta cheese and anchovies</i>	
BURRATA E ALICI DEL MAR CANTABRICO / Burrata cheese and cantabria sea anchovies.	DG 14€
SOUTÉ COZZE E VONGOLE / Mussels and clams soute.	N 14€

» PRIMI «

RIGATONI ALLA CARBONARA / Rigatoni with eggs, bacon and sheep cheese	ACG 12€
BUCATINI ALL'AMATRICIANA / With tomatoes, bacon and sheep cheese	AG 12€
TONNARELLO CACIO E PEPE / Fresh spaghetti with black pepper and sheep cheese	ACG 13€
RIGATONI CON LA PAJATA	AG 16€
<i>Rigatoni with unweaned calf intestine stew, typical tomato sauce, roman pecorino cheese and black pepper</i>	
FETTTUCCINA AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA.	ACI 14€
<i>Fettuccine with coda alla vacinara (oxtail)</i>	
TONNARELLO AL RAGÙ BIANCO E TARTUFO / Fresh spaghetti with ragù and truffle	ACI 18€
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI TARTUFO NERO	G 20€
<i>Risotto with porcini mushrooms and truffle</i>	
RAVIOLI DI BURRATA CON CREMA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA.	ACGH 15€
<i>Burrata ravioli with pistachio creamand stracciatella cheese</i>	
FETTUCCINE COZZE, VONGOLE E PECORINO.	AGN 19€
<i>Fettuccine with mussels, clams and roman pecorino cheese</i>	
SPAGHETTO ALLE VONGOLE / Spaghetti with clams	AN 18€

» SECONDI «

FILETTO ALLA GRIGLIA / Pancrazio starter with roman cheese and salami.	26€
COSTOLETTE D'ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO.	18€
<i>Pancrazio starter with roman cheese and salami</i>	
POLLO ALLA ROMANA / Roman style chicken with tomatoes and peppers.	16€
CODA ALLA VACCINARA / Coda alla vacinara (oxtail).	I 14€
STRACCETTI DI MANZO ALLA ROMANA / Shredded beef roman style.	16€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA / Roman style veal with ham and cheese.	A 16€
BACCALÀ IN UMIDO CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI.	D 16€
<i>Stewwed baccala with cheery tomatoes, olives and capers</i>	
POLPETTE AL SUGO / Roman style meat balls with tomatoes sauce	AI 12€

» CONTORNI «

PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI / Typical roman salad	D 8€
PATATE AL FORNO / Roasted potatoes	6€
CARCIOFO ALLA ROMANA O ALLA GIUDIA / Roman style artichoke or fried.	7€
CICORIA AJO, OJO E PEPERONCINO / Chicory	6€

» DOLCI «

TIRAMISÙ FATTO IN CASA / Home made tiramisu.	CG 8€
CHEESE CAKE AL PISTACCHIO / Cheesecake with pistacchio	ACGH 8€
CROSTATA CON RICOTTA E VISCIOLE / Ricotta cheese and sour cherry pie	ACG 8€
TORTINO AL CIOCCOLATO / Chocolate cake	ACGH 7€

» BEVANDE «

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,75 / Still or Sparkling water 0.75	.3€
COCA COLA FANTA SPRITE 0,33 / Coke Fanta Sprite 0.33	.4€
CAFFÈ / Coffee	.2,5€
CAPPUCCINO / Cappuccino	.3€
TÈ / CAMOMILLA / Tea / chamomile	.3€

» BIRRA IN BOTTIGLIA «

HEINIKEN.	.5€
ICHNUSA NON FILTRATA	.6€
MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl. - Non filtrata - 5,0% vol.	.6€
METRA BIRRA AL FARRO 33 cl. - ipa - 6,2% vol.	.7€
MALEDETTA BIRRA DEL BORGO 33 cl. - Belgian ale - 6,2% vol.	.7€

» Vini alla Mescita «
Wine by the glass