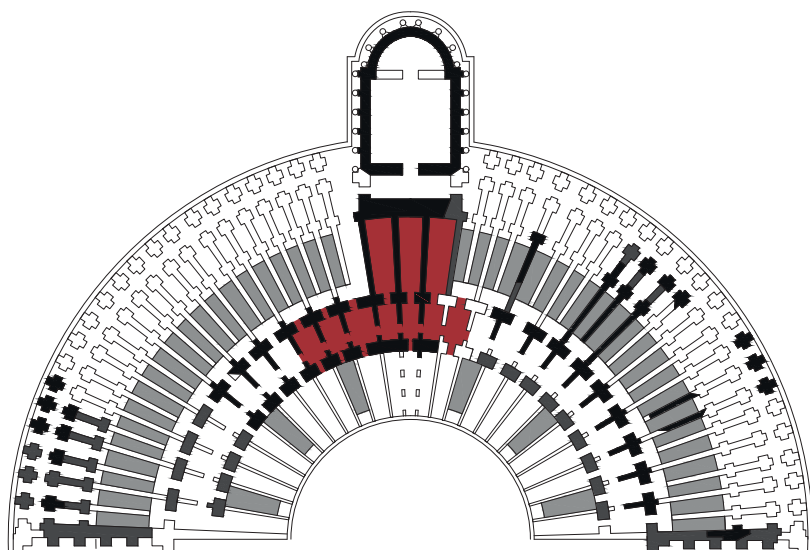




PANCRAZIO

RISTORANTE DI INTERESSE ARCHEOLOGICO

dal 1922

MENU

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 ATMOSFRE 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 «
Starter

TRIS DI BRUSCHETTE.....	ADG	11€
pomodoro e basilico, burrata e alici, cicoria ripassata e pecorino <i>Bruschetta with tomatoes and basil, anchovies and burrata, chicory and pecorino cheese</i>		
TRIPPA ALLA ROMANA / Roman style tripe in tomato sauce	GIL	16€
FIORI DI ZUCCA FRITTI, FARCITI CON RICOTTA E ALICI	ADG	11€
<i>Fried zucchini flowers filled with ricotta cheese and anchovies</i>		
FILETTO DI BACCALÀ* IN PASTELLA / Fried cod* fillet	AD	12€
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	G	18€
<i>24 Months Prosciutto and buffalo mozzarella</i>		
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI / Selection of cured meats and cheeses	G	30€
CARCIOFO ALLA GIUDIA O ALLA ROMANA (secondo stagione)	AD	8€
<i>Jewish-style fried or Roman style artichoke, according to season</i>		
CORATELLA ALLA ROMANA / Roman style lamb offal		14€
MARITOZZI ARTIGIANALI “ANTICO FORNO ROSCIOLI” ALLA PANCRAZIO (2 pz)	AGCIL	14€
<i>Two pieces of maritozzi Pancrazio style</i>		
MELANZANA ALLA PARMIGIANA TRADIZIONALE / Traditional Eggplant parmigiana	GI	15€

» PRIMI «
Pasta

RIGATONE ROMANO “PASTIFICIO MANCINI” ALLA CARBONARA, AMATRICIANA O GRICIA	AGC	15€
<i>Rigatoni by Pastificio Mancini with Classic Roman sauce: Carbonara, Amatriciana or Gricia</i>		
FETTUCCHINE AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA / Fettuccine with oxtail sauce	ACGI	17€
FETTUCCHINE BURRO AL ROSMARINO E PARMIGIANO STRAVECCHIO	AGC	18€
<i>Fettuccine with rosemary-infused butter and extra-aged parmigiano</i>		
RIGATONE ROMANO “PASTIFICIO MANCINI” CON LA PAJATA	AGCI	16€
<i>Rigatoni with unweaned calf intestine stew, typical tomato sauce, roman pecorino cheese and black pepper</i>		
TONNARELLO ARTIGIANALE ALLA CACIO E PEPE	AGC	15€
<i>Tonnarello with pecorino cheese and black pepper</i>		
GNOCCHI AL RAGÙ DI SALSICCIA E CREMA DI PEPERONE ARROSTITO	AGCI	16€
<i>Gnocchi with sausage ragù and roasted peppers cream</i>		
RAVIOLI FATTI PER NOI CON CICORIA E PARMIGIANO, BURRO E ALICI	AGCD	16€
<i>Artisanal Ravioli with chicory and parmesan cheese, butter and anchovies</i>		
SPAGHETTI “PASTIFICIO MANCINI” ALLE VONGOLE / Spaghetti with clams	AGCDNL	20€

SECONDI

Second courses

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON CICORIA / <i>Half deviled cockerel with chicory</i>	20 [€]
CODA ALLA VACCINARA / <i>Oxtail in a tomatoes sauce</i>	I 22 [€]
FILETTO DI MANZO AGLI ODORI CON PATATE AL FORNO / <i>Grilled fillet steak served with roasted potatoes</i>	28 [€]
BACCALÀ* ALLA ROMANA / <i>Cod* fillet roman style: white onions, fresh tomatoes, pine nuts</i>	DGHL 24 [€]
POLLO E PEPERONI / <i>Roman style chicken with tomatoes and peppers</i>	I 18 [€]
ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE / <i>Baked lamb served with roasted potatoes</i>	26 [€]
POLPETTE ALLA ROMANA CON PURÈ DI PATATE / <i>Roman style meat balls with tomatoes sauce and mashed potatoes</i>	ACGHI 16 [€]
SALTIMBOCCA DI VITELLA TRADIZIONALE / <i>Traditional veal with ham and sage in a buttered sauce</i>	AGL 20 [€]

CONTORNI

Side dishes

PATATE AL FORNO / <i>Roasted potatoes</i>	7 [€]
CICORIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO / <i>Chicory with garlic, pepper and oil</i>	7 [€]
SPINACI BURRO E PARMIGIANO / <i>Spinach with butter and parmesan cheese</i>	G 7 [€]
PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI (secondo stagione) / <i>Typical roman salad with anchovies (according to season)</i>	D 8 [€]
CONTORNO DI STAGIONE / <i>Seasonal side dish</i>	8 [€]

INSALATE

Salads

CAPRESE DI BUFALA	G 12 [€]
con mozzarella del caseificio e pomodoro / <i>Buffalo mozzarella cheese and Cherry tomatoes</i>	
CHICKEN CAESAR SALAD	ACDGJ 14 [€]
lattuga, pollo, scaglie di parmigiano reggiano, crostini di pane, salsa caesar fatta in casa <i>Lettuce, chicken, Parmigiano Reggiano flakes, bread croutons, caesar sauce home made</i>	
INSALATA GRECA	G 14 [€]
pomodori, cetrioli, olive, feta, cipolla, origano / <i>Feta cheese, cucumbers, tomatoes, olives, onions, oregano</i>	

DESSERT

con Selezione di vini da dolce e liquori / with Selection of sweet wines and liquors

TIRAMISÙ TRADIZIONALE / <i>Traditional tiramisu</i>	ACG 9 [€]
consigliato con Passito di Pantelleria DOC / <i>recommended with Passito di Pantelleria DOC</i>	
	calice 8 [€]
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO / NUTELLA / PISTACCHIO / <i>Fresh berry / nutella / pistachio cheesecake</i>	ACGH 9 [€]
consigliato con Liquore alla Genziana / <i>recommended with Gentian Liquor</i>	
	calice 6 [€]
TORTA DI MANDORLE AL CIOCCOLATO / <i>Almond and chocolate cake</i>	CGH 9 [€]
consigliato con Porto Tawny 10 anni / <i>recommended with Porto Tawny 10 years</i>	
	calice 7 [€]
CROSTATA CON RICOTTA E VISCIOLE / <i>Ricotta cheese and sour cherry pie</i>	ACG 10 [€]
consigliato con Liquore Ratafia / <i>recommended with Ratafia Liquor</i>	
	calice 6 [€]
BISCOTTI E CIAMBELE AL VINO / <i>Traditional cookies and wine donuts</i>	AHL 8 [€]
consigliato con Vin Santo del Chianti DOC / <i>recommended with Vin Santo del Chianti DOC</i>	
	calice 7 [€]
SORBETTO / <i>Sorbet</i>	CGH 9 [€]

Gli abbinamenti sono serviti al calice (cl. 6). Bottiglia disponibile su richiesta

Pairings are served by the glass (cl 6). Bottles available upon request

BEVANDE

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA 0,75 / <i>Still water 0,75</i>	3 [€]
ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA 0,75 / <i>Sparkling water 0,75</i>	3 [€]
COCA COLA 0,33 / <i>Coke 0,33</i>	5 [€]
COCA COLA ZERO 0,33 / <i>Coke Zero 0,33</i>	5 [€]
FANTA 0,33 / <i>Fanta 0,33</i>	5 [€]
SPRITE 0,33 / <i>Sprite 0,33</i>	5 [€]
ESPRESSO	2,5 [€]

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA	6 [€]
MALEDETTA BIRRA DEL BORGO 0,33 - <i>Belgian Ale - 6,2% vol</i>	8 [€]

BIRRA ALLA SPINA

PERONI CRUDA 0,4cl - <i>Lager</i>	7 [€]
PERONI GRAN RISERVA 0,4cl - <i>Rossa</i>	8 [€]

Si chiede alla gentile clientela di pagare il conto in un'unica soluzione, non è possibile pagare separatamente.
We ask our customers to pay the bill in one go, it is not possible to pay separately.

Si prega di comunicare le proprie allergie prima della ricezione dell'ordine
Please inform us of any allergies before placing your order

*prodotto congelato / **prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del EU Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: Milk and dairies (including lactose) | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may contain molluscs