

# la *S* Trattoria *Scopettaro*



*Antica trattoria in Testaccio*

*Roma Lungotevere Testaccio, 7*

*Tel 06/5757912 - 06/5742408*

*[www.loscopettaroroma.com](http://www.loscopettaroroma.com)*

# Antipasti

<b>Bruschetta croccante al pomodoro</b> <i>crispy bruschetta with tomatoes</i>	€ 3,00
<b>Bruschetta croccante fagioli, pecorino e pepe</b> <i>crispy bruschetta with beans, pecorino cheese and pepper</i>	€ 3,00
<b>Antipasto dello Scopettaro</b> ( <i>coccio di trippa, coccio di coratella, coccio di fagioli</i> ) <i>starter of the house with beans in a crock pot, veal tripe in tomato sauce, interior lamb</i>	€ 15,00
<b>Carolo cappuccino rosso saltato con cipolla</b> <i>Savoy cabbage with onion</i>	€ 5,00
<b>affettati misti (capocollo, prosciutto, mortadella) al piatto</b> <i>starter of the house with cold meats</i>	€ 10,00
<b>Capresina dello Scopettaro</b> ( <i>Bocconcini di bufala pomodoro a dadini basilica olio e sale</i> ) <i>buffalo mozzarella, diced tomatoes, basil, oil and salt</i>	€ 9,00
<b>Fagioli al coccio</b> <i>beans in a crock pot</i>	€ 5,00
<b>Coccio di trippa</b> <i>veal tripe in tomato sauce</i>	€ 6,00
<b>Coccio di coratella</b> <i>lamb heart, lung, liver in a crock pot</i>	€ 6,00
<b>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</b> <i>ham with buffalo mozzarella</i>	€ 12,00
<b>Lingua di Vitella salmistrata</b> <i>Veal tongue with green sauce</i>	€ 10,00
<b>Nervetti di Vitella</b> <i>veal gristle</i>	€ 7,00

## Primi piatti "i classici"

*"tutte le nostre paste sono servite con pecorino D.O.P. o reggiano 30 mesi"*

<i>Mezzi rigatoni con pajata</i>	<b>€ 13,00</b>
<i>Small rigatoni with veal small intestine</i>	
<i>Mezzi rigatoni al sugo di coda</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Small rigatoni with oxtail sauce</i>	
<i>Mezzi rigatoni alla amatriciana</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Small rigatoni with tomato, bacon, pecorino cheese and chili pepper</i>	
<i>Mezzi rigatoni alla Carbonara *</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Small rigatoni with bacon, eggs and pecorino cheese</i>	
<i>Mezzi rigatoni alla gricia</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Small rigatoni with bacon, pecorino cheese and chili pepper</i>	
<i>Mezzi rigatoni con polpette</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Small rigatoni with meatballs</i>	

*\* prodotto preparato con uova fresche non pastorizzate*

# Pasta Fresca

*"tutte le nostre paste sono servite con pecorino D.O.P. o reggiano 30 mesi"*

<i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>with pecorino cheese and black pepper</i>	
<i>Tonnarelli alla gricia</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>with pecorino cheese, bacon and pepper</i>	
<i>Tonnarelli alla Amatriciana</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>with tomato sauce, bacon, pecorino cheese and chili pepper</i>	
<i>Tonnarelli del norcino (salsiccia, cipolla, crema di latte, noce moscata)</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>with sausage, onion, milk cream, nutmeg</i>	
<i>Tonnarelli pomodoro fresco, basilico, parmigiano e mozzarella stracciata</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>with fresh tomato, basil, parmesan and mozzarella</i>	
<i>Tonnarelli aglio, olio, cicoria, pecorino e peperoncino</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>with garlic, oil, chicory, pecorino cheese and chili pepper</i>	

# Pasta Fresca

*"tutte le nostre paste sono servite con pecorino D.O.P. o reggiano 30 mesi"*

<b><i>Fettuccine ai funghi porcini* e salsiccia</i></b> <i>(servite con reggiano DOP 30 mesi)</i>	<b>€ 13,00</b>
<i>with porcini mushrooms and sausage</i>	
<b><i>Fettuccine al ragù classico</i></b>	<b>€ 11,00</b>
<i>with bolognese sauce</i>	
<b><i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i></b>	<b>€ 15,00</b>
<i>handmade dumplings composed of a filling of ricotta cheese and spinach dressed with tomato sage</i>	
<b><i>Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia</i></b>	<b>€ 15,00</b>
<i>handmade dumplings composed of a filling of ricotta cheese and spinach dressed with butter sage</i>	
<b><i>Gnocchi alla amatriciana</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>potato dumplings with tomato sauce, bacon, pecorino cheese and chili pepper</i>	
<b><i>Gnocchi cacio e pepe</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>potato dumplings with pecorino cheese and black pepper</i>	
<b><i>Gnocchi al ragù di salsiccia</i></b>	<b>€ 12,00</b>
<i>potato dumplings with sausage sauce</i>	
<b><i>Gnocchi all'arrabbiata</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>potato dumplings with tomato sauce, chili pepper and garlic</i>	

*\*il prodotto in base alla disponibilità del mercato potrebbe essere surgelato*

## *Zuppe*

### *Pasta e Fagioli*

*pasta with beans soup*

€ 10,00

### *Pasta e ceci*

*pasta with chickpeas soup*

€ 10,00

## *Baccalà*

### *Baccalà alla romana con patate*

*(cuore di filetto di baccalà con pomodoro, cipolla dorata, pinoli, uvetta e patate)*

€ 15,00

## Secondi piatti

<i>Coda alla vaccinara</i>	€ 18,00
<i>Stewed oxtail in tomato sauce with celery and carrots</i>	
<i>Trippa alla romana</i>	€ 13,00
<i>Veal tripe in tomato sauce</i>	
<i>Abbacchio alla cacciatora</i>	€ 15,00
<i>Stewed lamb in wine sauce</i>	
<i>Coratella d'abbacchio</i>	€ 13,00
<i>Lamb heart, lung, liver</i>	
<i>Muscolo alla Vaccinara</i>	€ 13,00
<i>stewed veal muscle in tomato sauce</i>	
<i>Saltimbocca di vitella alla Romana</i>	€ 15,00
<i>slices of meat with ham and sage cooked in white wine</i>	
<i>Polpette alla romana in bianco o al pomodoro</i>	€ 13,00
<i>meatballs with or without tomato sauce</i>	
<i>Involtini alla Romana (n.2)</i>	€ 13,00
<i>Roll of the house</i>	

## *Secondi piatti*

*Straccetti di manzo con rucola, parmigiano, pomodori ciliegino* € 15,00

*slices of meat with rucola, parmesan and cherry tomatoes*

*Straccetti di manzo con funghi porcini\** € 20,00

*slices of meat with porcini mushrooms*

*Pollo con peperoni (venerdì, sabato, Domenica)* € 15,00

*roasted chicken in sweet pepper sauce*

*Pollo alla cacciatora in bianco con olive e capperi* € 13,00

*roasted chicken in wine sauce with capers and olives*

*Melanzane alla parmigiana* € 12,00

*roasted eggplants with tomato and mozzarella*

*\*il prodotto in base alla disponibilità del mercato potrebbe essere surgelato*



## Contorni

<i>Cicoria ripassata in padella aglio olio e peperoncino</i>	€ 5,00
<i>Fried chicory (spicy)</i>	
<i>Verza e patate ripassata in padella aglio olio e peperoncino</i>	€ 5,00
<i>Fried potatoes and savoy cabbage (spicy)</i>	
<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Roasted potatoes</i>	
<i>Melanzane grigliate</i>	€ 5,00
<i>Grilled eggplants</i>	
<i>Carciofo alla romana (n. 1 stagionale)</i>	€ 6,00
<i>Roman style artichoke</i>	
<i>Puntarelle in salsa di alici (stagionale)</i>	€ 8,00
<i>Puntarelle (traditional roman salad) in anchovies sauce</i>	

## *Dolci fatti in casa*

<i>Tiramisù *</i>	€ 6,00
<i>Cream caramel</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta</i>	€ 6,00
<i>Crostata</i> <i>homemade cake</i>	€ 5,00
<i>Mela al forno con riduzione di vino rosso al caramello</i> <i>cooked apple with caramel and wine</i>	€ 6,00
<i>Ciambelline al vino con moscato di Sicilia</i> <i>little donuts served with muscat wine from Sicily</i>	€ 6,00

*\* prodotto preparato con uova fresche non pastorizzate (prodotto giornaliero)*

## *Bevande*

<i>Acqua 1 lt</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra Piretti 66 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Coca Cola 1 lt.</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Coca Cola 33 cl vetro.</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Coca Cola zero 33 cl vetro.</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Fanta 33 cl vetro</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sprite 33 cl vetro</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Grappa barricata Villa Prato Berta</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Grappa bianca Villa Prato Berta</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Amari nazionali ed esteri</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Whisky speciali o riserva</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Rum speciali o riserva</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Pane (a persona)</i>	<i>€ 1,00</i>