



HOSTERIA alla RAMPA di PORTA PIA

MENU



hosteria alla rampa di porta pia



hosteriaallarampadiportapia

WI-FI



LA NOSTRA STORIA

Benvenuti alla “ Rampa “ di Porta Pia, dove tradizione e innovazione si incontreranno per dare vita a piatti originali senza mai allontanarsi troppo dai sapori di un tempo, prestando molta attenzione alla scelta delle materie prime secondo stagione e alla loro combinazione. Siamo lieti di accompagnarvi alla scoperta di questo nuovo percorso, di questo viaggio nel gusto dove faremo del nostro meglio per non deludere le vostre aspettative!

“ Lascia che il cibo parli per te, sarai sorpreso di quanto lontano puoi arrivare in così poco tempo” (Gordon Ramsey)

LO CHEF CONSIGLIA

VITELLO TONNATO (<i>Tender veal</i>)	€ 16,00
FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE (<i>Fried calamari and zucchini</i>)	€ 16,00
CATALANA DI POLIPO (<i>Catalana octopus</i>)	€ 15,00
SPAGHETTI CON VONGOLE, FIORE E BOTTARGA (<i>Spaghetti with clams, fennel, and bottarga</i>)	€ 16,00
SPAGHETTI CON COZZE E VONGOLE (<i>Spaghetti with mussels and clams</i>)	€ 15,00
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE BIANCO (<i>White mussel and clam stew</i>)	€ 18,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA (<i>Grilled calamari</i>)	€ 17,00
SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO (<i>Grilled sea bass with roasted potatoes</i>)	€ 23,00

ANTIPASTI

BRUSCHETTA BURRATA NDUJA E ALICI (<i>Bruschetta burrata, nduja and anchovies</i>)	€ 5,00
BRUSCHETTA STRACCIATELLA E PACHINO (<i>Bruschetta stracciatella and pachino</i>)	€ 5,00
FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI MOZZARELLA O CON ALICI (<i>Zucchini flower stuffed with mozzarella or anchovies</i>)	€ 7,00
FRITTELLE DI PECORINO ALLA RAMPA (<i>Fried cheese fritters alla Rampa</i>)	€ 6,00
FRITTO DI VERDURE DI STAGIONE (<i>Mixed fried vegetables of the season</i>)	€ 12,00
CARPACCIO DI MANZO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E NOCCIOLE (<i>Thinly sliced beef with shavings of Parmesan cheese and hazelnuts</i>)	€ 19,00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO CLASSICO (<i>Classic beef tartare</i>)	€ 21,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP KING (<i>King-sized San Daniele ham</i>)	€ 16,00
PROSCIUTTO SERRANO GRAN RISERVA (<i>Bruschetta burrata, nduja and anchovies</i>)	€ 17,00
SELEZIONE DI SALUMI DEL BANCO (<i>Selection of cured meats from the deli counter</i>)	€ 17,00
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL BANCO (<i>Selection of cheeses from the deli counter</i>)	€ 17,00
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (<i>DOP buffalo mozzarella</i>)	€ 14,00
BURRATA CON RUCOLA E POMODORO PACHINO (<i>Burrata with rocket and pachino tomatoes</i>)	€ 14,00

PRIMI (First courses)

SPAGHETTI O RIGATONI VERRIGINI ALLA CARBONARA (<i>Spaghetti or Rigatoni Verrigni with eggs, pancetta, and Parmesan cheese</i>)	€ 14,00
RIGATONI O BUCATINI VERRIGINI ALL'AMATRICIANA (<i>Rigatoni or Bucatini Verrigni with guanciale, tomato sauce, and pecorino cheese</i>)	€ 14,00
TONNARELLI CACIO E PEPE (<i>Tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper</i>)	€ 13,00
FETTUCCINE FATTE IN CASA AL RAGÙ BIANCO (<i>Homemade fettuccine with white sauce</i>)	€ 15,00
RAVIOLI RIPIENI DI STRACOTTO BURRO E SALVIA (<i>Ravioli stuffed with braised beef, butter, and sage</i>)	€ 16,00
RISOTTO PROVOLA E PROSECCO AVVOLTO AL PROSCIUTTO (<i>Risotto with provolone cheese, prosecco, and prosciutto</i>)	€ 16,00

SECONDI (Main cours)

FILETTO DI MANZO ALLA RAMPA (<i>Filet Mignon alla Rampa</i>)	€ 28,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL FORNO (<i>veal cutlets topped with prosciutto and sage</i>)	€ 16,00
LOMBATA DI VITELLA ALLA MILANESE E PATATE FRITTE (<i>Veal Milanese with French Fries</i>)	€ 24,00
HAMBURGER DI CARNE SELEZIONATA, LONZINO CROCCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA FRESCA E POMODORI SERVITO CON PANE FATTO IN CASA (<i>Fried calamari and zucchini</i>)	€ 18,00
SOVRACCOSCIA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO (<i>Grilled Chicken Thighs with Roasted Potatoes</i>)	€ 16,00
POLPETTE DI MANZO SELEZIONATO AL SUGO SERVITE AL COCCIO (<i>Ground Beef Meatballs with Sauce</i>)	€ 14,00

OSSOBUCO ALLA ROMANA € 18,00
(*veal shanks braised in a tomato sauce with vegetables*)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 13,00
(*Eggplant Parmesan*)

DALLA GRIGLIA (*From the grill*)

FILETTO DI MANZO € 28,00
(*Filet Mignon*)

TAGLIATA DI MANZO € 23,00
(*Sliced sirloin*)

ENTRECÔTE DI MANZO € 23,00
(*Ribeye steak*)

FIorentina POLACCA (MIN 800 GRAMMI) 100 GRAMMI € 6,00
(*Florentine Polish*)

COSTATA DI LOMBATA POLACCA (MIN 800 GRAMMI) 100 GRAMMI € 6,00
(*Polish tenderloin steak*)

FIorentina DANESE (MIN 800 GRAMMI) 100 GRAMMI € 7,00
(*Danish Florentine*)

COSTATA DI LOMBATA DANESE (MIN 800 GRAMMI) 100 GRAMMI € 7,00
(*Danish tenderloin steak*)

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO € 22,00
(*Grilled Danish tenderloin steak*)

CONTORNI (Side Dishes)

CICORIETTA DI CAMPO (<i>Wild chicory</i>)	€ 6,00
PATATE ARROSTO (<i>Roasted potatoes</i>)	€ 6,00
PATATINE FRITTE (<i>French fries</i>)	€ 6,00
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA (<i>Grilled seasonal vegetables</i>)	€ 11,00

PINSE

PINSA ROMANA (<i>Roman pinsa</i>)	€ 5,00
PINSA PANE ROSSA (<i>Red bread pinsa</i>)	€ 6,00
PINSA BIANCA CON MORTADELLA, PISTACCHIO DI BRONTE E STRACCIATELLA (<i>White pinsa with mortadella, pistachios from Bronte, and stracciatella cheese</i>)	€ 13,00
PINSA PANE CON PROSCIUTTO JAMON SERRANO GRAN RISERVA (<i>Bread pinsa with Serrano ham,</i>)	€ 14,00
PINSA CON MOZZARELLA, FIOR DI ZUCCA E ALICI DEL CANTABRICO (<i>Pinsa with mozzarella cheese, zucchini blossoms, and Cantabrian anchovies</i>)	€ 13,00
PINSA CON MOZZARELLA POMODORO NDUJA E BURRATA (<i>Pinsa with mozzarella cheese, tomato sauce, nduja, and burrata cheese</i>)	€ 13,00

DOLCI FATTI IN CASA (*Homemade sweets*)

TIRAMISÙ ALLA RAMPA (<i>Tiramisu from Rampa</i>)	€ 8,00
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO O ALL'ALBICOCCA (<i>Crostata with berries or apricots</i>)	€ 8,00
TARTUFO DI PIZZO CLASSICO O AL PISTACCHIO (<i>Fried calamari and zucchini</i>)	€ 9,00
PROFITTEROL ALLA RAMPA CON CIOCCOLATO CALDO (<i>Rampa profiteroles with hot chocolate</i>)	€ 8,00
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA VANIGLIA (<i>Dark chocolate cake and vanilla ice cream</i>)	€ 8,00
PANNA COTTA AL CAMELLO (<i>Caramel custard</i>)	€ 8,00
SORBETTO AL LIMONE PROFUMATO ALLA MENTA (<i>Lemon sorbet with mint</i>)	€ 9,00
FRUTTA DI STAGIONE (<i>Seasonal fruit</i>)	€ 8,00

BEVANDE (*Drinks*)

ACQUA PANNA	€ 3,00
SAN PELLEGRINO	€ 3,00
NEPI	€ 3,00

COCA COLA	€ 4,00
COCA ZERO	€ 4,00
FANTA	€ 4,00
SPRITE	€ 4,00

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 2,50
CAFFE' HAG	€ 2,50
CAFFE ORZO	€ 3,00
GINSENG	€ 3,00
CAFFE' AMERICANO	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
THE O camomilla	€ 4,00