

# Insalatone Salads

## Quelle di stagione, seasonal salad

<b>I</b> nvernale	arance finocchi olive peperoncino <i>red orange fresh fennel olives red chili pepper</i>	10.50
<b>F</b> otomodella	bufala, verdure alla brace prosciutto crudo di Parma <i>buffalo mozzarella cheese grilled vegetables cured Parma ham</i>	12.50

## Le classiche dell'Ingegno Evergreen salad's from Ingegno

<b>T</b> ricolore	lattuga radicchio rucola crostone al caprino salsa vignagrette <i>lettuce red leaf radicchio rucola cheese crouton</i>	9.50
<b>R</b> ugata	rucola radicchio funghi noci scaglie di grana crostini croccanti <i>rucola red leaf radicchio mushroom parmesan cheese</i>	10.50
<b>C</b> aesar	iceberg lattuga pomodori scaglie di grana salsa al gorgonzola <i>iceberg &amp; lettuce salad tomato parmesan flakes &amp; blue cheese sauce</i>	12.50
<b>C</b> aesar N.Y.	iceberg lattuga grana gamberi marinati salsa gorgonzola <i>plus marinated shrimps</i>	12.50
<b>A</b> mericana	lattuga spinaci rucola carote crude pollo grigliato mele noci <i>lettuce spinach rucola carrots grilled chicken breast apple walnuts</i>	14.50

## Dolci Dessert

**S**offici e freschi ogni mattina, preparati rigorosamente in casa,  
dalla nostra **F**rancesca, maestra pasticci...ona!!!

*Soft and fresh, prepared daily by Francesca, our pastry chef*

**Colazione invernale all'Osteria**  
**Winter lunch menù**

## **Il menù del Giorno    Daily menù**

**O**gni giorno piatti diversi, cucinati con materie prime fresche e di qualità principalmente dal mare e dalla campagna laziale. Guardate la nostra lavagna e ...*buon appetito !!!!*

*Every day different dishes prepared with fresh ingredient mainly from the sea & the countryside of Rome.  
Come on inside, look at the blackboard or ask to the waittres and ..... enjoy your meal.*

## **Qualche primo nostrano    Roman pasta dishes**

**L**a pasta alla Amatriciana, con guanciale d.o.p. ciociaro di Amaseno 10.50

*Pasta with Amatriciana style : tomato onion and italian bacon sauce ..... very tasty*

**L**a pasta alla carbonara, con uova bio e pancetta steccata rosolata 10.50

*Pasta Carbonara style : with organic egg & cheese cream, soft fried bacon, pecorino cheese*

**L**a pasta mantecata al " cacio e pepe " con pecorino locale Brunelli Buccia nera 12.50

*Pasta with " Cacio & pepe " sauce : grated sheep cheese & freshly ground black pepper*

## **I nostri piatti del pranzo    Lunch dishes**

**S**elezione di formaggi e salumi, serviti con frutta confetture e miele 14.50

*Italian cheese & salami plate served with fruit mustard & honey*

**R**icottine di bufala tiepide con insalata di puntarelle e alici 10.50

*Warm fresh ricotta cheese served with "puntarelle" a baby cicory salad in anchovis & garlic sauce*

**C**arciofo alla romana mozzarella di bufala affumicata e prosciutto di Bassano 12.50

*Stewed artichokes roman style smoked buffalo mozzarella cheese cured Bassiano ham*

**S**almone marinato in casa cagli agrumi, con pane nero e burro ai capperi 12.50

*Homemade merinated norway salmon in citrus, homemade bread & capers butter*

**G**rigliata mista di verdure di stagione alla brace intingolo al balsamico 14.50

*Seasonal grilled vegetables served with extra virgin olive oil with herbs*

**B**occoncini di pollo saltati con verdure, salsa al curry e olio di sesamo 14.50

*Sauteed chicken breast in sweet curry sauce with seasonal vegetables*

**T**agliata di bufala al carbone accompagnata da verdure e patate al forno 22.50

*Grilled buffalo sliced sirloin steack served with vegetables & roasted potato*

**H**amburger dell'Ingegno, con carne di Maccarese, guanciale di Amaseno,

pane di Lariano e cacio dei Cimini, ketchup e senape fatti in casa 16.50

*Our special homemade beef burger, served with potato*