NEL CUORE DI ROMA, A DUE PASSI DA PIAZZA NAVONA, C'È UNA STRADA CHE RACCONTA SECOLI DI STORIA: VIA DEI CORONARI.
NEL MEDIOEVO ERA IL PASSAGGIO DEI PELLEGRINI DIRETTI A SAN PIETRO. QUI, I "CORONARI" VENDEVANO ROSARI E OGGETTI SACRI, DANDO ALLA VIA IL SUO NOME.

TRA LE ANTICHE BOTTEGHE E I PALAZZI RINASCIMENTALI DI VIA DEI CORONARI, NASCE UN LUOGO DOVE IL TEMPO SI FERMA E LA TRADIZIONE PRENDE VITA. UN VIAGGIO NEI SAPORI DELLA ROMA PIÙ AUTENTICA, CON INGREDIENTI GENUINI E RICETTE SENZA TEMPO.

IN THE HEART OF ROME, JUST A STONE'S THROW FROM PIAZZA NAVONA, THERE IS A STREET THAT TELLS CENTURIES OF HISTORY: VIA DEI CORONARI.
IN THE MIDDLE AGES, IT WAS THE PATH TAKEN BY PILGRIMS ON THEIR WAY TO ST. PETER'S. HERE, THE "CORONARI" SOLD ROSARIES AND SACRED OBJECTS, GIVING THE STREET ITS NAME.

AMONG THE ANCIENT WORKSHOPS AND RENAISSANCE PALACES OF VIA DEI CORONARI, A PLACE IS BORN WHERE TIME STANDS STILL AND TRADITION COMES TO LIFE. A JOURNEY THROUGH THE FLAVORS OF THE MOST AUTHENTIC ROME, WITH GENUINE INGREDIENTS AND TIMELESS RECIPES.

VICOLO DI MONTEVECCHIO 9A, 00186 ROMA
TEL. 06-51844554 -CELL. 06-51844554
WWW.TRATTORIADEICORONARI.COM
TRATTORIADEICORONARI@GMAIL.COM

WIFI

TRATTORIADEICORONARI

PASSWORD
Coronari25

Antipasti - Appetizers

Focaccia — 6 €
Focaccia bread
ALLERGENI: N.1

Mix di bruschette con pomodorino, burro e alici, salsa amatriciana, scarola e salsiccia — 8 €
Mixed bruschettas with cherry tomato, Butter and anchovies, amatriciana sauce, escarole and sausage
ALLERGENI: N. 1 -4-7

Carciofo alla romana con polvere di pane aromatizzato e crema di carciofo (se di stagione) — 9 €
Roman-style artichoke with flavored breadcrumbs and artichoke cream (if in season)
ALLERGENI: N. 1

Parmigiana di melanzane — 12 €
Eggplant Parmesan style
ALLERGENI: N. 1 -7

Sautè di cozze — 12 €
Sautéed mussels
ALLERGENI: N. 4-14

Caprese Coronari — 14 €
Mozzarella di bufala con pesto e pomodorini
Buffalo mozzarella with basil pesto and cherry tomatoes
ALLERGENI: N. 7

Tagliere salumi e formaggi (Per due persone) — 18 €
Selezione salumi e formaggi misti
Mixed cold cuts and cheeses

Tagliere Coronari (Per due persone) — 25 €
Prosciutto crudo, mortadella, porchetta, pecorino romano DOP, caciotta romana, ricotta salata, tegamini caldi con fagioli e cotiche, trippa alla romana, pane casereccio
Cold cuts and cheeses platter with prosciutto, mortadella, roast pork, pecorino romano DOP, Roman caciotta cheese, salted ricotta, warm terrines with beans and pork rind, Roman-style tripe, homemade bread.
ALLERGENI: N. 1-7-9

Fritti - Fried

Supplì classico di carne 2pz — 7 €
Fried rice balls whit mozzarella, meat sauce and tomato sauce
ALLERGENI: N. 1 -3-7

Fiori di zucca con mozzarella e alici 2pz.* — 7 €
Stuffed zucchini flowers with mozzarella and anchovies
ALLERGENI: N. 1 -3-4-7

Polpetta di baccalà con maionese alla rapa rossa — 7 €
Fried salt cod ball with beetroot sauce
ALLERGENI: N. 1-3-7-9-12

Patatine fritte * — 6 €
Crispy french fries
ALLERGENI: N. 7

Il Sampietrino — 8 €
Crocchetta fritta di porchetta con salsa cacio e pepe
Fried pork croquette with cacio e pepe sauce
ALLERGENI: N. 7

Primi - First dishes

Spaghetti aglio,olio, peperoncino e prezzemolo — *11 €*
Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, red hot pepper and parsley
ALLERGENI: N. 1 -7

Tonnarelli cacio e pepe — *13 €*
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper
ALLERGENI: N. 1 -7

Spaghetti alla carbonara — *13 €*
Spaghetti with egg, pork cheek (Italian cured pork jowl), pecorino cheese, and black pepper
ALLERGENI: N. 1 -3- 7

Spaghetti all'amatriciana — *13 €*
Spaghetti with tomato , pork cheek (Italian cured pork jowl), pecorino cheese, and black pepper
ALLERGENI: N. 1 -3- 7

*Tonnarelli cacio e pepe e funghi porcini** — *16 €*
Tonnarelli pasta with pecorino cheese, black pepper, and porcini mushrooms
ALLERGENI: N. 1 -7

Gnocchi al sugo di coda alla vaccinara — *16 €*
Potato gnocchi with oxtail ragù
ALLERGENI: N. 1 -3- 7- 9

Fettuccine alle spuntature di maiale — *16 €*
Fresh pasta with pork rib tomato sauce
ALLERGENI: N. 1 -3-7-9

Spaghetti alle vongole — *17 €*
Spaghetti with clams
ALLERGENI: N. 1 -4-12-14

Tonnarelli con pomodorino, gamberi, lime e prezzemolo — *17 €*
Tonnarelli pasta with cherry tomatoes, prawns, lime and parsley
ALLERGENI: N. 1 -4-12-14

Secondi - Second dishes

Polpette al pomodoro — 12 €
Homemade meatballs in tomato sauce
ALLERGENI: N. 1 -3-7-9

Fagioli con le cotiche — 12 €
Beans in tomato sauce with pork rind
ALLERGENI: N.1-9-12

Trippa alla romana — 13 €
Tripe in tomato sauce with Roman mint and pecorino cheese
ALLERGENI: N.7-9-12

Spuntature di maiale con salsiccia al sugo — 14 €
Pork ribs and sausage in tomato sauce
ALLERGENI: N.9-12

Coda alla vaccinara — 15 €
Oxtail stewed in tomato sauce with celery
ALLERGENI: 9

Saltimbocca alla romana con patate arrosto — 16 €
Roman-style cutlets with potato
ALLERGENI: N.1-7-9-12

Pollo alla cacciatora con patate arrosto — 16 €
Hunter-style chicken thigh with roasted potatoes
ALLERGENI: N.1-12

Costolette di abbacchio con patate al forno — 17 €
Roast lamb chops with baked potatoes

Zuppe - Soups

Zuppa di verdure — 10 €
Seasonal vegetable soup
ALLERGENI: 9

Sagnette con fagioli al sugo — 11 €
Homemade fresh pasta with beans in tomato broth
ALLERGENI: N.1-3-9

Zuppa della nonna — 12 €
Bread, escarole, sausage and beans
ALLERGENI: N.1-9-12

Zuppa di fagioli bianchi e cozze con scaglie di pecorino e prezzemolo — 17 €
White beans and mussels soup with pecorino romano cheese, flakes and parsley
ALLERGENI: N.7-9-14

Specialità al Tartufo
Truffle specialties

Carpaccio con maionese al tartufo e granella di nocciole su letto di valeriana e scaglie di formaggio — 16 €
Carpaccio with truffle mayonnaise, hazelnuts, valerian leaves and aged cheese flakes
ALLERGENI: N.3-7-8-12

Tagliere al tartufo fresco e salsa tartufata per 2 persone (salumi, formaggi e crostini misti) — 20 €
Mixed cold cuts, cheeses, and crostini with fresh truffle and truffle sauce
ALLERGENI: N.1-7-12

*Fettuccine con tartufo fresco, salsa al tartufo e funghi porcini** — 19 €
Fettuccine with fresh truffle, truffle sauce and porcini mushrooms
ALLERGENI: N.1-3-7-12

Ravioli ricotta e zucca con tartufo nero fresco e salsa al tartufo — 20 €
Ravioli filled with ricotta and pumpkin, topped with fresh black truffle and truffle sauce
ALLERGENI: N.1-3-12

Risotto con carciofi, salsa al tartufo e tartufo fresco — 21 €
Rice with artichokes, truffle sauce and fresh truffle
ALLERGENI: N.7-12

Polpette al tartufo con purè di patate — 17 €
Truffle meatballs with mashed potatoes
ALLERGENI: N.1-3-7-12

Contorni - Side dishes

Verdura di stagione — 6 €
Seasonal vegetables (chicory or spinach)

Insalata mista — 7 €
Mixed salad

Puntarelle e alici se di stagione — 7 €
Chicory shoots whit anchovies and extra virgin olive oil

Verdura grigliata (melanzane, peperoni, zucchine) — 8 €
Grilled vegetables (eggplant, bell peppers, zucchini)

Patate arrosto — 7 €
Roast potatoes

Le Pizze

Pizze rosse - Red pizzas

Marinara — 10 €
Pomodoro, aglio e origano
Tomato, garlic and oregano
ALLERGENI: N.1

Margherita — 12 €
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella, and basil
ALLERGENI: N.1-7

Wrustel e patatine — 12 €
Mozzarella, pomodoro, wrustel e patatine fritte
Mozzarella, tomato, wrustel and french fries
ALLERGENI: N.1-7

Tonno e cipolla — 13 €
Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla e olive
Mozzarella, tomato, tuna, onion and olive
ALLERGENI: N.1-7

Pizza con Funghi — 13 €
Funghi champignon, pomodoro e mozzarella
Champignon mushrooms, tomato, and mozzarella
ALLERGENI: N.1-4-7

Pizza Amatriciana — 14 €
Pomodoro, mozzarella e guanciale croccante e pecorino romano dop
Tomato, mozzarella, crispy pork cheek (Italian cured pork jowl), pecorino cheese
ALLERGENI: N.1-7

Diavola — 14 €
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato, mozzarella, and spicy salami
ALLERGENI: N.1-7

Capricciosa — 14 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, and olives
ALLERGENI: N.1-3-7-9

Bufalina — 15 €
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella, and basil
ALLERGENI: N.1-7

La Coronari — 16 €
Pomodoro, mozzarella, staccetti di coda, crema di sedano e pecorino romano Dop
Tomato, mozzarella, oxtail meat, celery cream and pecorino cheese
ALLERGENI: N.1-7-9

Le Pizze

Pizze Bianche - White pizzas

Ortolana 10 €
Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati
Mozzarella, grilled eggplants, zucchini and peppers
ALLERGENI: N.1-4-7

Puntarelle, alici e pomodorini 12 €
Mozzarella, chicory shoots, anchovies, cherry tomatoes
ALLERGENI: N.1-4-7

Pizza quattro formaggi 14 €
Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata e ricotta salata
Mozzarella, gorgonzola cheese, smoked provola and salted ricotta
ALLERGENI: N.1-4-7

La Coronari bianca 16 €
Mozzarella, patate al forno, chips di carciofi (se di stagione), guanciale croccante , scaglie di pecorino romano
Tomato, mozzarella, oxtail meat, celery cream and pecorino cheese
ALLERGENI: N.1-7

La Magnona 16 €
Mozzarella, patate al forno, porchetta, caciotta romana e pepe nero
Mozzarella, baked potatoes, roast pork, caciotta cheese and black pepper
ALLERGENI: N.1-7

Prosciutto e Grana 16 €
Mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di formaggio stagionato e rucola
Mozzarella, prosciutto crudo, cheese flakes, and arugula
ALLERGENI: N.1-7

Tartufo e Funghi porcini 17 €
*Mozzarella, tartufo nero fresco, salsa tartufata e funghi porcini **
Mozzarella, fresh truffle, truffle sauce and porcini mushrooms
ALLERGENI: N.1-4-7-12

Dessert

Pane e Nutella — 5 €
Toasted bread with Nutella cream
ALLERGENI: N.1-3-7

Tiramisù della casa — 7 €
Tiramisù
ALLERGENI: N.1-3-7

Torta ricotta e visciole — 7 €
Roman cake with ricotta cheese and sour cherries
ALLERGENI: N.1-3-7

Dolce del giorno — 7 €
Dessert of the day
ALLERGENI: N.1-3-7-8

Frutta di stagione — 6 €
Fruit

Bevande - Drinks

Acqua 1l *Draft Water 1l*	*2,50 €*
Bibite Analcoliche (Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite) *Soft drinks*	*4 €*
Succhi *Juices*	*4 €*
Cappuccino	*4 €*
Caffè *Coffee*	*3 €*

SERVIZIO (Non include la mancia)
SERVICE (Not including tip)
2 €

Tutti i processi di preparazione seguono le corrette pratiche di igiene e sanificazione alimentare
All food preparation processes follow proper hygiene and sanitization practices

* Prodotto surgelato all'origine / congelato in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, secondo le normative vigenti

* Frozen at source / frozen on-site through rapid blast chilling, in accordance with current regulations

Si invita la gentile clientela a informare il personale di sala in caso di allergie o intolleranze.
Il registro degli allergeni è disponibile su richiesta

Guests are kindly invited to inform the dining staff in case of food allergies or intolerances.
The allergen register is available upon request

Legenda Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

1 GLUTINE
2 CROSTACEI E DERIVATI
3 UOVA E DERIVATI
4 PESCE E DERIVATI
5 ARACHIDI E DERIVATI
6 SOIA E DERIVATI
7 LATTE E DERIVATI
8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
9 SEDANO E DERIVATI
10 SENAPE E DERIVATI
11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINO E DERIVATI
14 MOLLUSCHI E DERIVATI
15 CONGELATO O SURGELATO
16 ABBATTUTO