Il Menù

Autunno 2014

Piperno a Monte Cenci

Monte De' Cenci 9
Tel. 06 68806629 - 06 6861113 - 06 6833606 - Fax 06 68219595

Le Specialità di Piperno

The House Specialities - Les Spécialités Maison

Misto di crocchette e supplì (2 crocchette 2 supplì) 8.00
Two Potato coquettes and Two rice balls mixed fry
Melange de deux croquettes ed de deux boulettes de riz

Gran Fritto Piperno 22.00
(carciofo alla giudia,crocchetta di patate,
supplì di riso, ovolina fritta, fiore di zucca)
Grand Fry Piperno (Fried artichoke jewish style, Potato croquette,
Rice ball, Fried mozzarella, zucchini blossom)
Grand Frit Piperno (Artichaut frit à la juive, Croquette de pommes de terre,
Boulette de riz, Mozzarella frite, Fleurs de courgette))

Fritto Scelto All'italiana 15.00
Choice Of Different Fried Bytes - Farandole De Friture À L'italienne

Carciofi Alla Giudia (2 pezzi) 14.00
Artichokes Jewish Style - Artichauts Frits À La Mode Juive (2 pieces)

Filetti Di Baccalà (2 pezzi) 14.00
Salt Cod Fillets Fried In A Special Batter - Filets De Morue Frits (2 pieces)

Fiori di zucca ripieni e fritti (5 Fiori) 14.00
Fried zucchini blossoms - Fleurs de courgette frits

Bocconcini Di Fior Di Latte Dorati (5 bocconcini) 14.00
Small Mozzarella Morsels Fried In Oil - Bouchés De Mozzarella Frits

Antipasti

Appetizers - Hors D'oeuvre

Jamòn Ibérico de Bellota Reserva 36/42 Meses Spanish cured ham Belota Reserva - Jambon de Espagne Bellota Reserva	25.00
Chorizo Entero Spanish pork meat sausage - Saucisson espagnol de viande de cochon	16.00
Piatto Iberico (Jamon Iberico de Bellota, Jamon Serrano, Lomo,Salsiciones,Chorizo.) Spanish platter of cured meats - Plateau de charcuterie Espagnole	25.00
Bresaola Speciale Della Casa Special Dried Beef Fillet - Filet De Boeuf Seché	13.00
Prosciutto San Daniele Cured San daniele Ham - Jambon San Daniele	12.00
Antipasto Misto di Salumi Cured Meats Mixed Hors D'oeuvre - Hors D'oeuvre Varié de Charcuterie	10.00
Carne Secca Special Home Dried Beef Meat - Viande Séchée Maison	13.00
Antipasto misto di Sottoli Mixed oil preserved vegetables - Hors d'oeuvre de legumes sous houile	10.00
Julienne di zucchine fritte in pastella Fried zucchine julienne- Julienne de courgettes frite	8.00
Tortino di fontina con carciofi Fontina cheese tart and artichokes - Tarte de fromage Fontina et artichauts	12.00
Tortino di Alici ed Indivia Indives and anchovies tart - Tarte d'endive et anchois	12.00

Primi Della Casa

Home Made First Course - Les Entrées Maison

Agnolotti Di Vitello Pomodoro e Basilico (Specialità) 16.00
Pan Fried Veal Filled Agnolotti with tomato and basil sauce
Agnolottis De Veau Repassés À La Poêle sauce tomate et basilic

Ravioli di Ricotta e Spinaci alla crema di latte(Specialità) 16.00
Ricotta cheese and Spinach filled Ravioli
Raviolis remplis de fromage Ricotta et Épinards

Gnocchi di Patate al Sugo di Agnello 15.00
Potato Dumplings With Lamb Stew Sauce - Gnocchis de pommes de terre au Ragoût d'Agneau

Gnocchi di Patate Alla Fontina (Specialità) 15.00
Potato Dumplings With Val D'aosta Cheese Sauce
Gnocchis Sauce Fromage De La Vallée D'aosta

Gnocchi di Patate All' Amatriciana 15.00
Small Potato Dumplings Amatriciana style
Gnocchis à l' Amatriciana

Spaghetti Cacio e Unto (lardo naturale e pecorino) 15.00
Spaghetti With Pecorino cheese and natural Lard - Spaghetti au Fromage Pecorino et Lard naturel

Spaghetti Alle Vongole 15.00
Spaghetti With Clams - Spaghetti Aux Palourdes

Risotto Alla Pescatora 15.00
Fishermen Risotto - Risotto Du Pécheur

Tagliolini Alla Pescatora 15.00
Tagliolini With Sea Food Sauce -Tagliolinis À La Sauce Du Pécheur

Fettuccine Alla Carbonara 15.00
Fettuccine With Fried Lard, Pecorino Cheese And An Egg Yolk "Coalminer Style"
Fettuccine "Carbonara" Sauce Au Lard Frit, Fromage Pecorino Et Rouge D'oeuf

Fettuccine Al Ragù 12.00
Fettuccine With meat sauce - Fettuccine au Ragoût de viande

Tagliolini Alla Marinara 12.00
Thin Egg Noodles With Tomato Sauce and Garlic
Fines Taillatelles Sauce Tomate et Ail

Minestra di Pasta E Ceci Con Tagliolini (Specialità) 14.00
Thin Egg Noodles With Chick Peas Soup - Soupe de Fines Taillatelles Aux Pois Chiches

BANCOMAT CartaSi MasterCard VISA EUROCARD Diners Club International

Il Pesce

Fish - Le Poisson

Trancia di Spigola o di Orata Sea bass or Gilthead bream slice - Tranche de Loup de mer ou de dourade	Kg	70.00
Sogliola Di Paranza Smack's Sole - Sole	Kg	70.00
Orata Arrosto Roast Gilt Head - Daurade Rôtie	Kg	70.00
Spiedino Di Mazzancolle Prawns On The Spit - Brochette De Gambas	Kg	70.00
Rombo Al Vino Bianco Turbot In White Wine Sauce - Turbot Au Vin Blanc	Kg	70.00
Filetti di Rombo in crosta di patate Turbot fillets in potato crust - Filets de Turbot en croûte de pommes de terre		22.00
Fritto Di Mare senza Spine Fried Sea Food - Frit De Poisson		18.00
Filetti Di San Pietro John Dory Fillets - Filets De Saint-pierre		23.00
Seppie Alla Marinara Cuttlefish "Sailor's Style" - Sèches Marinière		15.00

I Secondi Di Carne

Meat Main Course - Les Plats De Viande

Saltimbocca di Vitello alla Romana (Specialità) 15.00
Veal Escalope With Ham and Sage Leaves - Escalopes De Veau Au Jambon et Feuilles de Sage

Coratella di Agnello con Carciofi (Specialità) 15.00
Mixed Offal Of Lamb with artichokes - Fressure D'agneau avec artichauts

Animelle Di Agnello con Carciofi (Specialità) 15.00
Lamb Sweetbreads with artichokes - Ris D'agneau avec artichauts

Straccetti di Manzo con Rucola (Specialità) 15.00
Pan fried Beef thin Slices and Rucola - Fines Tranches de Boeuf Poêlées et Rucola

Filetto Di Bue Ai Ferri 23.00
Grilled Beef Fillet - Filet De Boeuf Au Grill

Lombata di Vitello 23.00
Grilled Veal Loin - Longe de Veau au Grill

Costoletta Di Vitello Alla Milanese 23.00
Bread Crumbed Veal Cutlet - Cote De Veau Panée

Cotoletta Di Vitello Alla Bolognese 23.00
Bread Crumbed Veal Cutlet With Parma Ham And Parmesan Chips
Cote De Veau Panée Avec Du Jambon De Parme Et Écailles De Parmesan

Bracioline Di Abbacchio A Scottadito 20.00
Baby Lamb Chops Grilled "Scottadito" Style - Côtelettes d'agneau de lait au Grill

Trippa Di Bue Alla Romana (Specialità) 20.00
Beef Tripes Roman Style - Tripes De Boeuf À La Romaine

Coda Di Bue (Specialità) 20.00
Oxtail Stew Vaccinara Style - Queue De Boeuf En Sauce À La Vaccinara

Agnello in umido con patate (Specialità) 20.00
Lamb stew with potatoes - Agneau en Daube avec pommes de terre

Stufato di Manzo con Cipolline in agrodolce (Specialità) 20.00
Beef Stew with sweetsour silver skin onions
Daube De Boeuf aux Petites Oignons à l'aigre-doux

Tegamino Di Cervello 18.00
Lamb's Brain Casserole - Cerveau D'agneau En Casserole

Entrecote di Manzo ai ferri 18.00
Grilled Beef entrecôte - Entrecôte de boeuf au grill

Arrosto di vitella in crema di latte con purea di patate 20.00
Roast veal in milk cream and mashed potato - Veau rôti à la crème de lait et purée de pommes de terre

I Contorni

Side Dishes - Les Garnitures

Parmigiano Reggiano Parmesan Cheese - Fromage Parmesan	7.00
Pecorino con miele di acacia Pecorino cheese and acagcia blossom honey Fromage Pecorino au miel d' Agacia	7.00
Formaggi Assortiti Assorted Cheese - Plateau Des Fromages	7.00
Verdure Bollite Steam Vegetables - Légumes Vapeur	6.00
Insalate Crude Raw Salads - Salades De Légumes	6.00
Insalata di Indivia e guanciale Lard en endive salad - Salade D' endive et de lard	8.00
Carciofi trifolati Sauteed with garlic and parsley Artichokes - Artichauts sau tés à l'aïl et au persil	6.00
Zucchine ripiene di carne in salsa di pomodoro e basilico (2 p) Zucchine filled of meat in tomato and basil sauce Courgettes remplies de viande sauce tomate et bsilic	8.00
Omelette con carciofi Artichokes omelette . Omelette aux artichauts	12,00

Cestino di pane Basket of bread - Corbeille de pain	2.00

I Dessert

Desserts - Les Desserts

Le Palle Di Nonno Fritte Fried Grandpa' Balls - Les Balles De Grand-père Frites	7.00
Gelati Artigianali Home Made Ice-creams - Les Glaces Maison	7.00
Creme Caramel della casa Home Made Creme Caramel - Cree Caramel Maison	6.00
Baciotto di cioccolata fondente Bitter ciocolate "baciotto" - "Baciotto" Au Chocolat Fondent	6.00
Macedonia Di Frutta Fruit Salad - Salade De Fruit	5.00
Semifreddo alla mandorla caramellata Caramelized Almond Parfait - Parfait Aux Amandes Caramelizées	8.00
Crostate della casa Home made Tart - Tarte Maison	6.00
Torta di Mele Apple Tart - Tarte aux pommes	6.00
Torta di Ricotta Home made ricotta cheese Tart - Tarte de ricotta maison	6.00
Fragoline Di Bosco Wild Strawberries In Lemon Sauce - Fraises De Bois Au Citron	11.00
Fragoline Con Gelato Wild Strawberries With Ice-cream - Fraises De Bois À La Glace	13.00
Caffè - Tè Coffee Or Tea - Café Ou The	1.50
Cappuccino Cappuccino	3.50

BANCOMAT CartaSi MasterCard VISA EUROCARD Diners Club International