

# MENÙ

---

IL PROGETTO TEMA NASCE DALL'IDEA DI FRANCESCA DI PORTARE AL TAVOLO UNA PIZZA ROMANA STESA AL MATTARELLO, SOTTILE E CROCCANTE, CONDITA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO PONTINO: BUFALA DEL CASEIFICIO MACCHIUSI, ALICI DI ANZIO, OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE DELLA CANTINA SANT'ANDREA PREMIATO DAL GAMBERO ROSSO COME UNO DEI MIGLIORI OLII ITALIANI.

CREDIAMO FERMAMENTE NELLA FILIERA LOCALE E VOGLIAMO PORTARE AVANTI L'IDENTITÀ UNICA DI TEMA, RISPETTANDO L'ESSENZA E GLI INSEGNAMENTI DI FRANCESCA.



**Tema**  
FRANCESCA MARCANTOGNINI

# I FRITTI

---



# I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI

---

## **FILETTO DI BACCALÀ CROCCANTE** 1,3,4

PASTELLATO E PANATO COL PANKO,  
SERVITO CON MAIONESE AL LIMONE E AL BERGAMOTTO

**5**

## **TONNARELLO CARBONARA** 1,3,7

TONNARELLO ALL'UOVO, CREMA DI TUORLO PASTORIZZATO,  
PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE AMATRICIANO, MIX DI 7 PEPI

**3.5**

## **LO SFILACCIONE** 1,7

POLPETTA DI SPEZZATINO DI VITELLA SFILACCIATO,  
PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO REGGIANO,  
CREMA AL BURRO, SALVIA

**5**

## **CINGHIALI PE' ROMA** 1,3,7,9

FETTUCCHINE FRESCHE ALL'UOVO, RAGÙ DI CINGHIALE,  
PARMIGIANO REGGIANO, BESCIAPELLA AL PARMIGIANO REGGIANO

**5**

## **SUPPLÌ AL POMODORO** 1,7,9

RISO ARBORIO, POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BURRO,  
BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

**3**





  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA

# I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI

---

**FIORE DI ZUCCA** 1,4,7  
CON ALICI DI ANZIO E FIORDILATTE

**3**

**CROCCHÈ DI PATATE** 1,3,7  
PATATE DI AVEZZANO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,  
PROVOLA AFFUMICATA, MIX DI 7 PEPI, UOVA

**3**

**PATATINE FRITTE**

**4.5**

**PATATINE FRITTE CARBONARA** 7  
CREMA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, MIX DI 7 PEPI,  
GUANCIALE AMATRICIANO CROCCANTE

**5.5**



# PIZZA IN TEGLIA

---



# TEGLIA ROMANA

---

UN CUBOTTO DI TEGLIA ROMANA FARCITO



## LUCIANINA 1,14

POLPO AFFOGATO NEL SUGO DI POMODORO  
CON OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA, CAPPERI,  
PREZZEMOLO E PEPERONCINO

5



## ANNAMO 'AR MC 1,3

COTOLETTA DI POLLO FATTA IN CASA, INSALATA  
E LA NOSTRA SALSA ROSA

4



## MORTAZZA 1,4

MORTADELLA GRIGLIATA, PUNTARELLE ALLA ROMANA  
(CONDITE CON AGLIO, ALICI DI ANZIO E LIMONE)  
E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

5



# TAGLIERE

---



# TAGLIERE<sup>1,7</sup>

---



SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI  
DA CASEIFICI E SALUMIFICI DELL'AGRO PONTINO  
CON OLIVE TAGGIASCHE,  
STRACCIATELLA AL TARTUFO  
E FOCACCIA BIANCA CALDA

**15**

(PER DUE PERSONE)



# CARCIOFO FRITTO

---



# CARCIOFO FRITTO

---



## CARCIOFO FRITTO

(AGNONI CORI)

SERVITO CON FONDUTA AL PECORINO ROMANO DOP  
E POLVERE DI LIQUIRIZIA

7



# BRUSCHETTE

---



  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA

# BRUSCHETTE

---



## **POMODORINI 1**

POMODORINO CILIEGINO, OLIO, AGLIO,  
BASILICO, ORIGANO

**3**

**STRACCIATELLA,  
ALICI DI ANZIO  
E ZEST DI LIMONE 1,4,7**

**4**

**PROVOLA AFFUMICATA,  
FUNGHI TRIFOLATI,  
PREZZEMOLO FRESCO 1,7**

**4**

(CON CRUDO IN AGGIUNTA +1)

**CARCIOFI SOTTILI FRITTI,  
GUANCIALE CROCCANTE,  
PECORINO ROMANO DOP 1,7**

**5.5**



# PIZZA

---



  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA



LA NOSTRA PIZZA È REALIZZATA CON FARINA  
DEL MOLINO PAOLO MARIANI, DA FILIERA  
INTERAMENTE CERTIFICATA CON GRANI  
PROVENIENTI DALL'EMILIA ROMAGNA E DALLE  
MARCHE, FARINA DI FARRO MONOCOCCO,  
FARINA TIPO 1, E STESA NELLA SEMOLA  
RIMACINATA, CON OLTRE 30 ORE DI  
FERIMENTAZIONE CONTROLLATA. STENDIAMO  
RIGOROSAMENTE A MATTARELLO, COME DA  
TRADIZIONE ROMANA.



cantina  
**SANT'ANDREA**  
azienda agricola

**LATTERIE  
GARGIULO**  
caseificio dal 1957

# LE ICONICHE

---



  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA

# LE ICONICHE

---

## MARINARA 3.0 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, TERRA DI OLIVE DI ITRI, DATTERINO GIALLO, ALICI DI ANZIO, STRACCIATELLA, ORIGANO

13

## MARGHERITISSIMA 1,7,8

POMODORO MIGLIARESE, DATTERINO GIALLO, SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA, PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO

13

IN COPERTINA SU



## CAPRICCIOSA SECONDO TEMA 1,3,7

POMODORO MIGLIARESE, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI, OLIVE DI ITRI, BUFALA FUORI COTTURA, CRUDO DI BASSIANO, UOVO SODO

13

## FIORI E ALICI NEL FUTURO

(LA SOLA E UNICA) 1,3,4,7

CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE, FIORI DI ZUCCA, SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA, MAIONESE ALLE ALICI, CHIPS DI ZUCCHINE

14

MENZIONATA SU [italiangourmet](#)

GUARDA LA CORRIERE DELLA SERA  
VIDEORICETTA SU **COOK**

# LE SPECIALI

---



# LE SPECIALI

---

## **LA SAPORITA** 1,7,8

FIORDILATTE, BROCCOLETTI RIPASSATI  
CON OLIO AGLIO E PEPERONCINO, SALSICCIA, PROVOLA AFFUMICATA,  
FILI DI PEPERONCINO, NOCCIOLE TRITATE

**12**

## **LA CONTADINA** 1,7

FIORDILATTE, CICORIA RIPASSATA CON OLIO AGLIO E PEPERONCINO,  
GUANCIALE AMATRICIANO, PECORINO ROMANO DOP

**11**

## **AMATRICIANA** 1,7

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,  
GUANCIALE AMATRICIANO, FONDUTA DI PECORINO ROMANO,  
PECORINO ROMANO DOP, PEPE

**11**

## **MAMMA ANTO** 1,7

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO,  
TARALLO SBRICIOLATO, PARMIGIANO REGGIANO, BESCIAPELLA

**10**





  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA

# LE SPECIALI

---

## **DIAVOLISSIMA** 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,  
SALAME PICCANTE VITERBESE, CACIOCAVALLO DI BUFALA,  
BATTUTO DI PREZZEMOLO OLIO AGLIO E ALICI DI ANZIO

**10**

## **RIDUZIONE DI UN SOGNO** 1,7,8,12

FIORDILATTE, BLUE DI BUFALA, CONFETTURA DI PERE, NOCI,  
RIDUZIONE DI SOGNO DI CANTINA SANT'ANDREA

**14**

## **LUNA DI MIELE** 1,7,8

FIORDILATTE, BLUE DI BUFALA, RADICCHIO TARDIVO, NOCI,  
MIELE DI CASTAGNO, PECORINO ROMANO DOP

**11**

## **PATATE E PORCHETTA** 1,3,7

PATATE ARROSTO, FIORDILATTE, PORCHETTA DI ARICCIA,  
MAIONESE AL BERGAMOTTO

**10**

## **LA LURIDA** 1,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BLUE DI BUFALA, SALSICCIA,  
CIPOLLA CAMELLATA

**10**

**LE NOSTRE CONFETTURE E IL NOSTRO MIELE SONO PRODOTTI DA**

**Aped'Oro**  
AZIENDA APISTICA

# LE CLASSICHE

---

## **ROSSA 1**

POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO, 'N BOTTO DE OJO

**5**

## **MARGHERITA 1,7**

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO

**7**

## **BOSCAIOLA 1,7**

FIORDILATTE, SALSICCIA, FUNGHI CHAMPIGNON

**8**

## **PATATE E SALSICCIA 1,7**

FIORDILATTE, PATATE ARROSTO, SALSICCIA

**8**

## **DIAVOLA ROMANA 1,7**

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, SPADINO PICCANTE

**8**

## **FOCACCIA CON CRUDO E BUFALA 1,7**

FOCACCIA BIANCA CON CRUDO DI BASSIANO

E BUFALA FUORI COTTURA

**11**



# LE CLASSICHE

---

## **NAPOLI** 1,4,7

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,  
ALICI DI ANZIO, ORIGANO

**9**

## **TONNO E CIPOLLA** 1,4,7

CIPOLLA ROSSA DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE,  
TONNO SELEZIONE ARMATORE

**10**

## **FIORI E ALICI** 1,4,7

FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI DI ANZIO

**10**

## **BUFALA** 1,7

POMODORO MIGLIARESE,  
SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA,  
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO

**9**

## **MARGHERITA STORTA** 1,7

POMODORO MIGLIARESE, STRACCIATELLA ARTIGIANALE,  
BASILICO

**9**



# DORCI

---



  
*Tema*  
ROMA IN UNA PIZZA



# DORCI

---

**TIRAMISÙ AL COCCIO** 1,3,7  
MASCARPONE, TUORLO PASTORIZZATO, SAVOIARDI,  
CAFFÈ, CACAO AMARO

6

**CHEESECAKE** 1,7  
MASCARPONE, PHILADELPHIA,  
ZUCCHERO A VELO, BISCOTTI  
TOPPING : NUTELLA, PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO

6

**SACHER TORTE SECONDO TEMA** 1,3,7  
PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO,  
CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO,  
GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE 75%  
E PANNA

7

**MILLEFOGLIE** 1,3,7  
PASTA SFOGLIA, CREMA PASTICCERA AL LIMONE,  
MERINGA ALL'ITALIANA FIAMMEGGIATA,  
ZEST DI LIMONE CANDITA

6



# PADELLINO DOLCE

PRESENTI COME OSPITI A SIGEP 2025



---

IMPASTO REALIZZATO CON LA TECNICA "SPONGE",  
ARRICCHITO CON BURRO E CARAMELLATO IN COTTURA.  
IL RISULTATO È UNA BRIOCHE MORBIDA ALL'INTERNO  
E CROCCANTE ALL'ESTERNO

---

## COME UN TIRAMISÙ

SPICCHIO INZUPPATO NEL CAFFÈ,  
CREMA PANNA E MASCARPONE, CACAO AMARO

6

## COME UNA AMARASCATA

CON BAGNA AL SANGUE MORLACCO,  
CREMA PASTICCERA AL LIMONE  
E AMARASCHE SCIROPATE

7



# COCKTAIL

---

APEROL SPRITZ

6

# BIBITE

---

ACQUA MICROFILTRATA

2

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

SPRITE / FANTA

3

# CAFFÈ

---

CLASSICO

1.5

DECAFFEINATO

1.5

COPERTO

2



# ELENCO ALLERGENI

---

**1 GLUTINE, CEREALI**  
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, ETC.)

**2 CROSTACEI**

**3 UOVA**

**4 PESCE**

**5 ARACHIDI**  
(OLIO)

**6 SOIA**

**7 LATTE**

**8 FRUTTA A GUSCIO**  
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ARACHIDI, ETC)

**9 SEDANO**

**10 SENAPE**

**11 SEMI DI SESAMO**

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**13 LUPINI**

**14 MOLLUSCHI**





  
**Tema**  
ROMA IN UNA PIZZA