

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




ROMA IN UNA PIZZA

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^{1,7}



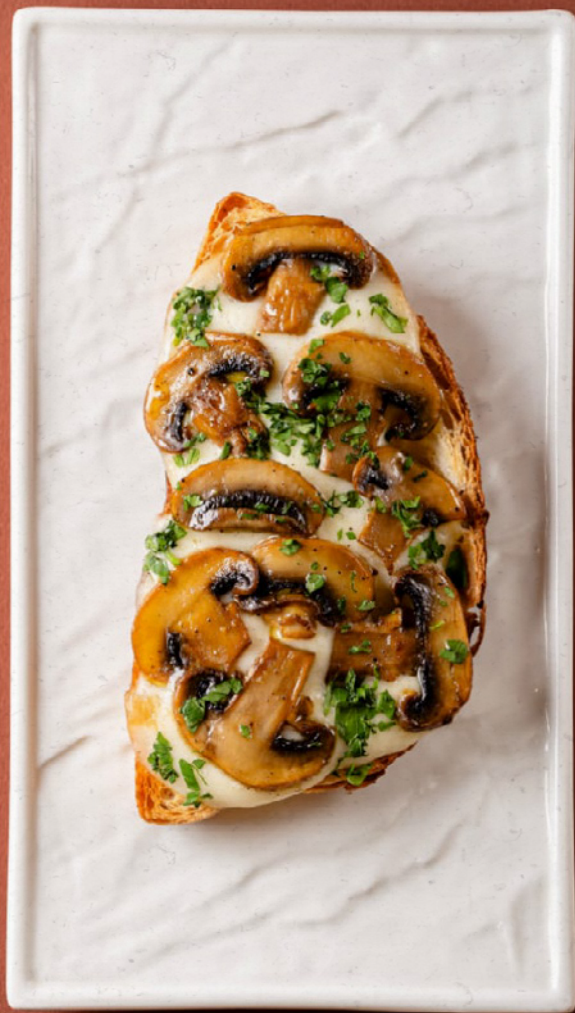
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI
DA CASEIFICI E SALUMIFICI DELL'AGRO PONTINO
CON OLIVE TAGGIASCHE,
STRACCIATELLA AL TARTUFO
E FOCACCIA BIANCA CALDA

15

(PER DUE PERSONE)



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](https://italiangourmet.com)

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

LE SPECIALI




ROMA IN UNA PIZZA

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, BESCIAMELLA

10



LE SPECIALI




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

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 CARAMELLATA

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

APEROL, SPUMANTE BELLONE BRUT CASA DIVINA PROVVIDENZA,
SODA, ARANCIA.

8

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






ROMA IN UNA PIZZA