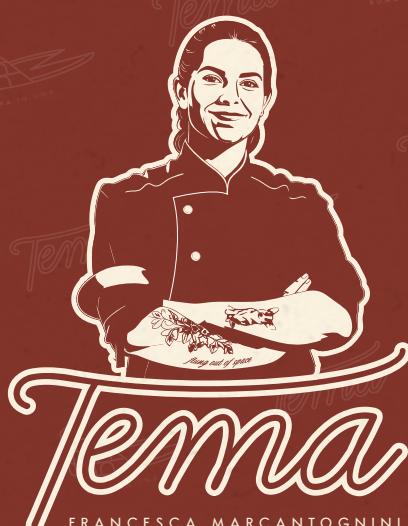


MENU

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.



I FRITTI



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI

FILETTO DI BACCALÀ 1,3,4

PASTELLATO SERVITO CON MAIONESE AGLI AGRUMI
E ALL'ANETO

5

SUPPLÌ AL POMODORO 1,7,9

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

3

FIORE DI ZUCCA 1,4,7

CON ALICI DI ANZIO E FIORDILATTE

2.5

LO SFILACCIONE 1,7

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

4.5

AJO OJO E BROCCOLI 1,7

SPAGHETTONE ALL'OLIO, CREMA ALL'AGLIO,
PEPERONCINO, PECORINO ROMANO DOP,
BROCCOLO ROMANO, FILI DI PEPERONCINO

4

I FRITTI



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI

TONNARELLO CARBONARA 1,3,7

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

4

NOVITÀ

TONNARELLO GRICIA 1,3,7

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

3.5

TONNARELLO CACIO E PEPE 1,3,7

TONNARELLO ALL'UOVO,
CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, MIX DI PEPI

3.5

CROCCHETTA DI PATATE 1,3,7

PATATE DI AVEZZANO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
PROSCIUTTO COTTO, UOVA

2.5

PATATINE FRITTE

4.5

NOVITÀ

PATATINE FRITTE 7

CON FONDUTA AI 4 FORMAGGI E SPECK CROCCANTE

5.5



PIZZA IN TEGLIA



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

TEGLIA ROMANA

UN CUBOTTO DI TEGLIA ROMANA FARCIITO

NOVITÀ



FONDALE DI FIUMICINO 1,3,14

POLPO ROSTICCIAUTO, RADICCHIO,
MAIONESE AL NERO DI SEPPIA, SPUGNA ALLO ZENZERO

6.5



ANNAMO 'AR MC 1,3,7

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

4

NOVITÀ



PASSEGGIATA IN MONTAGNA 1,7

BURRATA AL TARTUFO, SPECK,
SCAGLIE DI TARTUFO FRESCO

6.5



TAGLIERE



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

TAGLIERE 1,7



SELEZIONE DI FORMAGGIE SALUMI
DA CASEIFICI E SALUMIFICI DELL'AGRO PONTINO
CON OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLE CARAMELLATE
E FOCACCIA BIANCA CALDA

15

(PER DUE PERSONE)



BRUSCHETTONI



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

BRUSCHETTONI



POMODORINI 1

POMODORINO CILIEGINO, OLIO, AGLIO, BASILICO,

ORIGANO

3

STRACCIATELLA, ALICI DI ANZIO

E LIMONE 1,4,7

4

NEW

PROVOLA AFFUMICATA,

FUNGHI TRIFOLATI,

PREZZEMOLO FRESCO 1,7

4

NEW

**CREMA GORGONZOLA E
PHILADELPHIA, PERE AL VINO,**

NOCI E MIELE 1,7,8,12

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 MONOCOCCHIO,
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

CIAO FRA! 1,4,7

FIORDILATTE, CRUMBLE AL BURRO SALATO, ALICI DI ANZIO,
ZEST DI LIMONE

13

NOVITÀ

INFERNO BIANCO 1,7

FIORDILATTE, SPADINO PICCANTE, CRUMBLE AL BURRO
SALATO, CREMOSE AL PARMIGIANO REGGIANO, FILI DI
PEPERONCINO

13

LA PREFERITA DEI PIZZAIOLI

MARINARA 3.0 1,4,7

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

12



LE ICONICHE

MARGHERITISSIMA 1,7,8

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

13

IN COPERTINA SU



CAPRICCIOSA SECONDO TEMA 1,3,7

POMODORO MIGLIARESE, FUNghi CHAMPIGNON, CARCIOFINI ALLA BRACE, OLIVE DI ITRI, BUFALA MACCHIUSI FUORI COTTURA, CRUDO DI BASSIANO, UOVO SODO

12

FIORI E ALICI NEL FUTURO

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

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

13

MENZIONATA SU [italiangourmet](#)

GUARDA LA CORRIERE DELLA SERA
VIDERICETTA SU [COOK](#)



LE SPECIALI



Tema
ROMA IN UNA PIZZA

LE SPECIALI

NOVITÀ

AMATRICIANA 1,7

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
GUANCIALE AMATRICIANO, CREMOSO DI PARMIGIANO
REGGIANO, PECORINO ROMANO DOP, PEPE

11

MAMMA ANTO 1,7

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, TARALLO
SBRICOLATO, PARMIGIANO REGGIANO, BESCIAMELLA

10

DIAVOLISSIMA 1,4,7

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

10

NOVITÀ

RIDUZIONE DI UN SOGNO 1,7,8,12

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

13

LE NOSTRE CONFETTURE SONO PRODOTTE DA

Aped'Oro
AZIENDA APISTICA



LE SPECIALI

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

NOVITÀ

DELIZIA D'AUTUNNO 1,3,7,8

CREMA DI ZUCCA ARROSTO, FIORDILATTE, PROVOLA
AFFUMICATA, GUANCIALE AMATRICIANO, AMARETTO
SBRICOLATO

11



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

CICORIA E SALSICCIA 1,7

FIORDILATTE, CICORIA RIPASSATA CON OLIO AGLIO
E PEPERONCINO, 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 MACCHIUSI 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 IN COTTURA,
ALICI DI ANZIO

9

BUFALA 1,7

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

9

MARGHERITA STORTA 1,7

POMODORO MIGLIARESE, STRACCIATELLA ARTIGIANALE,
BASILICO

9

RUSTICA 1,7

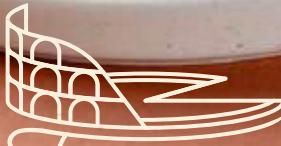
CREMA DI FIORI DI ZUCCA, FIORDILATTE, SALSAICCIA,
POMODORINI AL FORNO

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



DELIZIA DI MELE 1,3,7
TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E
ALLA CANNELLA

6



MARITOZZO COR GELATO 1,3,7

7



TONKA





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



ALMORANGE NOIR 75%

SPICCHIO INZUPPATO NEL RHUM E ARANCIA,
GANACHE CIOCCOLATO FONDENTE 75%
E ARANCIA CANDITA, AMARETTO SBRICCIOLATO

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

