



PANCAZIO

MENU
di
CAPODANNO



IL RISTORANTE PANCAZIO SORGE SUI RESTI DEL TEATRO DI POMPEO, È NOTO DAL 1922 PER LE SUE SALE UNICHE E PER IL SAPORE DELLA TIPICA CUCINA ROMANA CHE PROPONE IN UN AMBIENTE FAMILIARE CON RICETTE PATRIMONIO DI QUATTRO GENERAZIONI.

LE SALE DI QUESTO ATIPICO E SUGGESTIVO RISTORANTE DI PIAZZA DEL BISCIONE SONO RICAVATE DAI RESTI DELL'ANTICO TEATRO DI POMPEO, IL PIÙ GRANDE TEATRO DI ROMA ANTICA, PROPRIO NELLE AREE CHE VIDERO L'UCCISIONE DI GIULIO CESARE NEL QUARANTAQUATTRO AVANTI CRISTO. "PANCAZIO" È UN LOCALE RICCO DI FASCINO STORICO, DESTINATO A CONTRIBUIRE A RIANIMARE E A FAR RIVIVERE LE ATMOSFERE DELLA PERDUTA ROMA.

The Pancazio restaurant stands on the ruins of the teatro di pompeo and has been known since 1922 for its unique rooms and for the flavor of the typical roman cuisine that offers in a family environment with heritage recipes of four generations.

The rooms of this atypical and suggestive restaurant in piazza del biscione are obtained from the remains of the ancient theater of Pompey, the largest theater in ancient Rome, precisely in the areas that saw the killing of julius caesar in forty-four B.C. "Pancazio" is a place full of historical charm, intended to help revive and revive the atmosphere of lost Rome.

» ANTIPASTI «

Starter

TRIS DI CROSTINI: POMODORO, BURRATA E ALICE, CICORIA	ADG 14€
<i>/ Bruschetta with tomatoes, chicory, anchovies and burrata</i>	
TRIPPA ALLA ROMANA	I 18€
<i>/ Tripe</i>	
TARTARE DI MANZO AL TARTUFO FRESCO	J 22€
<i>/ Beef tartare with fresh truffle</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	G 14€
<i>/ Eggplants parmigiana</i>	
SOUTÉ COZZE E VONGOLE	N 18€
<i>/ Mussels and clams soute</i>	
BURRATA E ALICI DEL MAR CANTABRICO	DG 18€
<i>/ Burrata cheese and cantabria sea anchovies</i>	

» PRIMI «

Pasta

TONNARELLO ALLA CARBONARA	ACG 18€
<i>/ Fresh spaghetti with eggs, bacon and sheep cheese</i>	
TONNARELLO ALL'AMATRICIANA	AG 18€
<i>/ Fresh spaghetti with tomatoes, bacon and sheep cheese</i>	
TONNARELLO CACIO E PEPE	ACG 18€
<i>/ Fresh spaghetti with black pepper and sheep cheese</i>	
TAGLIOLINO AL RAGÙ BIANCO E TARTUFO	ACI 24€
<i>/ Fresh spaghetti with ragù and truffle</i>	
RAVIOLI DI BURRATA	ACGH 22€
CON CREMA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA <i>/ Burrata ravioli with pistachio cream and stracciatella cheese</i>	
FETTUCINE COZZE E PECORINO	AGN 22€
<i>/ Fettuccine with mussels and roman pecorino cheese</i>	
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE	AN 22€
<i>/ Fresh spaghetti with clams</i>	
TORTELLI* DI RICOTTA E TARTUFO	AG 24€
CON SALSÀ ALLO ZAFFERANO E GUANCIALE <i>/ Ricotta and truffle tortello with saffron sauce and bacon</i>	

SECONDI

Second courses

FILETTO ALLA GRIGLIA32€
<i>/ Grilled fillet steak</i>	
ABBACCHIO AL FORNO30€
<i>/ Baked lamb</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	A 20€
<i>/ Roman style veal with ham</i>	
BACCALÀ* IN UMIDO CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E PINOLI	D 24€
<i>Stewed codfish* with cheery tomatoes, olives, capers and pine nuts</i>	
POLPO* ROSTICCIATO, CREMA DI PATATE E OLIVE DISIDRATATE	D 26€
<i>/ Roasted octopus potato cream and dehydrated olives</i>	
PESCATO DEL GIORNO	Letto 13€
<i>/ Catch of the day</i>	

CONTORNI

Side dishes

PUNTARELLE IN SALSA DI ALICI	D 10€
<i>/ Typical roman salad</i>	
PATATE AL FORNO10€
<i>/ Roasted potatoes</i>	
CARCIOFO ALLA ROMANA10€
<i>/ Roman style artichoke</i>	
CICORIA AJO, OJO E PEPERONCINO10€
<i>/ Chicory</i>	

DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA	ACG 10€
<i>/ Home made tiramisu</i>	
CHEESE CAKE AL PISTACCHIO	ACGH 10€
<i>/ Cheesecake with pistacchio</i>	
CROSTATA CON RICOTTA E VISCIOLE	ACG 10€
<i>/ Ricotta cheese and sour cherry pie</i>	
TORTA AL CIOCCOLATO	ACGH 10€
<i>/ Chocolate cake</i>	

servizio 10% / Service surcharge of 10%

≈ "BEVANDE" ≈

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA 0,75 / Still water 0.755€
ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA 0,75 / Sparkling water 0.755€
COCA COLA 0,33 / Coke 0.336€
FANTA 0,33 / Fanta0.336€
SPRITE 0,33 / Sprite 0,33.6€
CAFFÈ / Coffee4€

≈ BIRRA ALLA SPINA ≈

PERONI CRUDA 0,4 CL - Lager.9€
PERONI GRAN RISERVA 0,4 CL - Rossa9€

≈ La Mescita ≈

BOLLICINE / SPARKLING

PROSECCO	9€	FRANCIACORTA.	14€
--------------------	----	-----------------------	-----

BIANCHI / WHITE

FRASCATI SUPERIORE.	9€
PINOT GRIGIO.	9€
VERMENTINO	9€

ROSSI / RED

MERLOT	10€
PINOT NERO	10€
CHIANTI CLASSICO	10€

Minimo due portate a persona, esclusi i dessert.

Minimum of two courses for each guest, dessert not included.

Si chiede alla gentile clientela di pagare il conto in un'unica soluzione, non è possibile pagare separatamente.

We ask our customers to pay the bill in one go, it is not possible to pay separately.

**prodotto congelato / **prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004*

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: Crostacei e prodotti a base di crostacei | C: Uova e prodotti a base di uova | D: Pesce e prodotti a base di pesce | E: Arachidi e prodotti a base di arachidi | F: Soia e prodotti a base di soia | G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | I: Sedano e prodotti a base di sedano | J: Senape e prodotti a base di senape | K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: Lupini e prodotti a base di lupini | N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del EU Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del B - Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: Eggs and egg products | D: Fish and recipes that may contain fish | E: Peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: Milk and dairies (including lactose) | H: Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | I: Celery and recipes that may contain celery | J: Mustard and recipes made with mustard | K: Sesame and sesame seed products | L: Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: Lupins and products that may contain lupins | N: Molluscs and recipes that may contain molluscs