



La crociatura
dal 1969



STORIA

*"Tutto quel che vedete lo devo agli spaghetti...
(Sophia Loren)*

LA CIOCIARA DAL 1969

“La Ciociara” Ristorante - Pizzeria ha compiuto nel 2019 ben 50 anni di attività. La sua storia, però, è più antica: al civico 31 di via Valerio Publicola sorgeva un punto "vino & olio" già dal 1962, anno in cui Sophia Loren vinse il premio Oscar per la sua memorabile interpretazione da protagonista nel film “La Ciociara” di Vittorio De Sica. Il ristorante vero e proprio, con la caratteristica di “punto di ristoro” e il nome, conservatosi nel tempo, è un chiaro omaggio al nostro cinema. Dell’antico locale si conservano intatte, oltre al nome, le caratteristiche che ancora oggi i clienti apprezzano:

SEMPLICITÀ GENUINITÀ

Nonostante la cucina romana si sia modificata nel tempo e col tempo si sia arricchita di combinazioni gustose o ricerche stilistiche ed estetiche, quello che la maggior parte di noi va cercando e trova in questo ristorante è il vero "gusto" della nostra tradizione culinaria. Ma cosa si intende per “vero gusto”? O meglio: cosa intendiamo noi per “vero gusto”? Per noi è tutto ciò che ci riporta al passato, al nostro passato: al sapore, al calore e al colore di una cucina della nostra infanzia. Non è solo una questione di gusto ma di emozione. E quando ci si emoziona davanti a un buon piatto è sempre perché riconosciamo in esso qualcosa che sa di noi, che ci appartiene e che, dal sapore buono, ci riporta indietro nel tempo accompagnandoci nella degustazione con tante care immagini della nostra vita

Buon appetito!

MENU

PER INIZIARE

Mozzarella in carrozza con maionese al pomodoro [1, 3, 6]	8
Polpettine di melanzane fritte con cuore di mozzarella filante [1, 6, *]	8
Tortino di melanzane alla parmigiana [1, 6]	9
Mozzarella di bufala con crudo laziale [6]	10
Filetto di baccalà fritto con crema di ceci [1, 13, *]	11
Tagliere di salumi e formaggi [6]	12
Antipasto al cocchetto della Ciociara (x2) [1, 6] (cotiche e fagioli, tagliere salumi e formaggi, trippa alla romana, zuppetta di ceci al rosmarino)	24

FRITTI

Crocchette di patate [1, 3, 6]	2,5
Fiori di zucca con mozzarella e alici [1, 3, 6, 13, *]	3,5
Filetto di baccalà pastellato [1, 3, *]	4
Anelli fritti di cipolla (8 pezzi) [1, 3, 6, *]	4
Montanara (pizzette fritte pomodoro e parmigiano) [1, 6]	5
Olive all'ascolana (6 pezzi) [1, 3, *]	5
Pezzetti romani (misto vegetale pastellato) [1, *]	6

SUPPLÌ

Classico [1, 3, 6, 11]	2,5
Classico senza carne [1, 3, 6, 11]	2,5
Amatriciana [1, 3, 6]	3
Cacio e pepe [1, 3, 6]	3
Carbonara (supplì di pasta) [1, 3, 6]	3
Nduja [1, 3, 6]	3
Tris di Supplì con crema di pecorino e guanciale	8,5

CROSTONERIA DELLA CIOCIARA

Pomodoro (pomodoro pachino, olio, sale e basilico) [1,]	4
Caprese (Pomodoro pachino, olio, sale, basilico, bufala) [1, 6]	5
Coda e crema al pecorino [1, 6, 11] (coda di vitella, pomodoro, sedano, cipolla, carote, sale, pepe, porro, pecorino)	8
Polpo e Guacamole (polpo*, olio, limone, avocados, pachino, sale) [1, 13]	10
Tris di bruschette alla romana (cacio e pepe, amatriciana e carbonara) [1, 6]	10

PRIMI

Classici romani (Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe e Gricia) [1,6,3]	12
Ravioli ricotta e spinaci con stracciata di bufala e pomodorino saltato [1,3,6,*]	14
Linguine scampi e olio al prezzemolo [1,3,13*]	15
Risotto polpo, olive taggiasche e stracciata di Bufala [1,12,*]	16
Spaghetto con vongole veraci e bottarga [1,14]	16
Trittico della Ciociara (Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe e Gricia) [1,3,6]	18

SECONDI

Fettina panata con patate fritte [1,3]	12
Hamburger con verdure grigliate patatine fritte e cheddar [1,6,8,*]	14
Filetto di spigola piastrato su salsa alla siciliana [1,13]	16
Polpo arrostito con contorno a piacere [1,3,*]	16
Abbacchio allo scottadito con patate al rosmarino	16
Filetto di manzo al pepe verde con contorno a scelta [1,*]	22
Tagliata di manzo su cicoria saltata e fiocchi di sale	23
Fiorentina di manzo di scottona 500gr. alla griglia con olio al rosmarino più contorno a scelta	26

CONTORNI

Chips di patate cacio e pepe [*]	5
Patatine fritte [*]	5
Patate rustiche al forno	5
Bieta all'agro	6
Cicorietta saltata	6
Broccoletti ripassati	6
Verdure grigliate	6

DAL FORNO A LEGNA

PIZZE SENZA SUGO

Vegetariana (<i>melanzane, zucchine, peperoni e mozzarella</i>) [1, 6]	10
Patate e salsiccia (<i>patate, salsiccia, mozzarella</i>) [1, 6]	10
Gricia (<i>mozzarella, cacio, pepe, guanciale laziale</i>) [1, 6]	10
Crostino (<i>mozzarella, prosciutto cotto</i>) [1, 6]	10
Gorgonauta (<i>mozzarella, gorgonzola, radicchio, scamorza, noci</i>) [1, 2, 6]	11
Boscaiola (<i>funghi champignon, salsiccia, mozzarella</i>) [1, 6]	11
Bianca Fiori (<i>alici, fiori di zucca, mozzarella</i>) [1, 6, 13]	11
Tirolese (<i>mozzarella, provola, speck, funghi porcini</i>) [1, 6]	12
Porcini e tartufo (<i>funghi champignon, porcini, tartufo e mozzarella</i>) [1, 6]	12
Campana (<i>mozzarella, friarelli, salsiccia</i>) [1, 6]	12
Ciocciara (<i>guanciale laziale, cacio, mozzarella, pepe, carciofi, menta</i>) [1, 6]	12
Salmone (<i>mozzarella, salmone affumicato, pachino, rucola e bufala</i>) [1, 6]	13
Fiori Speciale (<i>mozzarella, fiori di zucca, salsiccia, gorgonzola e pachino</i>) [1, 6]	13
Decisa (<i>pancetta coppata, mozz., nduja, provola affumicata e pom. secchi, cipolla rossa</i>) [1, 6]	13

PIZZE COL SUGO

Rossa baby (<i>pomodoro</i>) [1]	5
Marinara (<i>pomodoro aglio</i>) [1]	7
Margherita (<i>pomodoro, mozzarella</i>) [1, 6]	8
Napoli (<i>pomodoro, mozzarella, alici</i>) [1, 6, 13]	9
Funghi Rossa (<i>funghi, pomodoro, mozzarella</i>) [1, 6]	10
Parmigiana (<i>melanzane fritte, pomodoro, mozzarella</i>) [1, 6]	10
Diavola (<i>pomodoro, salame piccante, mozzarella</i>) [1, 6]	10
Capricciosa (<i>mozzarella, pomodoro, olive, carciofini, crudo, funghi, uovo</i>) [1, 3, 6]	10
Amatriciana (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino romano</i>) [1, 6]	10
Bavarese (<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte</i>) [1, 4, 6, *]	10
Caprese (<i>mozzarella, bufala, pachino, pomodoro, basilico</i>) [1, 6]	11
Bufalina Rossa (<i>pomodoro, bufala, mozzarella</i>) [1, 6]	11
Tonnara (<i>pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno</i>) [1, 6, 13]	12
Norma (<i>pomodoro, mozzarella, ricotta salata, melanzane, pomodori secchi</i>) [1, 6]	12
Calabrese (<i>pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, patate, peperoni, nduja</i>) [1, 6]	12

Impasto napoletano supplemento di €1,00

Disponibile su richiesta mozzarella senza lattosio

Le varianti sulle pizze supplemento di €1,00

SPECIALI

PIZZE SU BASE NAPOLETANA O ROMANA A SCELTA

Tris di pizzottelle alla romana (<i>cacio e pepe, amatriciane e carbonara</i>) [1, 3, 6]	13
Ananas peperoni e prosciutto cotto (<i>mozz., pom., peperoni, ananas e cotto</i>) [1, 6]	13
Speciale del Giorno	13

FOCACCE

Semplice (<i>olio, sale grosso, rosmarino</i>) [1]	5
Bufala e Pachino [1, 6]	9
Crudo e Bufala [1, 6]	10
Leggera (<i>bresaola, pachino, rucola, scaglie di parmigiano</i>) [1, 6]	10
Vegetariana (<i>melanzane, zucchine, peperoni, funghi</i>) [1, 4]	10
Salmone (<i>salmone affumicato, pachino, rucola, scaglie di grana</i>) [1, 6, 13]	11

RIPIENE

Bresaola, mozzarella, pachino, rucola, scaglie di parmigiano [1, 6]	11
Crudo laziale, mozzarella, bufala, pachino, rucola [1, 6]	11
Melanzane, mozzarella, pesto di basilico, parmigiano [1, 2, 3, 6]	11
Il Fagotto di DJ Armandino (<i>Mortadella, mozzarella, bufala, pesto di pistacchio</i>) [1, 2, 6]	11
Prosciutto cotto, mozzarella, funghi [1, 6]	11
Salame piccante, mozzarella, nduja, scamorza, pomodori secchi [1, 6]	11
Salsiccia, mozzarella, pecorino, cicoria [1, 6]	11

SURGELATI&ALLERGENI

- I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- I piatti contrassegnati con (#) sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
2. FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND)
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
5. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
6. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
7. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
8. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
9. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg E 10mg/litro
10. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
11. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
12. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
12. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
13. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

DOLCI

Pizzette fritte con nutella [1,2,6]	5
Tiramisù della Ciociara [1,3,6]	6
Crema Catalana [1,3,6]	6
Sorbetto al limone [6]	6
Sgroppino (<i>gelato mixato con prosecco</i>) [6]	6
Cheesecake con caramello e noci [1,3,2,6]	6
Pannacotta con salsa al cioccolato o ai frutti di bosco [6]	6
Pizza Party (<i>nutella, granella di nocciole</i>) [1,6,2]	7
Millefoglie espresso (<i>con crema al mascarpone e gocce di cioccolato</i>) [1,3,6]	7

TARTUFI DI CORALLINI



Tartufo di Pizzo (<i>nocciola con cuore al cacao</i>)	6
Nerone (<i>cacao con cuore al miele e confettura arancia</i>)	6
Tartufo Bianco (<i>fiordilatte con fonduta di cacao al caffè</i>)	6
Tartufo al pistacchio	6

BEVANDE

Acqua naturale in vetro 0,75ml	2
Acqua gassata in vetro 0,75ml	2
Acqua di Nepi 1L	2,5
Acqua San Benedetto naturale 1L	2,5
Bibite 33cl <i>Coca-Cola, Fanta e Sprite</i>	3
Coca Cola 1,5 lt	4,5

CAFFETTERIA&BAR

Caffè espresso	1,5
Amari, Liquori	3
Distillati	4
RHUM	5

BIRRE ALLA SPINA



Birra del Borgo artigianale LISA	
Chiara non filtrata	
cl. 0,20	4
cl. 0,40	6
Birra del Borgo a rotazione	
cl. 0,20	4
cl. 0,40	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Messina con cristalli di sale chiara 33cl	4
Lefte Rossa 33 cl	4
IPA Antoniana 33 cl	4
Birra analcolica	4,5
Frankiskanes Weiss 50 cl	6

la ciociara dal 1969

Via Valerio Publicola 31/33 00174 Roma

www.laciociara1969.com  

 067615500  3517204343