

MENU

RISTORANTE PIZZERIA



*"Quando la luna ti fa spalancare
gli occhi come una grande pizza è amore".*

(Dean Martin)

Via Valerio Publicola 31/33 00174 Roma

www.laciociara1969.com  

 067615500  3517204343

ALLERGENI SURGELATI

- 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)	8. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
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)	9. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg E 10mg/litro
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	10. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
4. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	11. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
5. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	12. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
6. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	13. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
7. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	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.

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 VELOCE

dal LUNEDÌ al VENERDÌ
A PRANZO

Acqua caffè e servizio

€ 12,00

Primo e contorno

€ 14,00

Secondo e contorno

€ 17,00

Completo

SPECIALITÀ del GIORNO

Fettuccine alla gricia con carciofi croccanti

€ 13,00

Costine di maiale con salsa BBQ

€ 13,00

Carciofi alla Giudia

€ 6,00

Tartufo di Pizzo al pistacchio

€ 6,00

MENU

RISTORANTE

ANTIPASTI

Filetto di baccalà fritto con crema di ceci [1, 13, *]	€ 13,00
Mozzarella di bufala con crudo laziale [6]	€ 10,00
Polpettine di melanzane fritte con cuore di mozzarella filante [1, 6, *]	€ 8,00
Tagliere di salumi e formaggi [6]	€ 10,00
Tortino di melanzane alla parmigiana [1, 6]	€ 8,00
Antipasto al cocchetto della Ciociara (x2) (cotiche con fagioli, suppli con crema al pecorino, tagliere di salumi e formaggi, trippa alla romana, zuppetta di ceci al rosmarino) [1, 6]	€ 24,00

PRIMI

Classici romani (Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe e Gricia) [1, 6, 3]	€ 12,00
Fettuccine con crema di melanzane, scampi e pachino confit [1, 3, 12]	€ 14,00
Gnocchetto con rapa rossa e gamberoni [1, 3, 12]	€ 14,00
Ravioli ricotta e spinaci con stracciata di bufala e pomodorino saltato [1, 3, 6, *]	€ 13,00
Tonnarello con vongole veraci e crema di broccolo romano [1, 3, 13]	€ 14,00
Trittico della Ciociara (carbonara, amatriciana, cacio e pepe) [1, 3, 6]	€ 18,00

MENU

SECONDI

Abbacchio allo scottadito con patate al rosmarino	€ 14,00
Polpo arrostito con contorno a piacere [1,3,*]	€ 15,00
Entrecote di scottona 300gr. con contorno a scelta	€ 22,00
Tagliata di manzo su cicoria saltata e sale agli agrumi	€ 22,00
Fettina panata con patate fritte [1,3,*]	€ 12,00
Filetto di manzo in umido con funghi porcini e stufati [1,*]	€ 22,00
Fiorentina di scottona 500gr. alla griglia con olio al rosmarino	€ 24,00
Hamburger di manzo con scamorza, verdure grigliate e chips di patate [1,6,8,*]	€ 13,00
Pescato del giorno [1,13]	€ 15,00

CONTORNI


Bieta all'agro	€ 5,00
Chips di patate cacio e pepe [*]	€ 5,00
Cicorietta saltata	€ 5,00
Broccoletti ripassati	€ 5,00
Patatine fritte [*]	€ 5,00
Patate rustiche al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 6,00

Pane a porzione € 1,50

MENU

FRIGGITORIA

Anelli fritti di cipolla (8 pezzi) [1, 3, 6, *]	€ 4,00
Bruschettine miste (con pomodoro, patè di olive e di carciofi) [1]	€ 5,00
Crocchette di patate [1, 3, 6]	€ 2,00
Filetto di baccalà pastellato [1, 3, *]	€ 3,50
Fiori di zucca con mozzarella e alici [1, 3, 6, 13, *]	€ 3,50
Montanara (pizzette fritte con pomodoro e parmigiano) [1, 6]	€ 5,00
Olive all'ascolana (6 pezzi) [1, 3, *]	€ 5,00
Pezzetti romani (misto vegetale pastellato) [1, *]	€ 5,00
Pot-pourri di fritti [mix di antipasti x 2 persone] (Patate fritte, misto vegetale, olive ascolane, chips di patate e polpettine di melanzane) [1, 3, 6, 11, 13, *]	€ 12,00



SUPPLÌ

Classico [1, 3, 6, 11]	€ 2,00
Classico senza carne [1, 3, 6, 11]	€ 2,00
Amatriciana [1, 3, 6]	€ 2,50
Cacio e pepe [1, 3, 6]	€ 2,50
Carbonara [1, 3, 6]	€ 2,50
Nduja [1, 3, 6]	€ 2,50
Tartufo [1, 3, 6]	€ 2,50
Tris di Supplì alla romana con crema di pecorino e guanciale [1, 3, 6]	€ 8,00



PIZZA

BIANCHE

Bianca Fiori (alici, fiori di zucca, mozzarella e provola affumicata) [1, 6, 13]	€ 10,00
Boscaiola (funghi champignon, salsiccia, mozzarella) [1, 6]	€ 10,00
Bufalina Bianca (prosciutto, bufala, mozzarella) [1, 6]	€ 10,00
Campana (mozzarella, friarelli, salsiccia) [1, 6]	€ 10,00
Ciociaira (guanciale laziale, cacio, mozzarella, pepe, carciofi, menta) [1, 6]	€ 10,00
Crostino (mozzarella, prosciutto cotto) [1, 6]	€ 9,00
Decisa (pancetta coppata, mozzarella, nduja, provola affumicata e pomodori secchi, cipolla rossa) [1, 6]	€ 11,00
Fiori Speciale (mozzarella, fiori di zucca, salsiccia, gorgonzola e pachino) [1, 6]	€ 13,00
Gorgonauta (mozzarella, gorgonzola, radicchio, scamorza, noci) [1, 2, 6]	€ 10,00
Gricia (mozzarella, cacio, pepe, guanciale laziale) [1, 6]	€ 9,00
Porcini e tartufo (funghi champignon, porcini, tartufo e mozzarella) [1, 6]	€ 11,00
Patapim (patate, salsiccia, mozzarella) [1, 6]	€ 9,00
Salmone (mozzarella, salmone affumicato, pachino, rucola e bufala) [1, 6]	€ 13,00
Tirolese (mozzarella, provola, speck, funghi porcini) [1, 6]	€ 11,00
Vegetariana (verdure di stagione, mozzarella) [1, 6]	€ 10,00

*Impasto napoletano supplemento di €1,00
Disponibile su richiesta mozzarella senza lattosio
Le varianti sulle pizze supplemento di €1,00*

PIZZA

ROSSE

Amatriciana (pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino romano) [1, 6]	€ 10,00
Bavarese (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) [1, 4, 6, *]	€ 9,00
Bufulina Rossa (pomodoro, prosciutto, bufala, mozzarella) [1, 6]	€ 10,00
Calabrese (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, patate, peperoni, nduja) [1, 6]	€ 10,00
Caprese (mozzarella, bufala, pachino, pomodoro, basilico) [1, 6]	€ 10,00
Capricciosa (mzzarella, pomodoro, olive, carciofini, crudo, funghi) [1, 3, 6]	€ 9,00
Diavola (pomodoro, salame piccante, mozzarella) [1, 6]	€ 9,00
Margherita (pomodoro, mozzarella) [1, 6]	€ 7,00
Marinara (pomodoro, alici, aglio) [1, 13]	€ 6,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici) [1,6,13]	€ 8,00
Norma (pomodoro, mozzarella, ricotta salata, melanzane, pomodori secchi) [1, 6]	€ 10,00
Parmigiana (melanzane fritte, pomodoro, mozzarella) [1, 6]	€ 9,00
Funghi Rossa (funghi, pomodoro, mozzarella) [1, 6]	€ 8,00
Rossa baby (pomodoro) [1]	€ 5,00
Tonnara (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno) [1, 6, 13]	€ 10,00

*Impasto napoletano supplemento di €1,00
Disponibile su richiesta mozzarella senza lattosio
Le varianti sulle pizze supplemento di €1,00*

MENU

PIZZERIA FOCACCE

Bufala e Pachino [1, 6]	€ 8,00
Crudo e Bufala [1, 6]	€ 8,00
Leggera (bresaola, pachino, rucola, scaglie di parmigiano) [1, 6]	€ 8,00
Semplice (olio, sale grosso, rosmarino) [1]	€ 5,00
Salmone (salmone affumicato, pachino, rucola, scaglie di grana) [1, 6, 13]	€ 9,00
Vegetariana (melanzane, zucchine, peperoni, funghi) [1, 4]	€ 8,00

CALZONI

Funghi, mozzarella e cotto [1, 6]	€ 10,00
Salsiccia, funghi e mozzarella [1, 6]	€ 10,00
Norma (melanzane fritte, pomodoro, ricotta salata, mozzarella e pomodori secchi) [1, 6]	€ 10,00
Broccoletti e salsiccia [1, 6]	€ 10,00

RIPIENE

Bresaola, mozzarella, pachino, rucola, scaglie di parmigiano [1, 6]	€ 10,00
Crudo laziale, mozzarella, bufala, pachino, rucola [1, 6]	€ 10,00
Melanzane, mozzarella, pesto di basilico, parmigiano [1, 2, 3, 6]	€ 10,00
Mortadella, mozzarella, bufala, pesto di pistacchio [1, 2, 6]	€ 10,00
Prosciutto cotto, mozzarella, funghi [1, 6]	€ 10,00
Salame piccante, mozzarella, nduja, scamorza, pomodori secchi [1, 6]	€ 10,00
Salsiccia, mozzarella, pecorino, cicoria [1, 6]	€ 10,00
Salsiccia, mozzarella, scamorza, patate [1, 6]	€ 10,00

MENU

BEVANDE

Acqua minerale in vetro 0,75ml	€ 2,00
Acqua minerale gassata in vetro 0,75ml	€ 2,00
Acqua di Nepi 1L	€ 2,50
Acqua San Benedetto naturale 1L	€ 2,50
Bibite in vetro 33cl Coca-Cola, Fanta e Sprite	€ 2,50
Coca-Cola in bottiglia di vetro 1L	€ 4,50
Bibite BIO Cortese Cedrata, Chinotto e Spuma Bionda	€ 3,00

BIRRE alla SPINA

Birra Ichnusa non filtrata	cl. 0,20 € 4,00 cl. 040 €6,00
Birra Moretti Baffo d'Oro	cl. 0,20 € 3,50 cl. 040 €5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Messina chiara 33cl	€ 3,00
Birra Moretti rossa 33cl	€ 3,00
Birra Moretti Baffo d'Oro chiara 66cl	€ 4,50
Birra Menabrea chiara 66cl	€ 4,50
Birra Franziskaner Weisse 50 cl	€ 3,50

CAFFETTERIA e BAR

Amari, Liquori	€ 4,00
Caffè espresso	€ 1,50
Distillati	€ 5,00
RHUM	€ 6,00



CARTA

DEI

VINI

BIANCHI

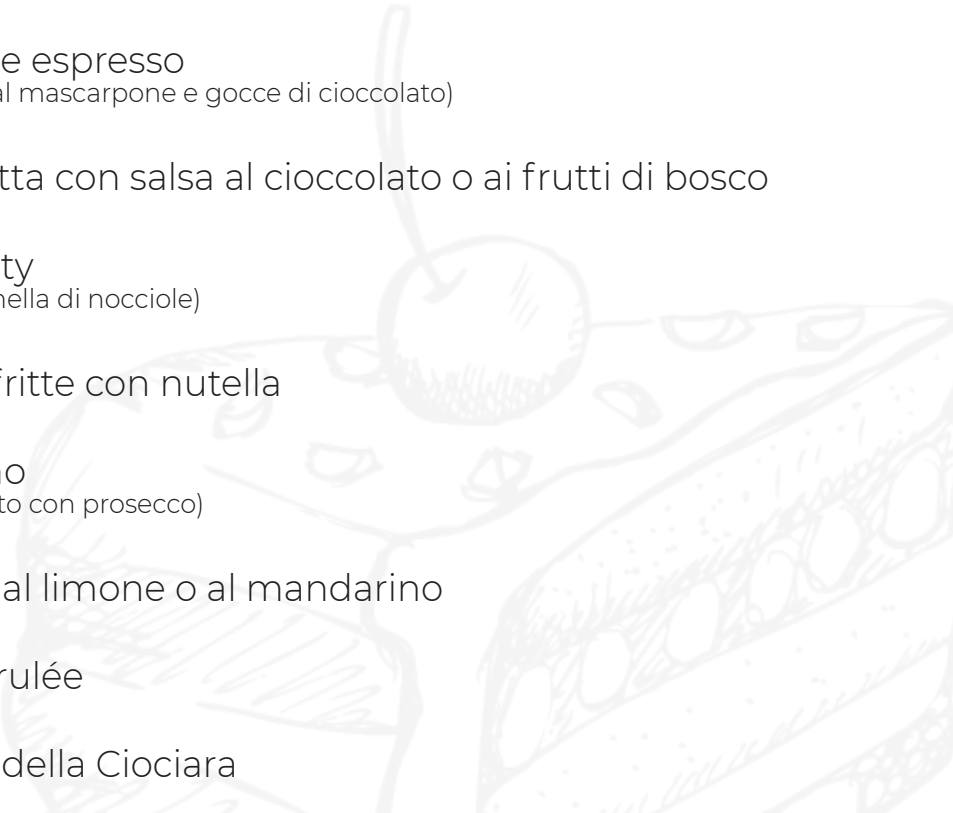
Bio IGT Grechetto Frizzante Malafemmina di San Filippo 2021 Grechetto	€ 55,00
Bio Ceretto Blangè Arneis 2021 Arneis	€ 40,00
Prosecco Germin DOCCG Valdobbiadene Pioniere 2020 Glera	€ 35,00
Banfi La Pettegola Vermentino Vermentino	€ 16,00
Casale del Giglio Satrico Chardonnay	€ 14,00
Chardonnay Gens Fabia Azienda Agricola Fabi Chardonnay	€ 14,00
Le Vigne di Clementina Fabi Pecorino Bio Pecorino	€ 15,00
Malvasia Puntinata Gens Fabia Azienda Agricola Fabi Malvasia	€ 14,00
Marino IGP Gens Fabia Bianco Azienda Agricola Fabi 375 ml Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata, Trebbiano	€ 6,00
Marino IGP Gens Fabia Bianco Azienda Agricola Fabi 75cl Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata, Trebbiano	€ 9,00
I Traversi Gewurztraminer Gewurztraminer	€ 18,00
Sass Terr Ribolla Gialla Ribolla gialla	€ 18,00
Sass Terr Pinot Grigio Pinot Grigio	€ 16,00

CARTA DEI VINI ROSSI

Amarone Valpolicella Provolo 2015 DOCG Corvina Molinara Rondinella	€ 75,00
Negramaro Romaldo Greco Versus IGP Negramaro	€ 40,00
Bio Montefalco Sagrantino di Filippo DOCG Sagrantino	€ 60,00
Brunello di Montalcino Bio Villa I Cipressi DOCG Sangiovanese	€ 65,00
Aglianico Sannio Samnis Aglianico	€ 16,00
Casale del Giglio Syrah Syrah	€ 19,00
Cesanese Del Piglio Cantina Cerciole Cesanese	€ 14,00
Gens Fabia Merlot Merlot	€ 14,00
Gens Fabia Syrah Syrah	€ 14,00
Marino IGP Gens Fabia Rosso Azienda Agricola Fabi 375ml Sangiovese, Montepulciano, Merlot	€ 6,00
Marino IGP Gens Fabia Rosso Azienda Agricola Fabi 75cl Sangiovese, Montepulciano, Merlot	€ 9,00
Morellino di Scansano Coppiere Sangiovese	€ 16,00
Pesca Rosa Elda Nero di Troia (Rosato) Nero di Troia	€ 15,00
Refosco Sass Terr Refosco	€ 15,00
Valpolicella Ripasso Classico DOC Montespada Agricola Valpolicella	€ 20,00

DOLCI

DOLCI



Cheesecake con caramello e noci [1, 3, 2, 6]	€ 5,00
Millefoglie espresso (con crema al mascarpone e gocce di cioccolato) [1, 3, 6]	€ 7,00
Pannacotta con salsa al cioccolato o ai frutti di bosco [6]	€ 5,00
Pizza Party (nutella, granella di nocciole) [1, 6, 2]	€ 7,00
Pizzette fritte con nutella [1, 2, 6]	€ 5,00
Sgroppino (gelato mixato con prosecco) [6]	€ 5,00
Sorbetto al limone o al mandarino [6]	€ 5,00
Crème brulée [3, 6]	€ 7,00
Tiramisù della Ciociara [1, 3, 6]	€ 5,00

TARTUFI di CORALLINI

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Tartufo di Pizzo (nociola con cuore al cacao)	€ 6,00
Nerone (cacao con cuore al miele e confettura arancia)	€ 6,00
Tartufo Bianco (fiordilatte con fonduta di cacao al caffè)	€ 6,00
Tartufo al pistacchio	€ 6,00

DELIVERY

Scopri tutte le novità del
nostro menù delivery

TUTTI i giorni dalle 19:00
Asporto e Consegna a
domicilio gratuita!

Per informazioni, ordini
e per ricevere la copia
del nostro menù

Tel. 06.7615500
cell. 351.7204343
(solo whatsapp)

la ciociara dal 1969

Via Valerio Publicola 31/33 00174 Roma - www.laciociara1969.com