

TRATTORIA

PIZZA

*Antica trattoria*

# POLESE

A ROMA DAL 1960

MENU

# STORIA

*La Piazza Sforza Cesarini ed i suoi dintorni hanno un notevole interesse storico. Nell'antica Roma esisteva in questa zona un piccolo porto sul Tevere denominato Navalìa superiora destinato sia a scopi militari, sia ad immettere merci pregiate al commercio nella ragguardevole IX regione augustea, il Campo Marzio. Nelle vicinanze del Tevere era pure il Trigarium, campo per l'allenamento dei cavalli ed equipaggi delle diverse fazioni che con i carri, (trighe), correvano nel Circo Massimo. Nei pressi si notava una grotta con esalazioni termiche detta Tarentum dedicata agli Dei degli inferi ed infatti nel 1883 si ritrovò sotto il palazzo Sforza un'ara dedicata a Dite e a sua moglie Proserpina.*

*Nel Medioevo sorgevano qui attorno parecchie strade tortuose che confluivano nella Piazza del Monte Giordano, ricordato da Dante circa i pellegrinaggi per il Giubileo. La Piazza Sforza si chiamò nel Medioevo Platea del Primicerio e nel Rinascimento Pizzo del Merlo. Dove oggi è Piazza della Chiesa Nuova c'era un avvallamento detto la Vallicella, e una contrada detta del Pozzo Bianco.*

*Il palazzo d'angolo in Piazza Sforza, dove trovasi la "Antica Trattoria Poiese", fu abitato da Vannozza Cattanei con il suo secondo marito Giorgio de Croce e con la piccola Lucrezia Borgia di cinque anni (1485). Si legge infatti un lasciato della Vannozza agli Agostiniani Ante est platea, ab uno latere via quae vadit ad Puteum Blarcum, ab uno latere est via per quam itur ad Cancellariam (la Cancelleria Vecchia era l'attuale palazzo Sforza).*

*Il palazzo con un'altana a torre all'angolo della piazza, era l'ospizio dei Boemi fondato nel 1338 e ricostruito da re Carlo IV nel 1437, come ci dice la lapide sulla via Banchi Vecchi. Il Monumento sulla piazza rappresenta Nicola Spedalieri, filosofo e scrittore, (1795) e autore dei "Diritti dell'uomo". E' opera di bronzo dello scultore siciliano Mario Rutelli (1903), lo stesso che scolpì le famose Naiadi nella fontana in Piazza della Repubblica. Gli alberi della piazza appartengono alla "Pawlonia Imperialis" e sono originari del Giappone. Producono a primavera grosse campanule violacee di delicato profumo.*

*A. Mastrovito*



# HISTORY

*The Piazza Sforza Cesarini and its surrounding area are of considerable historic interest. In ancient times, a small port on the Tiber river called Navalía superiora existed nearby, intended for both military purposes and for putting valuable goods on the market in the distinguished IX Augustan Quarter of the city, the Campus Martius. Also close to the Tiber was the Trigarium, a training field for the horses and crews of the various factions that raced carts (Trighe) in the Circus Maximus. In the area, there was supposedly a cavern with thermal steam called the Tarentum dedicated to the Gods of the Underworld; in 1883, in fact, an altar dedicated to Dis and his wife Proserpina was discovered under the Palazzo Sforza.*

*In the Middle-Ages, the neighborhood was filled with winding roads that converged in Piazza del Monte Giordano, mentioned by Dante in a description of pilgrims in Rome for the Jubilee. In the Middle-Ages, the Piazza Sforza was called the "Pit (of a theater) of the primicerius", and in the Renaissance, "Blackbird Peak".*

*Where the Chiesa Nuova stands today there was a depression known as La Vallicella, (The little valley) and the so called district of the White Well.*

*The corner Palazzo in Piazza Sforza where Trattoria Polese is now located was inhabited by Vannozza Cattanei with her second husband Giorgio de Croce and the 5 year old Lucrezia Borgia (1485).*

*Vannozza wrote the following to the Augustinians: Ante est platea, ab uno latere via quae vadit ad Puteum Blarcum, ab uno latere est via per quam itur ad Cancellariam, (the Old Chancellery was the present Palazzo Sforza).*

*The palazzo in the corner of the piazza, which still today boasts a covered roof terrace, was the Hospice of the Bohemians founded in 1338 and was rebuilt by King Charles IV in 1437, as the plaque on the Via Banchi Vecchi states. The monument in the piazza, a bronze statue by Sicilian Mario Rutelli (1903) the sculptor who created the famous Naiads in the fountain of Piazza della Repubblica, represents Nicola Spedalieri philosopher, writer and author of the Rights of Man (1795). The trees in the piazza belong to the the Pawlonia Imperialis and come from Japan. In the spring, they produce large violet bell-flowers with a delicate perfume.*

*A. Mastrovito*

❧ **APERITIF** ❧

|  |     |
|--|-----|
| <i>Americano</i> .....                           | €8  |
| <i>(Bitter Campari, Martini rosso, Selz)</i>     |     |
| <i>Negroni</i> .....                             | €8  |
| <i>(Bitter Campari, Martini rosso, Gin)</i>      |     |
| <i>Negroni Sbagliato</i> .....                   | €8  |
| <i>(Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco)</i> |     |
| <i>Dry Martini</i> .....                         | €8  |
| <i>(Gin, Martini)</i>                            |     |
| <i>Aperol Spritz</i> .....                       | €8  |
| <i>(Prosecco, Selz, Aperol)</i>                  |     |
| <i>Limoncello Spritz</i> .....                   | €10 |
| <i>(Prosecco, Selz, Limoncello)</i>              |     |
| <i>Vodka Martini</i> .....                       | €8  |
| <i>(Vodka, Martini)</i>                          |     |
| <i>Pastis</i> .....                              | €8  |
| <i>Spritz Select</i> .....                       | €9  |
| <i>(Prosecco, Select, Soda)</i>                  |     |

❧ **WHISKEY** ❧

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <i>Talisker Skye</i> .....            | €9 |
| <i>Oban 14 Years</i> .....            | €9 |
| <i>Glen Grant 5 Years</i> .....       | €6 |
| <i>Johnnie Walker Red Label</i> ..... | €6 |
| <i>Jack Daniel's</i> .....            | €7 |
| <i>Ballantine's</i> .....             | €6 |
| <i>William Lawson's</i> .....         | €6 |
| <i>Chivas Regal 12 Years</i> .....    | €8 |
| <i>J&amp;B</i> .....                  | €6 |
| <i>Baileys Irish Cream</i> .....      | €6 |

❧ **AMARI & LIQUEURS** ❧

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <i>Vecchio Amaro Del Capo</i> ..... | €4 |
| <i>Amaro Averna</i> .....           | €4 |
| <i>Amaro Ramazzotti</i> .....       | €4 |
| <i>Amaro Montenegro</i> .....       | €4 |
| <i>Jagermeister</i> .....           | €4 |
| <i>Fernet Branca</i> .....          | €4 |
| <i>Branca Menta</i> .....           | €4 |
| <i>Amaro Lucano</i> .....           | €4 |
| <i>Braulio</i> .....                | €4 |
| <i>Unicum</i> .....                 | €4 |
| <i>Jefferson</i> .....              | €8 |
| <i>Limoncello</i> .....             | €4 |
| <i>Mirto</i> .....                  | €4 |
| <i>Genziana</i> .....               | €4 |
| <i>Sambuca</i> .....                | €4 |
| <i>Amaro Formidabile</i> .....      | €7 |

❧ **GRAPPE & SPIRITS** ❧

|   |    |
|---|----|
| <i>Nonino Selezione Orazio</i> .....          | €5 |
| <i>Nonino grappa optima (Botte)</i> .....     | €6 |
| <i>B.Lo Nardini riserva (Botte 3 Anni)</i> .. | €7 |
| <i>Grappa Bocchino (Barrique)</i> .....       | €7 |
| <i>Grappa Berta Monprà (Barrique)</i> .....   | €8 |
| <i>Di Cicco (Bianca)</i> .....                | €4 |
| <i>Di Cicco 966 (Barrique)</i> .....          | €6 |
| <i>Armagnac De La Maziere</i> .....           | €8 |
| <i>Courvoisier</i> .....                      | €8 |
| <i>Stravecchio Branca</i> .....               | €7 |
| <i>Vecchia Romagna Etichetta Nera</i> .....   | €7 |
| <i>Cointreau</i> .....                        | €7 |
| <i>Grand Marnier</i> .....                    | €7 |
| <i>Ron Zacapa 23</i> .....                    | €8 |

# BEVANDE BEVERAGES

## SOFT DRINK

- Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta* ... €4  
33 cl
- Coca Cola 1L bottiglia* ..... €10  
1L Bottle
- Acqua minerale 75 cl bottiglia* ..... €3  
Mineral water 75cl bottle
- Acqua trattata liscia/gasata 75 cl* ... €2  
Still or sparkling treated tap water 75 cl

## BIRRA

- Birra Moretti Analcolica 33 cl* ..... €4  
Analcoholic Moretti beer 33 cl
- Birra Menabrea 66cl* ..... €8  
Menabrea beer 66cl
- Birra Moretti Baffo d'Oro 0,2 l* ..... €4  
Moretti draught beer (small 0,2 l)
- Birra Moretti Baffo d'Oro 0,4 l* ..... €6  
Moretti draught beer (medium 0,4 l)
- Birra Moretti Baffo d'Oro 1 l* ..... €13  
Moretti draught beer (large 0,2 l)
- Birra Peroni 33 cl* ..... €4  
Peroni beer 33cl
- Birra Peroni Nastro Azzurro  
"Stile Capri" 33 cl* ..... €5  
Peroni Nastro Azzurro "Stile Capri" beer 33cl

## CAFFETTERIA

- Spremuta d'arancia* ..... €5  
Orange fresh juice
- Succo d'arancia* ..... €4  
Orange juice
- Succo d'ananas* ..... €4  
Ananas juice
- Caffè* ..... €2  
Coffee
- Thè* ..... €4  
Tea
- Caffè americano* ..... €4  
American Coffee
- Cappuccino* ..... €4



Wi fi password 066869543

# ANTIPASTI APPETIZERS



## CLASSICI



*Ovolina di bufala Campana DOP*<sup>7</sup>..... €4  
*Small buffalo mozzarella D.O.P.*

*Burratina di Andria  
con pomodorini confit e alici*<sup>4,7</sup>..... €8  
*Burratina from Andria,  
with roast tomatoes and anchovies*

*Fiore di zucca alla piastra ripieno  
con mozzarella e alici  
fatti in casa (3 pz)*<sup>4,7</sup>..... €7  
*Grilled courgette flower stuffed  
with mozzarella and anchovies (3 pieces)*

*Insalata caprese*<sup>7</sup>..... €13  
*Fresh tomatoes, mozzarella cheese and basil*

*Sformatino di broccoli e patate  
con fonduta di pecorino*<sup>1,3,7</sup>..... €8  
*Broccoli and potato flan with pecorino cream*

*Selezione di salumi e formaggi*<sup>7</sup>..... €15  
*Cold meats and cheeses selection*

*Prosciutto crudo di Parma  
con mozzarella di bufala  
Campana DOP*<sup>7</sup>..... €15  
*Parma cured ham with Campana (DOP)  
Buffalo mozzarella*

*Prosciutto e melone*..... €14  
*Ham and melon*

*Bresaola con Rucola  
e scaglie di Grana*..... €13  
*Bresaola with Arugula and Grana cheese flakes*



## ANTIPASTI DI PESCE



*Sautè di vongole e cozze*<sup>4,14</sup>..... €16  
*Sauté clams and mussels*

*Pentolaccia di cozze*<sup>1,4,14</sup>..... €13  
*Mussel's "pentolaccia"*

*Tartare di salmone con semi  
di melograno e quinoa soffiata*<sup>1,14</sup>..... €15  
*Salmon tartare with pomegranate seeds  
and puffed quinoa*

*Insalata di polpo verace  
con pesto e patate*<sup>4,7</sup>..... €15  
*Octopus salad with pesto and potatoes*

*Insalata di mare*<sup>2,4,9</sup>..... €14  
*Sea salad*



## FRITTI



*Supplì al telefono  
fatto in casa (1 pz)*<sup>1,3,7</sup>..... €3  
*Homemade deep fried rice ball*

*Mozzarella frita con panatura ai semi  
di papavero e quinoa*<sup>7</sup>..... €10  
*Deep fried mozzarella cheese breaded  
with poppy and quinoa seeds*

*Crocchette di fave  
e pecorino (4pz)*<sup>1,3,7,9</sup>..... €10  
*Croquettes with beans  
and pecorino cheese*



Wi fi password 066869543

## BRUSCHETTE TOASTED BREADS

*Bruschetta aglio e olio*<sup>1</sup>.....€2  
*Toasted bread with garlic and olive oil*

*Bruschetta al pomodoro*<sup>1</sup>.....€3  
*Toasted bread with tomato*

*Bruschetta con patè di olive*<sup>1,12</sup>.....€3  
*Toasted bread with olives patè and olive oil*

*Bruschetta con patè di carciofi*<sup>1,5,12</sup>.....€3  
*Toasted bread with artichokes and olive oil*

*Bruschetta con patè ai 4 formaggi*<sup>1,7,12</sup>.....€3  
*Toasted bread with 4 cheeses*

*Bruschetta al prosciutto  
crudo di Parma*<sup>1</sup>.....€4  
*Toasted bread with Parma's ham*



## PRIMI FIRST COURSE



*Maccheroni all'Amatriciana*<sup>1,7</sup>.....€13  
*Maccheroni with guanciale, tomato sauce and pecorino cheese*

*Penne all'Arrabbiata*<sup>1</sup>.....€9  
*Penne pasta with arrabbiata sauce*

*Tonnarelli Cacio e pepe*<sup>1,3,7</sup>.....€13  
*Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper*

*Spaghetti alla Carbonara*<sup>1,3,7</sup>.....€13  
*Spaghetti with egg, guanciale and black pepper*

*Spaghetti pomodoro e basilico*<sup>1</sup>.....€8  
*Spaghetti with fresh tomato and basil*

*Maccheroni alla gricia con ricotta "manierata" al tartufo*<sup>1,7</sup>.....€15  
*Maccheroni with fresh ricotta, guanciale e black truffle cream*

*Spaghetti con le vongole veraci*<sup>1,14</sup>.....€16  
*Spaghetti with clams*



Wi fi password 066869543

## SECONDI MAIN COURSES

### SECONDI DI CARNE

|  |     |
|--|-----|
| <i>Medaglione di pollo (250gr) con purea di carote e zenzero</i> <sup>7</sup><br><i>Chicken burger with carrot and ginger purea, allergene 7</i> | €15 |
| <i>Filetto di manzo ai ferri (250 gr.)</i><br><i>Grilled beef fillet (250 gr.)</i>   | €22 |
| <i>Abbacchio alla Cacciatora</i> <sup>1,9</sup><br><i>Lamb with olives, vinegar, spices</i>  | €17 |
| <i>Polpette di vitella ai funghi porcini</i> <sup>1,3,7</sup><br><i>Veal meatballs with porcini mushrooms</i>                                    | €15 |
| <i>Fettina panata con patatine fritte</i> <sup>1,3,7</sup><br><i>Breaded sliced with french fries</i>  | €15 |
| <i>Straccetti di manzo alla Romana</i><br><i>Strips of beef with cherry tomatoes, rucola and parmesan</i>  | €16 |
| <i>Roast-Beef</i> <sup>9</sup><br><i>Roast-Beef</i>  | €15 |

*Fracostina di vitella alla fornara con patate arrosto*<sup>1,9</sup> €17  
*Veal steak, "fornara" style with potatoes*

*Specialità della Casa dal 1960*  
*House Specialty*

### SECONDI DI PESCE

|  |   |
|--|---|
| <i>Orata alla piastra</i> <sup>4</sup> €19<br><i>Grilled bass</i>                    | <i>Frittura di calamari</i> <sup>1,4</sup> €18<br><i>Deep fried calamari</i>  |
| <i>Orata al forno con patate</i> <sup>4</sup> €20<br><i>Roast bass with potatoes</i> | <i>Salmone con panure di pistacchi e mandorle e zucchine alla scapece</i> <sup>1,4,8</sup> €18<br><i>Salmon with pistachio and almonds panure and zucchini alla scapece</i> |
| <i>Calamaro alla piastra</i> <sup>4</sup> €20<br><i>Grilled calamari</i>             |   |

*\*Pietanza fresca o congelata, secondo disponibilità\** *Fresh or frozen dish, according to availability*



*Wi fi password 066869543*



## CONTORNI SIDE DISHES

*Patate al forno\** ..... €6  
Roast potatoes

*Patatine fritte\** ..... €6  
French fries

*Puntarelle in salsa di alici*<sup>4</sup> ..... €8  
Puntarelle with anchovy sauce

*Verdure di stagione cotte* ..... €6  
Seasonal cooked vegetables

*Verdure di stagione  
cotte e ripassate in padella* ..... €7  
Pan fried vegetables

## INSALATE SALADS

*Insalata mista* ..... €6  
Mixed salad

*Insalata di finocchi, arance e olive* ..... €8  
Fennel, orange and olive salad

*Insalata di salmone marinato al sale,  
avocado e pomodorini confit*<sup>1,4</sup> ..... €15  
Salmon salad marinated in salt,  
avocado and confit cherry tomatoes

*Caesar salad*<sup>3,7,8,10</sup> ..... €13  
Pollo, pomodoro, lattuga, crostini di pane,  
Parmigiano, Worcestershire sauce, uova.  
(Chicken, tomato, lettuce, croutons, Parmesan  
cheese, Worcestershire sauce, eggs)

*Insalata Nizzarda*<sup>3,4,7,8,10</sup> ..... €13  
Lattuga, patate bollite, uova,  
pomodoro, tonno, acciughe, peperoni, olive.  
(lettuce, boiled potatoes, eggs, tomato, tuna,  
anchovies, peppers, olives)

## CROSTINI TOASTED BREADS WITH MOZZARELLA

*Crostino mozzarella, fiori di zucca  
e alici*<sup>1,4,7</sup> ..... €12  
Toasted bread with mozzarella,  
anchovies and zucchini flowers

*Crostino ai funghi*<sup>1,7</sup> ..... €9  
Toasted bread with mozzarella  
and champignon mushrooms

*Crostino prosciutto e funghi*<sup>1,7</sup> ..... €10  
Toasted bread with mozzarella,  
raw ham and champignon mushrooms

*Crostino mozzarella e alici*<sup>1,4,7</sup> ..... €9  
Toasted bread with mozzarella and anchovies

\*Prodotto congelato - \*frozen



Wi fi password 066869543

# PIZZA

## PIZZE ROSSE — TOMATO PIZZA

*Marinara*<sup>1</sup> ..... €8  
Pomodoro, aglio, origano  
Pizza with tomato, garlic and oregano

*Margherita*<sup>1,7</sup> ..... €9  
Pomodoro, mozzarella  
Pizza with tomato and mozzarella

*Napoletana*<sup>1,4,7</sup> ..... €9,5  
Pomodoro, mozzarella, alici  
Pizza with tomato, mozzarella and anchovies

*Funghi*<sup>1,7</sup> ..... €9,5  
Pomodoro, mozzarella, funghi  
Pizza with tomato, mozzarella  
and mushrooms

*Norcina*<sup>1,7</sup> ..... €9,5  
Pomodoro, mozzarella e salsiccia  
Pizza with tomato, mozzarella and sausage

*Milanese*<sup>1,7</sup> ..... €9  
Pomodoro, mozzarella, salame Milano  
Pizza with tomato, mozzarella and salami

*Calabrese*<sup>1,7</sup> ..... €10  
Pomodoro, mozzarella, 'nduja,  
olio piccante e provola  
Pizza with tomato, mozzarella and hot salami

*Tonno cipolla*<sup>1,4,7</sup> ..... €10  
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla  
Pizza with tomato, mozzarella, tuna and onions

*Parma*<sup>1,7</sup> ..... €9,5  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
Pizza with tomato, mozzarella and raw ham

*Capricciosa*<sup>1,3,7</sup> ..... €10  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova,  
olive, carciofini, funghi  
Pizza with tomato, mozzarella, ham, egg,  
olives, baby artichokes and mushrooms

*Amatriciana*<sup>1,7</sup> ..... €10  
Pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, pepe  
Pizza with tomato, mozzarella, bacon,  
pecorino cheese and black pepper

*Parmigiana*<sup>1,7</sup> ..... €10  
Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e scamorza  
Pizza with tomato, mozzarella, eggplant,  
basil and scamorza cheese

*Quattro Stagioni*<sup>1,7</sup> ..... €9  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
olive nere, carciofini e funghi champignon  
Pizza with tomato, mozzarella, ham,  
black olives, baby artichokes and mushrooms

*Regina*<sup>1,7</sup> ..... €12  
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico  
Pizza with tomato, buffalo mozzarella and basil



Wi fi password 066869543

# PIZZA

## PIZZE BIANCHE PIZZA WITHOUT TOMATO

*Focaccia*<sup>1</sup>..... €4  
*Focaccia pizza*

*Quattro formaggi*<sup>1,7</sup>..... €9  
*Pizza with 4 cheeses*

*Pizza e Mortazza*<sup>1,7,8</sup>..... €10  
*Mozzarella, provola affumicata,  
mortadella e granella di pistacchio*  
*Pizza with mozzarella, provola cheese,  
mortadella, pistachio*

*Ortolana*<sup>1,7</sup>..... €9  
*Mozzarella, verdure*  
*Pizza with mozzarella and vegetables*

*Boscaiola*<sup>1,7</sup>..... €9,5  
*Mozzarella, salsiccia, funghi*  
*Pizza with mozzarella, sausage  
and mushrooms*

*Nordica*<sup>1,7</sup>..... €9  
*Mozzarella, patate, prosciutto cotto*  
*Pizza with mozzarella, potatoes and cooked ham*

*Romanesca*<sup>1,4,7</sup>..... €10  
*Mozzarella, fiori di zucca, alici*  
*Pizza with mozzarella,  
zucchini flowers and anchovies*

*Genovese*<sup>1,7</sup>..... €12  
*Pesto di basilico alla genovese, mozzarella  
e provola affumicata*  
*Pizza with mozzarella, provola cheese  
and basil pesto*

*Carbonara*<sup>1,3,7</sup>..... €10  
*Guanciale, mozzarella, pecorino DOP, uovo*  
*Pizza with bacon, mozzarella,  
pecorino cheese and eggs*

*Bufalina*<sup>1,7</sup>..... €12  
*Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino*  
*Pizza with buffalo mozzarella  
and cherry tomatoes*

*Valtellinese*<sup>1,3,7</sup>..... €11  
*Mozzarella, bresaola, rucola e grana*  
*Pizza with mozzarella, dried beef from Valtellina,  
rocket and Grana cheese flakes*

*Romana*<sup>1,7</sup>..... €10  
*Mozzarella, cicoria ripassata, salsiccia*  
*Pizza with mozzarella,  
pan fried chicory and sausage*

*Primavera*<sup>1,7</sup>..... €10  
*Mozzarella a dadini, rucola, pomodoro a pezzi*  
*Pizza with diced mozzarella, rocket salad  
and diced fresh tomatoes*

## BRUSCHETTE TOASTED BREADS

*Bruschetta aglio e olio*<sup>1</sup>..... €2  
*Toasted bread with garlic and olive oil*

*Bruschetta al pomodoro*<sup>1</sup>..... €3  
*Toasted bread with tomato*

*Bruschetta con patè di olive*<sup>1,12</sup>..... €3  
*Toasted bread with olives paté and olive oil*

*Bruschetta con patè di carciofi*<sup>1,5,12</sup>..... €3  
*Toasted bread with artichokes and olive oil*

*Bruschetta con patè ai 4 formaggi*<sup>1,7,12</sup>..... €3  
*Toasted bread with 4 cheeses*

*Bruschetta al prosciutto  
crudo di Parma*<sup>1</sup>..... €4  
*Toasted bread with Parma's ham*



Wi fi password 066869543

## DOLCI DESSERT

*Cannolo siciliano*<sup>1,3,7,8</sup> ..... €6  
*Sicilian cannoli (1)*

*Tiramisù*<sup>1,3,7</sup> ..... €7,5

*Sorbetto al limone*<sup>7</sup> GLUTEN FREE ..... €6  
*Lemon sorbet*

*Panna cotta*<sup>7</sup> GLUTEN FREE ..... €6  
*Panna cotta*

*Tortino di cioccolato con cuore caldo  
e panna montata*<sup>7,3</sup> ..... €7  
*Chocolate cake with warm heart  
and whipped cream*

*Crema alla Catalana*<sup>7</sup> ..... €6  
*Crema Catalana*

*Crostata ricotta e visciole*<sup>1,3,7</sup> ..... €7  
*Ricotta cobbler and sour cherries*

*Semifreddo all'amaretto*<sup>3,7,8</sup> ..... €7  
*(specialità della casa)*  
*Semi-frozen amaretto flavor (house speciality)*

*Torta Caprese fatta in casa con gelato  
artigianale al biscotto*<sup>1,3,7,8</sup> GLUTEN FREE ..... €8  
*Home made "Caprese" with artisan biscuit and ice cream*

*Semifreddo alla Gianduia con crema  
al pistacchio*<sup>3,7,8</sup> ..... €7

*Gianduia semifreddo with pistacchio skulls.  
Allergene 3,7,8*

*Gelati*<sup>7</sup> ..... €6  
*(cioccolato, crema, limone, fragole, zabaione, cookies)*  
*Ice creams (chocolate, vanilla, lemon, strawberries,  
eggnog, cookies)*

## FRUTTA FRUITS

*Macedonia di frutta fresca* ..... €6  
*Fresh fruit salad*

*Ananas* ..... €6  
*Pineapple*

*Fragole zucchero e limone* ..... €7  
*Strawberries sugar and lemon*

*Fragole con gelato*<sup>7</sup> ..... €7,50  
*Strawberries with ice cream*

*Fragole con la panna montata*<sup>7</sup> ..... €7,50  
*Strawberries with whipped cream*

*Frutti di bosco zucchero e limone* ..... €7,50  
*Mixed Berries with sugar and lemon*

*Frutti di bosco con gelato* ..... €8  
*Mixed Berries with whipped cream*

*Frutti di bosco freschi  
con crema al mascarpone*<sup>7</sup> ..... €8,5  
*Fresh Berries and mascarpone cream*



Wi fi password 066869543



# MESCITA

## WINE BY THE GLASS

### BIANCHI

|                                |                             |                  |    |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------|----|
| <i>Frascati Superiore</i>      | <i>Principe Pallavicini</i> | <i>Lazio</i>     | €6 |
| <i>Freccianera Brut Nature</i> | <i>Fratelli Berlucchi</i>   | <i>Lombardia</i> | €8 |
| <i>Pinot Grigio</i>            | <i>Bisanzio</i>             | <i>Abruzzo</i>   | €6 |
| <i>Sauvignon</i>               | <i>Fantinel</i>             | <i>Friuli</i>    | €6 |

### ROSSI

|                                |                          |                |    |
|--------------------------------|--------------------------|----------------|----|
| <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> | <i>Torre Paola</i>       | <i>Abruzzo</i> | €5 |
| <i>Chianti Nipozzano</i>       | <i>Frescobaldi</i>       | <i>Toscana</i> | €8 |
| <i>Rosso Piceno</i>            | <i>Stefano Antonucci</i> | <i>Marche</i>  | €6 |
| <i>Rosso di Montefalco</i>     | <i>Briziarelli</i>       | <i>Umbria</i>  | €8 |

### ROSÈ

|                |                   |               |    |
|----------------|-------------------|---------------|----|
| <i>Neprica</i> | <i>Tormaresca</i> | <i>Puglia</i> | €7 |
|----------------|-------------------|---------------|----|

# BOLLICINE

## SPARKLING WINE

|                                |                           |                        |     |
|--------------------------------|---------------------------|------------------------|-----|
| <i>Kjus</i>                    | <i>Marco Carpineti</i>    | <i>Metodo Classico</i> | €30 |
| <i>Brut Blanc de Blancs</i>    | <i>Villa Sandi</i>        | <i>Metodo Charmat</i>  | €28 |
| <i>Berlucchi Brut</i>          | <i>Guido Berlucchi</i>    | <i>Metodo Classico</i> | €35 |
| <i>Rose' Brut</i>              | <i>Villa Sandi</i>        | <i>Metodo Charmat</i>  | €28 |
| <i>Ferrari Brut</i>            | <i>Fratelli Lunelli</i>   | <i>Metodo Classico</i> | €35 |
| <i>Franciacorta</i>            | <i>Bellavista</i>         | <i>Metodo Classico</i> | €60 |
| <i>Freccianera Brut Nature</i> | <i>Fratelli Berlucchi</i> | <i>Metodo Classico</i> | €55 |



Wi fi password 066869543

# VINO WINE

## BIANCHI

|   |                             |                  |              |            |
|---|-----------------------------|------------------|--------------|------------|
| <i>Bianco della Casa</i>                    | <i>Cantina Neri</i>         | <i>Lazio</i>     | <i>11,5%</i> | <i>€12</i> |
| <i>Bianco della Casa - 37,5 cl</i>          | <i>Cantina Neri</i>         | <i>Lazio</i>     | <i>11,5%</i> | <i>€6</i>  |
| <i>Riesling Igt</i>                         | <i>Monsupello</i>           | <i>Lombardia</i> | <i>13%</i>   | <i>€26</i> |
| <i>Arneis "Blangé" Doc</i>                  | <i>Ceretto</i>              | <i>Piemonte</i>  | <i>13,5%</i> | <i>€30</i> |
| <i>Chardonnay Igt</i>                       | <i>Inama</i>                | <i>Veneto</i>    | <i>13,5%</i> | <i>€26</i> |
| <i>Soave classico Doc</i>                   | <i>Inama</i>                | <i>Veneto</i>    | <i>12%</i>   | <i>€24</i> |
| <i>Friulano Doc</i>                         | <i>Bastianich</i>           | <i>Friuli</i>    | <i>13,5%</i> | <i>€23</i> |
| <i>Ribolla Gialla Doc</i>                   | <i>La Tunella</i>           | <i>Friuli</i>    | <i>13%</i>   | <i>€30</i> |
| <i>Pinot Grigio Doc</i>                     | <i>La tunella</i>           | <i>Friuli</i>    | <i>13%</i>   | <i>€30</i> |
| <i>Sauvignon Blanc Doc</i>                  | <i>Livon</i>                | <i>Friuli</i>    | <i>12,5%</i> | <i>€30</i> |
| <i>Virtu' Romane Doc</i>                    | <i>Tenuta le Quinte</i>     | <i>Lazio</i>     | <i>13,5%</i> | <i>€23</i> |
| <i>Falanghina Doc</i>                       | <i>Di Majo Norante</i>      | <i>Molise</i>    | <i>13%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>Satrico Igt</i>                          | <i>Casale del Giglio</i>    | <i>Lazio</i>     | <i>13%</i>   | <i>€18</i> |
| <i>Satrico Igt - 37,5 cl</i>                | <i>Casale del Giglio</i>    | <i>Lazio</i>     | <i>13%</i>   | <i>€12</i> |
| <i>Soente Igp</i>                           | <i>Cotarella</i>            | <i>Lazio</i>     | <i>11,5%</i> | <i>€25</i> |
| <i>Poggio dei Gelsi "Est! Est!! Est!!!"</i> | <i>Cotarella</i>            | <i>Lazio</i>     | <i>13,5%</i> | <i>€19</i> |
| <i>Capolemole Bio Igt</i>                   | <i>Marco Carpineti</i>      | <i>Lazio</i>     | <i>13%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>Frascati Doc</i>                         | <i>Principe Pallavicini</i> | <i>Lazio</i>     | <i>13,5%</i> | <i>€15</i> |
| <i>Fiano di Avellino "Radici" Docg</i>      | <i>Mastroberardino</i>      | <i>Campania</i>  | <i>12,5%</i> | <i>€23</i> |
| <i>Chardonnay Igt</i>                       | <i>Tormaresca</i>           | <i>Puglia</i>    | <i>12,5%</i> | <i>€25</i> |



Wi fi password 066869543

# VINO WINE

## BIANCHI

|   |                                 |                   |              |            |
|---|---------------------------------|-------------------|--------------|------------|
| <i>Sauvignon Doc</i>                        | <i>Fantinel</i>                 | <i>Friuli</i>     | <i>12,5%</i> | <i>€20</i> |
| <i>Nohas Igt</i>                            | <i>Tenuta le Quinte</i>         | <i>Lazio</i>      | <i>13,5%</i> | <i>€20</i> |
| <i>Vermentino di Gallura Superiore Docg</i> | <i>Piero Mancini</i>            | <i>Sardegna</i>   | <i>13%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>I Calanchi</i>                           | <i>Paolo e Noemi D'Amico</i>    | <i>Lazio</i>      | <i>12%</i>   | <i>€23</i> |
| <i>Lintori Vermentino di Sardegna Doc</i>   | <i>Capichera</i>                | <i>Sardegna</i>   | <i>13,5%</i> | <i>€28</i> |
| <i>Neprica Rose' Igp</i>                    | <i>Tormaresca</i>               | <i>Puglia</i>     | <i>13%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>Conte della Vipera Igt</i>               | <i>Antinori</i>                 | <i>Umbria</i>     | <i>12,5%</i> | <i>€40</i> |
| <i>Lugana Doc</i>                           | <i>Bertani</i>                  | <i>Veneto</i>     | <i>13%</i>   | <i>€23</i> |
| <i>Chardonnay Doc</i>                       | <i>Ettore Germano</i>           | <i>Piemonte</i>   | <i>12%</i>   | <i>€25</i> |
| <i>Artemisia Igp</i>                        | <i>Azienda Agricola le Rose</i> | <i>Lazio</i>      | <i>13%</i>   | <i>€24</i> |
| <i>Pinot Grigio Igt</i>                     | <i>Bisanzio</i>                 | <i>Abruzzo</i>    | <i>12,5%</i> | <i>€18</i> |
| <i>Kerner Doc</i>                           | <i>Nals Margreid Sudtirol</i>   | <i>Alto Adige</i> | <i>14%</i>   | <i>€28</i> |

*Riesling*

*Steinbock*

*Germania  
dealcolizzato  
alcol free*

*€25*

## ROSÈ

*Neprica*

*Tormaresca Igp*

*Puglia 12% €20*

*Calafuria Igp*

*Tormaresca*

*Puglia 12% €25*



*Wi fi password 066869543*

# VINO WINE

## ROSSI

|  |                                 |                 |              |            |
|--|---------------------------------|-----------------|--------------|------------|
| <i>Rosso della casa</i>                  | <i>Cantina neri</i>             | <i>Lazio</i>    | <i>11,5%</i> | <i>€12</i> |
| <i>Rosso della casa - 37,5 cl</i>        | <i>Cantina neri</i>             | <i>Lazio</i>    | <i>11,5%</i> | <i>€6</i>  |
| <i>Dolcetto d'Alba Doc</i>               | <i>Pio Cesare</i>               | <i>Piemonte</i> | <i>13,5%</i> | <i>€26</i> |
| <i>Barbera d'Alba "Bansella" Doc</i>     | <i>Prunotto</i>                 | <i>Piemonte</i> | <i>14,5%</i> | <i>€30</i> |
| <i>Cabernet Sauvignon Igt</i>            | <i>La Tunella</i>               | <i>Friuli</i>   | <i>13%</i>   | <i>€30</i> |
| <i>Schioppettino Doc</i>                 | <i>Bastianich</i>               | <i>Friuli</i>   | <i>13%</i>   | <i>€29</i> |
| <i>Amarone Costasera Docg</i>            | <i>Masi</i>                     | <i>Veneto</i>   | <i>15%</i>   | <i>€70</i> |
| <i>Valpolicella Serego Alighieri Doc</i> | <i>Masi</i>                     | <i>Veneto</i>   | <i>13%</i>   | <i>€30</i> |
| <i>Carmenere Più Igt</i>                 | <i>Inama</i>                    | <i>Veneto</i>   | <i>13,5%</i> | <i>€23</i> |
| <i>Lambrusco "Otello" Igt</i>            | <i>Ceci</i>                     | <i>Emilia</i>   | <i>11%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>Chianti Nipozzano Riserva Docg</i>    | <i>Marchesi de' Frescobaldi</i> | <i>Toscana</i>  | <i>13%</i>   | <i>€35</i> |
| <i>Rosso di Montalcino Doc</i>           | <i>Campogiovanni</i>            | <i>Toscana</i>  | <i>14%</i>   | <i>€35</i> |
| <i>Brunello di Montalcino Docg</i>       | <i>Barbi Colombini</i>          | <i>Toscana</i>  | <i>14,5%</i> | <i>€85</i> |
| <i>Le Volte dell'Ornellaia Igt</i>       | <i>Ornellaia</i>                | <i>Toscana</i>  | <i>13%</i>   | <i>€38</i> |
| <i>Tre Armi Igp</i>                      | <i>Azienda Agricola le Rose</i> | <i>Lazio</i>    | <i>13%</i>   | <i>€24</i> |
| <i>Sagrantino di Montefalco Docg</i>     | <i>Brizziarelli</i>             | <i>Umbria</i>   | <i>15%</i>   | <i>€40</i> |
| <i>Cesanese Rubillo</i>                  | <i>Pricipe Pallavicini</i>      | <i>Lazio</i>    | <i>13,5%</i> | <i>€18</i> |
| <i>Rosso di Montefalco Doc</i>           | <i>Brizziarelli</i>             | <i>Umbria</i>   | <i>14%</i>   | <i>€28</i> |



Wi fi password 066869543



# VINO WINE

## ROSSI

|   |                           |                  |              |            |
|---|---------------------------|------------------|--------------|------------|
| <i>Rospiglioso cesanese del Piglio Docg</i> | <i>Falesco</i>            | <i>Lazio</i>     | <i>13.5%</i> | <i>€23</i> |
| <i>Vino Nobile di Montepulciano Docg</i>    | <i>Avignonesi</i>         | <i>Toscana</i>   | <i>13,5%</i> | <i>€45</i> |
| <i>Buttafuoco "Abbondanza" Doc</i>          | <i>Francesco Maggi</i>    | <i>Lombardia</i> | <i>14,5%</i> | <i>€25</i> |
| <i>Pinot nero "Meczan" Igt</i>              | <i>Hofstatter</i>         | <i>Trentino</i>  | <i>13%</i>   | <i>€28</i> |
| <i>Primitivo di Manduria "Sessantanni"</i>  | <i>San Marzano</i>        | <i>Puglia</i>    | <i>14,5%</i> | <i>€45</i> |
| <i>Cannonau di Sardegna Doc</i>             | <i>Sella&amp;Mosca</i>    | <i>Sardegna</i>  | <i>12,5%</i> | <i>€25</i> |
| <i>Le Difese Igt</i>                        | <i>Tenuta San Guido</i>   | <i>Toscana</i>   | <i>14%</i>   | <i>€30</i> |
| <i>Rosso Piceno Doc</i>                     | <i>Stefano Antonucci</i>  | <i>Marche</i>    | <i>13,5%</i> | <i>€18</i> |
| <i>Barolo Docg</i>                          | <i>Marchesi di Barolo</i> | <i>Piemonte</i>  | <i>14%</i>   | <i>€80</i> |
| <i>Oniricorosso Igt</i>                     | <i>Tenuta le Quinte</i>   | <i>Lazio</i>     | <i>14,5%</i> | <i>€25</i> |
| <i>Sirah Tellus Igt</i>                     | <i>Cotarella</i>          | <i>Lazio</i>     | <i>14%</i>   | <i>€20</i> |
| <i>Sirah Tellus Igt - 37,5cc</i>            | <i>Cotarella</i>          | <i>Lazio</i>     | <i>14%</i>   | <i>€14</i> |
| <i>Taurasi "Radici" Docg</i>                | <i>MastroBerardino</i>    | <i>Campania</i>  | <i>13,5%</i> | <i>€44</i> |
| <i>Rifugio Primitivo del Salento Igp</i>    | <i>Conti Zecca</i>        | <i>Puglia</i>    | <i>14%</i>   | <i>€25</i> |
| <i>Etna Rosso "Nerello Mascalese" Doc</i>   | <i>Planeta</i>            | <i>Sicilia</i>   | <i>13%</i>   | <i>€28</i> |
| <i>Rosso di Montefalco Doc</i>              | <i>Briziarelli</i>        | <i>Umbria</i>    | <i>14%</i>   | <i>€28</i> |



Wi fi password 066869543

# ALLERGENI — ALLERGENS

*Nella lavorazione dei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni ed il personale di sala è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento necessario:*

*1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo  
12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi*

*We inform our customers that in our activities are the following allergens:*

*1 Cereals - 2 Crustaceans - 3 Eggs - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soya - 7 Milk,  
8 Nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame seeds  
12 Sulfur dioxide and sulphites - 13 Lupins - 14 Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza*

*Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakjis.*

*The fish destined to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment (-20 ° C for 24 hours) in compliance with the regional law CE 853/2004 and the Ministerial Ordinance of 12/05/1992 to prevent the risk of Anisakjis.*

*Antica trattoria*

# POLESE

A ROMA DAL 1960

TRATTORIA

*Antica trattoria*

**POLESE**

A ROMA DAL 1960

*Piazza Sforza Cesarini, 40, Roma*

*392 526 7814(WhatsApp)*

*066861709 / 066869543*

*www.trattoriapolese.it*

*info@trattoriapolese.it*

