





MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

WWW.OMBREROSSEINTRASTEVE.IT

 OMBRE ROSSE TRASTEVE 



ANTIPASTI

- **PROSCIUTTO** di Parma e Bufala DOP... € 8,50
(Parma Ham and Buffalo Mozzarella)
- **Salmone affumicato** con Lime e Pepe rosa € 9,00
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **Caprese** di Bufala con Pachino € 8,50
(Buffalo Mozzarella with Pachino-Tomatoes)
- **Panzanella** Pomodori, Cipolla, Aceto e Basilico € 7,50
(Tomatoes, onion, vinegar and basil)
- **Bresaola** con Rucola, Grana e Funghi... € 9,00
(Dry-salted Beef-rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- **TAGLIERE** di Salumi Formaggi e Noci... € 16,50
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)
- **Tagliere di Salumi** € 10,00 - **Tagliere di Formaggi** € 10,00
(Tasting Plate of assorted Ham/Salami/Walnuts) (Tasting Plate of assorted Cheese/Walnuts)
- **Focaccia Calda, olio e rosmarino** € 4,50
(Hot Focaccia with Oil and Rosemary)

LA PASTA

Tutte le nostre paste vengono servite con
Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino, secondo tradizione.
All our pasta are regularly served with Parmesan cheese
dop or Pecorino cheese according to tradition.

- **Spaghetti alla Carbonara** € 9,00
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **Lasagna al Ragù e Grana** € 9,50
(Lasagna Bolognese)
- **Bucatini alla Amatriciana** € 9,00
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **Spaghetti al Pomodoro, Basilico e grana** € 7,50
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil and Parmesan)
- **Tonnarelli Cacio e Pepe** € 8,50
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **Tonnarelli alla Gricia** € 9,00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro, Basilico e Parmigiano** € 9,00
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Cheese)
- **Risotto ai Funghi Porcini** € 9,50
(Rice with Porcini mushrooms)

"SE QUALCOSA NON DOVESSE
SODDISFARVI FATECELO
PRESENTE SUBITO (CON IL SORRISO 😊)
COSÌ CI AIUTERETE A CRESCERE
E A FARVI STARE SEMPRE MEGLIO"

SECONDI

- **POLPETTE** di Mamma al Sugo
con Patate arrosto € 14,00
(Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes)
- **Spiedoni di Pollo** con Patate arrosto... € 12,50
(Chicken Skewers with roast Potatoes)
- **Melanzane alla Parmigiana** € 10,00
(Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)

LA NOSTRA CARNE E' SOLO DI ANGELO "FEROCI".
DAL "BULGARI DELLA CARNE" SOLO IL MEGLIO...

Insalatone Salads

- **PASQUINO** € 8,50
Insalata, Pachino, Mozz. di Bufala, Mais,
Olive, Carote
(Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **Mimi e Còcò** € 8,50
Spinaci, Bresaola, Funghi, Grana a scaglie
(Spinach, bresaola-dry-salted Beef, Mushrooms, Grana cheese)
- **Governo Vecchio** € 8,50
Rughetta, Salmone, Gorgonzola e Pinoli
(Rocket salad, Salmon, Gorgonzola and Pine nuts)
- **TORMILLINA** € 8,50
Insalata, Feta, Pachino, Olive, Mais, Carote
(Mixed salad, greek-Cheese, Tomatoes, Olives,
Corn and Carrots)
- **Giulia** € 8,50
Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)



LE PINSE

Leggera, scrocchiarella, lievitata 48 h,
con 4 farine Bio e olio extravergine di oliva
(Delicate, Crispy, leavened for 48 hours,
with 4 organic flours and extra virgin oil)

- **Pinsa SORRENTO** € 9,50
A crudo: Bufala DOP, Pomodorini e Valeriana
At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes,
Valerian Salad
- **Pinsa Parma** € 10,00
A crudo: Bufala DOP, Prosciutto di Parma, Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Parma Ham and Rocket Salad
- **Pinsa Bologna** € 12,00
A crudo: Pesto, Mortadella, Bufala DOP e Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella and Pistachios
- **Pinsa MIA** € 8,50
A crudo: Salsa tonnata, Rughetta, Carciofini arrosto,
Olive, Grana e Pomodori secchi
At raw: Tuna sauce, Rocket salad, roasted Artichokes,
Olives, Sun-dried Tomatoes and Grana Cheese
- **Pinsa CONTADINA** € 9,50
A crudo: Maionese, Valeriana, Bufala DOP, Zucchine
grigliate e Pomodorini
At raw: Mayonnaise, Valerian salad, Buffalo Mozz.,
Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **Pinsa SALMONE E KAORI** € 12,00
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Pinoli
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Pinenuts
- **Pinsa Bresaoia** € 10,00
A crudo: Bresaoia, Rughetta e Grana
At raw: Bresaoia Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia € 16,50
- Montepulciano BIO Humus - Abruzzo € 16,50

Bianchi ai Bicchiere

- White Wines by the Glass
- Chardonnay BIO Spaccalico - Puglia € 4,50
- Rosè Pettorosa - Puglia € 5,00
- Prosecco Valdobbiadene - Veneto € 5,00
- Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto € 6,00

Rossi ai Bicchiere

- Red Wines by the Glass
- Montepulciano BIO Humus - Abruzzo € 4,50
- Primitivo BIO Spaccalico - Puglia € 5,00
- Lambrusco sparkling wine Parazon - Emilia € 5,00
- Chianti Dogg Poggio Liberti - Toscana € 6,00
- Amarone Fulinato - Veneto € 8,00

ACQUA/MINERAL WATER

- Acqua Naturale Trattata e/o Gassata (Treated water still or sparkling) € 1,00

Vini Dolci

- Moscato d'Asti € 5,00
- Passito di Pantelleria € 5,00

al
bicchiere

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITA'...

- **Tiramisù by "MIMI E COCÒ"** € 6,00
(Mascarpone Cream, Coffee with
Gentilini cookies)
- **Panna Cotta alle Fragole o
alla Nutella** € 5,00
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **Coppa di Fragole fresche con • Gelato
alla Vaniglia** € 5,00
(Fresh strawberries with Vanilla Ice Cream)
- **Salame al Cioccolato fatto in casa
con Panna** € 5,00
(Homemade Chocolate Salami with Whipped Cream)
- **Cheesecake ai Frutti di bosco** € 5,50
(Cheesecake with Berries)

Coffee & The

- Espresso o Decaffeinato € 2,50
- American Coffee € 3,00
- Orzo / Barley € 2,50
- Cappuccino € 3,00
- The Caldo / Hot Tea € 5,00
- Cioccolata calda / Hot Chocolate with cream € 5,00
- Spremuta / Fresh squeezed orange € 4,00
- Amarì / Grappa / Liquori € 4,00/6,00

BOTTIGLIAME

SOFT DRINK

- Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, € 4,00
- Acqua Tonica, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea, Ginger Ale,
Red Bull, Campari Soda, Crodino Bitter bianco/rosso, Succhi di Frutta

LE BIRRE ALLA SPINA

- Birra Peroni 0,2 cl. € 4,00 0,4 cl. € 6,00
- Birra Peroni Gran Riserva 0,2 cl. € 5,00 0,4 cl. € 6,50
- Birra Grolsch 0,2 cl. € 5,00 0,4 cl. € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Becks € 5,00
- Ceres € 5,00
- Corona € 5,00
- Baladin Isaac 75 cl 9% € 16,50

Bianchi al Bicchiere

White Wines by the Glass

Chardonnay BIO Spaccalco - Puglia	€ 4,50
Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 5,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 5,00
Pinot Grigio Ca' Povoletta - Veneto	€ 6,00

Vini Bianchi in Bottiglia

White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccalco - Puglia	€ 16,30
Passerina Boccaforname - Marche	€ 20,00
Pinot Grigio Ca' Povoletta - Veneto	€ 20,00
Pecorino Boccaforname - Abruzzo	€ 20,00
Falanghina Del Taburno - Campania	€ 22,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 22,00
Vermentino BIO Micante - Toscana	€ 22,00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	€ 24,00
Frascati BIO De Santis - Lazio	€ 26,00
Moscato Scilandor Banfi - Piemonte	€ 23,00

TOP Wine Bianchi

Bramito Antinori - Umbria	€ 32,00
Pinot Grigio Jermann - Friuli	€ 34,00
Chardonnay Pianeta - Sicilia	€ 46,00
Cervaro della Sala - Umbria	€ 65,00



MUSIC, FOOD & MUCH MORE

La Caffetteria termina alle ore 22:00
salvo concludere i pasti
The Cafeteria ends at 22:00
unless meals are concluded

VINI



Bollicine

Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 18,00
Prosecco Docg Caritè Burro - Veneto	€ 30,00
Ferrari Perlè - Trentino	€ 42,00
Cà del Bosco Prestige - Lombardia	€ 50,00
Moët & Chandon - Francia	€ 58,00
Dom Pérignon - Francia	€ 250,00

€ 6,50

SPRITZ

APEROL/CAMPARI

Aperol e Prosecco o Campari e Prosecco

COCKTAILS

Rossi al Bicchiere

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 4,50
Primitivo BIO Spaccalco - Puglia	€ 5,00
Lambrusco sparkling/sweet Panzon - Emilia	€ 5,00
Chianti Docg Poggio Ulberti - Toscana	€ 6,00
Amarone Fulminato - Veneto	€ 8,00

Vini Rossi in Bottiglia

Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 16,50
Morellino di Scansano - Toscana	€ 20,00
Sangiovese BIO Micante - Toscana	€ 20,00
Lambrusco sparkling/sweet - Emilia	€ 20,00
Nero di Troia Passera Scopaiola - Puglia	€ 22,00
Chianti Docg Poggio Ulberti - Toscana	€ 22,00
Shirah Barbarella - Lazio	€ 22,00
Cesanese Federici - Lazio	€ 22,00
Primitivo BIO Spaccalco - Puglia	€ 22,00
Nero d'Avola Cafici - Sicilia	€ 24,00
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	€ 26,00
Valpolicella Ripasso Bovo - Veneto	€ 28,00

TOP Wine Rossi

Amarone Fulminato - Veneto	€ 35,00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	€ 40,00
Barolo Bersano - Piemonte	€ 42,00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	€ 48,00
Tignanello Antinori - Toscana	€ 130,00
Sassicaia Tenuta San Guido - Toscana	€ 250,00



Mojito Rum bianco Havana 3, zucchero, Lime, Menta

Caipiroska Vodka absolute, Lime, zucchero

Caipirissima Rum bianco Havana 3, Lime, Zucchero

Caipirinha Cachaça, Lime, Zucchero

Negroni Gin, Campari, Vermouth rosso

American Campari, Vermouth rosso, Soda

Piña Colada Rum bianco Havana 3, succo d'Ananas, purea di Cocco

Cosmopolitan Vodka, Triple sec, sciroppo di Cranberry, succo di Lime fresco

Martini COCKTAIL Gin Bombay, Vermouth Dry

Boulevardier Whiskey Bourbon four Roses, Vermouth rosso, Campari

Irish Coffee Whiskey Bushmills, caffè espresso, zucchero, panna

Espresso Martini Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

Old Fashioned Bourbon, zolletta di zucchero, Angostura bitter

Daiquiri Rum Havana 3, succo di lime fresco, zucchero liquido

Whiskey/Vodka/Amaretto/Gin Sour

Whiskey/Vodka/ Amaretto /Gin, succo di lime fresco, zucchero liquido

Margarita Tequila, triple sec, succo di Lime fresco, sale

Bloody Mary Vodka, succo di Pomodoro, succo di Limone fresco, salsa Worcester, Tabasco, sale, pepe

Moscow Mule Vodka, succo di Lime fresco, Ginger beer

Tequila Sunrise Tequila, succo d'Arancia, granatina

€ 8,50