

Bianchi al Bicchiere

White Wines by the Glass

Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	€ 6,50
Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 6,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 7,00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 8,50

Vini Bianchi in Bottiglia

White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	€ 18,50
Passerina Boccaformace - Marche	€ 22,00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 26,00
Pecorino Boccaformace - Abruzzo	€ 22,00
Falanghina Del Taburno - Campania	€ 24,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 24,00
Vermentino BIO Micante - Toscana	€ 24,00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	€ 25,00
Frascati BIO De Santis - Lazio	€ 26,00
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	€ 23,00

TOP Wine Bianchi

Bramito Antinori - Umbria	€ 44,00
Pinot Grigio Jermann - Friuli	€ 38,00
Chardonnay Planeta - Sicilia	€ 48,00
Cervaro della Sala - Umbria	€ 115,00



Bollicine

Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	€ 24,00
Prosecco Docg Cartize Burro - Veneto	€ 30,00
Ferrari Perlè - Trentino	€ 42,00
Cá del Bosco Prestige - Lombardia	€ 50,00
Moët & Chandon - Francia	€ 58,00

€ 8,50

SPRITZ

APEROL/CAMPARI

Aperol e Prosecco o Campari e Prosecco

Rossi al Bicchiere

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 6,50
Lambrusco sparkling&sweet Panzon - Emilia	€ 6,00
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	€ 7,00

Vini Rossi in Bottiglia

Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	€ 18,50
Morellino di Scansano - Toscana	€ 22,00
Sangiovese BIO Micante - Toscana	€ 22,00
Lambrusco sparkling&sweet - Emilia	€ 22,00
Nero di Troia Passera Scopaiola -Puglia	€ 24,00
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	€ 24,00
Shirah Barbarella - Lazio	€ 24,00
Cesane Federici - Lazio	€ 24,00
Nero d'Avola Cafici - Sicilia	€ 24,00
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	€ 28,00
Valpolicella Ripasso Bovo -Veneto	€ 32,00

TOP Wine Rossi

Amarone Fulminato - Veneto	€ 52,00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	€ 58,00
Barolo Bersano - Piemonte	€ 55,00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	€ 58,00
Tignanello Antinori - Toscana	€ 210,00
Sassicaia Tenuta San Guido - Toscana	€ 480,00



MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

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

- 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
- Americano** 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 Worchester, Tabasco, sale, pepe
- Moskow Mule** Vodka, succo di Lime fresco, Ginger beer
- Tequila Sunrise** Tequila, succo d'Arancia, granatina



[I nostri clienti e le loro allergie sono le più "speciali del mondo", specificare sempre e chiedere menu allergeni.]
[Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.]

WWW.OMBREROSSEINTRASTEVE.IT

f OMBRE ROSSE TRASTEVEERE @



ANTIPASTI

- **PROSCIUTTO** di Parma e Bufala DOP. . . . € 13,50
(Parma Ham and Buffalo Mozzarella)
- **Salmone affumicato** con Lime e Pepe rosa € 12,00
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **Caprese** di Bufala con Pachino € 13,00
(Buffalo Mozzarella with Pachino-Tomatoes)
- **Panzanella** Pomodori, Cipolla, Aceto e Basilico € 10,00
(Tomatoes, onion, vinegar and basil)
- **Bresaola** con Rucola, Grana e Funghi . . € 12,50
(Dry-salted Beef-rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- **PROSCIUTTO** di Parma e Melone € 14,00
(Parma ham and melon)
- **TAGLIERE** di Salumi Formaggi e Noci . . € 20,00
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)

- Tagliere di Salumi € 14,00 - Tagliere di Formaggi € 14,00
(Tasting Plate of assorted Ham/Salami/Walnuts) (Tasting Plate of assorted Cheese /Walnuts)

- **Focaccia Calda, olio e rosmarino** . . . € 6,50
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** € 12,50
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **Lasagna al Ragù e Grana** € 12,50
(Lasagna Bolognese)
- **Bucatini alla Amatriciana** € 12,50
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **Spaghetti al Pomodoro, Basilico e grana** € 12,00
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil e Parmesan)
- **Tonnarelli Cacio e Pepe** € 11,00
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **Tonnarelli alla Gricia** € 12,00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro, Basilico e Parmigiano** € 14,00
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Cheese)

"SE QUALCOSA NON DOVESSE
SODDISFARVI FATECELO
PRESENTE SUBITO (CON IL SORRISO 😊)
COSI' CIAIUTERETE A CRESCERE
E A FARVI STARE SEMPRE MEGLIO"

MUSIC, FOOD  MUCH MORE

SECONDI

- **SPIEDONI DI POLLO** con patate smash e senape al miele . . € 18,50
(Chicken Skewers with SMASH Potatoes and HONEY MUSTARD)
- **"PORKETTA"** bun potato, Pulled pork, cavolo viola, jalapeno a rondelle e salsa BBQ con chips di barbabietola e platano. .€ 18,00
(Pulled pork, red cabbage, sliced jalapeno, BBQ sauce, beet and platane chips)
- **"SALMON & AVOCADO"** bun potato, Pulled salmon, avocado, lattuga, salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato. con chips di barbabietola e platano € 18,50
(Pulled salmon, avocado, lettuce, delicate black pepper Ombre Rosse sauce, beet and platane chips)
- **"POLLASTRO"** bun potato Pulled Chicken, lattuga, pomodori, cipolla croccante e salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato. con chips di barbabietola e platano € 18,00
(Pulled Chicken, lettuce, tomato, crispy onion , delicate black pepper Ombre Rosse sauce, beet and platane chips)
- **"BEYOND THE MEAT"** vegan burger, Beyond meat burger, lattuga, pomodoro, jalapeno a rondelle, cipolla croccante, salsa BBQ. con chips di barbabietola e platano € 16,50
(Beyond meat burger, lettuce, tomato, sliced jalapeno, crispy onion, BBQ sauce, beet and platane chips)

- Melanzane alla **PARMIGIANA** € 15,50
(Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)

*Tutte le nostre salse sono intercambiabili.

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

Insalatone Salads

- **PASQUINO** € 13,50
Insalata, Pachino, Mozz. di Bufala, Mais, Olive, Carote
(Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **Mimì e Cocò** € 14,50
Pulled Chicken , lattuga, cipolla croccante, grana, crostini di pane e senape al Miele
(Pulled chicken, lettuce, parmesan, crispy onion, croutons and honey mustard)
- **GOVERNO VECCHIO** € 15,50
Pulled Salmon, lattuga, avocado slice, pomodoro e salsa Ombre Rosse al pepe nero delicato.
(Lettuce, pulled salmon, avocado slice, tomato and delicate black pepper Ombre Rosse sauce.
- **Giulia** € 15,00
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** € 12,50
A crudo: Bufala DOP, Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket Salad
- **Pinsa Parma** € 14,00
A crudo: Bufala DOP, Prosciutto di Parma, Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Parma Ham and Rocket Salad
- **Pinsa Bologna** € 13,50
A crudo: Pesto, Mortadella, Bufala DOP e Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella and Pistachios
- **Pinsa MIA** € 12,00
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** € 14,00
A crudo: Maionese, Rughetta, Bufala DOP, Zucchine grigliate e Pomodorini
At raw: Mayonnaise, Valerian salad, Buffalo Mozz., Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **Pinsa SALMONE E KAORI** € 13,50
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Avocado
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Avocado
- **Pinsa BRESAOLA** € 13,00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- Chardonnay **BIO** Spaccafico - Puglia. € 18,50
- Montepulciano **BIO** Humus - Abruzzo € 18,50

Bianchi al Bicchiere
White Wines by the Glass

- Chardonnay **BIO** Spaccafico - Puglia . . . € 6,50
- Rosè Pettorosa - Puglia € 6,00
- Prosecco Valdobbiadene - Veneto . . . € 7,00
- Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto . . . € 8,50

Rossi al Bicchiere
Red Wines by the Glass

- Montepulciano **BIO** Humus - Abruzzo . . . € 6,50
- Lambrusco sparkling&sweet Panzon - Emilia . . . € 6,00
- Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana € 7,00

ACQUA/MINERAL WATER

Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling ----- € 2,00

Vini Dolci

- Moscato d'Asti € 5,50
- Passito di Pantelleria . . . € 5,50

al
bicchiere

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

- **Tiramisù by "MIMÌ E COCÒ"** € 7,50
(Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- **Panna Cotta** alle Fragole o alla Nutella € 6,00
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **Salame al Cioccolato** fatto in casa con Panna € 6,50
(Homemade Chocolate Salami with Whipped Cream)
- **Cheesecake** ai Frutti di bosco € 7,00
(Cheesecake with Berries)
- **Coppa di Fragole Fresche** € 8,50
e Gelato alla Crema
(Cup of Strawberry and Cream Icecream)

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 € 6,00
- Amari € 5,00/6,00
- Grappe. € 6,00/7,00

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, Succhi di Frutta

LE BIRRE ALLA SPINA

- Birra Peroni Nastro Azzurro 0,2 cl. . . . € 4,50. . . . 0,4 cl. . . . € 7,00
- Birra Peroni Gran Riserva 0,2 cl. . . . € 5,00. . . . 0,4 cl. . . . € 8,00
- Birra Grolsch Weizen 0,2 cl. . . . € 5,00. . . . 0,4 cl. . . . € 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Peroni Nastro Azzurro 0.0 € 5,00
- Kozel Lager € 6,00
- Becks € 5,00
- Corona € 6,00

Si avvisa la gentile clientela che secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo * sono sottoposti in conformità, alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto, a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento. Chiedere al personale di sala.
We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol * are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.