

Bianchi al Bicchiere

White Wines by the Glass

Chardonnay Costamarina - Lazio	€ 6,50
Prosecco Marton Treviso - Veneto	€ 7,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 7,00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 9,00

Vini Bianchi in Bottiglia

White Wines by the bottle

Chardonnay Costamarina - Lazio	€ 22,50
Passerina Boccaformace - Marche	€ 22,50
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	€ 24,00
Pecorino Boccaformace - Abruzzo	€ 24,50
Falanghina Del Taburno - Campania	€ 26,00
Rosè Pettorosa - Puglia	€ 26,00
Vermentino BIO Micante - Toscana	€ 25,00
Bellone Bio/Biodinamico Elementare	€ 24,00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	€ 26,50
Frascati Santa Passera	€ 28,00
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	€ 26,00

TOP Wine Bianchi

Bramito Antinori - Umbria	€ 46,50
Pinot Grigio Jermann - Friuli	€ 42,00
Chardonnay Planeta - Sicilia	€ 52,00
Ribolla Gialla Riserva Primosic 2018 - Friuli	€ 75,00
Sauvignon Terlan Quarz 2021 - Trentino	€ 85,00

VINI



Bollicine

Sparkling Wines

Prosecco Marton Treviso - Veneto	€ 34,00
Ferrari Perlè - Trentino	€ 52,00
Cá del Bosco Prestige - Lombardia	€ 70,00

Rossi al Bicchiere

Red Wines by the Glass

Merlot Costamarina - Lazio	€ 6,50
Lambrusco sparkling&sweet Panzon - Emilia	€ 7,00
Cesanese Bio/Biodinamico Elementare	€ 7,00
Sangiovese Bio Tenuta Baroni Campanino - Umbria	€ 8,00
Amarone Bovo - Veneto	€ 10,50

Vini Rossi in Bottiglia

Red Wines by the bottle

Merlot Costamarina - Lazio	€ 22,50
Morellino di Scansano - Toscana	€ 22,50
Sangiovese Bio Tenuta Baroni Campanino - Umbria	€ 24,50
Lambrusco sparkling&sweet - Emilia	€ 22,50
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	€ 24,50
Syrah Barbarella - Lazio	€ 23,50
Cesanese Bio/Biodinamico Elementare	€ 24,50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	€ 28,50
Valpolicella Ripasso Bovo - Veneto	€ 32,00

TOP Wine Rossi

Amarone Bovo - Veneto	€ 54,00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	€ 60,00
Barolo Bersano - Piemonte	€ 58,00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	€ 60,00
Tignanello Antinori - Toscana	€ 210,00



€ 9,50

SPRITZ

L'APERITIVO.



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

COCKTAILS € 12,00



Mojito Rum bianco Pampero, zucchero, Lime, Menta

Caipiroska Vodka absolute, Lime, zucchero

Caipirissima Rum bianco Pampero, Lime, Zucchero

Caipirinha Cachaça, Lime, Zucchero

Negroni Gin, Campari, Vermouth rosso

Americano Campari, Vermouth rosso, Soda

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

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

Martini COCKTAIL Gin Beefeater, Vermouth Dry

Boulevardier whisky Jim beam, Vermouth rosso, Campari

Irish Coffee whisky Jim beam, caffè espresso, zucchero, panna

Espresso Martini Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

Old Fashioned Jim beam, zolletta di zucchero, Angostura bitter

Daiquiri Rum Pampero, succo di lime fresco, zucchero liquido

Whiskey/Vodka/Amaretto/Gin Sour

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

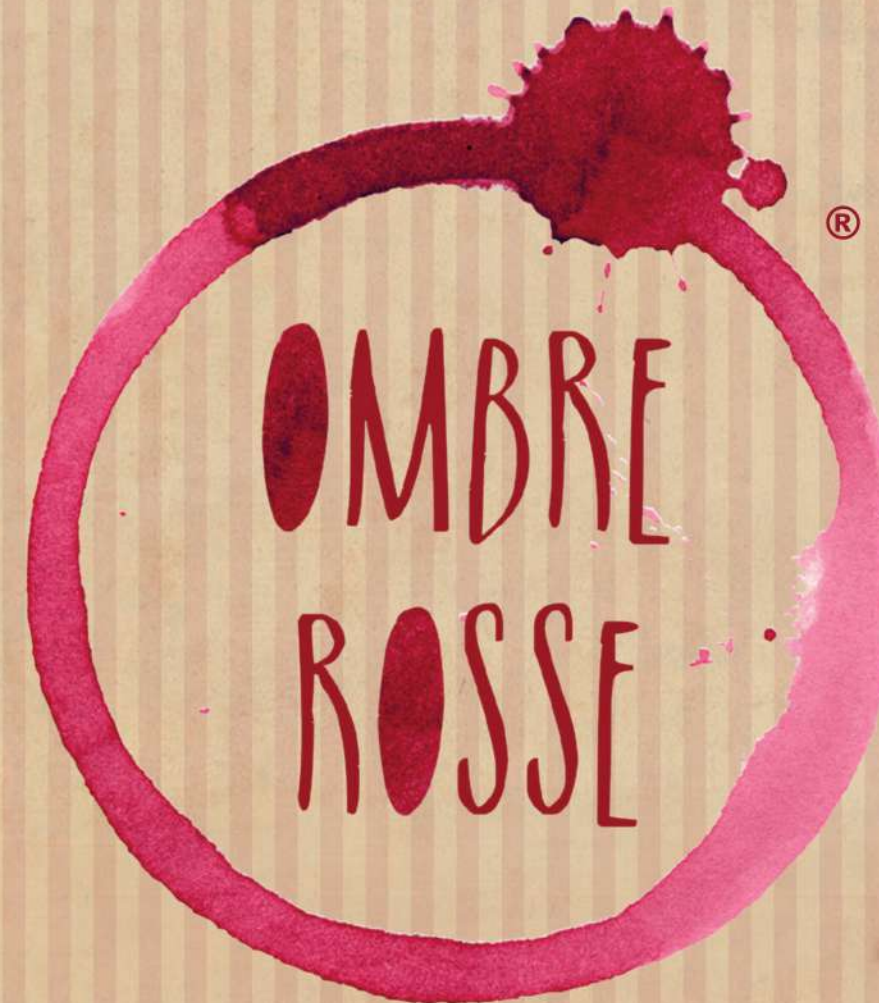
Margarita Tequila, triple sec, succo di Lime fresco, sale

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.]



MUSIC, FOOD AND MUCH MORE

Servizio per i ragazzi che vi hanno servito e sorriso 3%

WWW.OMBREROSSEINTRASTEVEVERE.IT

f OMBRE ROSSE TRASTEVEVERE @



ANTIPASTI

- **PROSCIUTTO** Prosciutto crudo e Mozz. di L. Di Bufala € 15,50
(Raw Ham and Buffalo Milk Mozzarella)
- **Salmone affumicato** con Lime e Pepe rosa € 15,50
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **Caprese** Mozz. di L. Di Bufala e Pomodorini. € 14,50
(Buffalo Milk Mozzarella With Fresh Tomato)
- **Panzanella** Pomodori, Cipolla, Aceto e Basilico . € 12,00
(Tomatoes, onion, vinegar and basil)
- **Bresaola** con Rucola, Grana e Funghi . . € 15,00
(Dry-salted Beef-rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- **TAGLIERE** di Salumi Formaggi e Noci . . € 24,00
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)
- **Tagliere** di Salumi € 14,50 - **Tagliere** di Formaggi € 14,50
(Tasting Plate of assorted Ham/Salami/Walnuts) (Tasting Plate of assorted Cheese /Walnuts)
- **Focaccia Calda, olio E.V.O. e rosmarino** € 7,00
Hot Focaccia with Oil and Rosemary

LA PASTA

Tutte le nostre paste vengono servite con Grana Padano dop o pecorino secondo tradizione. All our pasta are regularly served with Grana Padano cheese dop or pecorino cheese according to tradition.

- **Spaghetti alla Carbonara** € 13,50
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **Lasagna al Ragù e Grana** € 14,00
(Lasagna Bolognese)
- **Bucatini alla Amatriciana** € 13,50
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **Spaghetti al Pomodoro, Basilico e grana** € 12,00
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil e Grana Padano cheese)
- **Tonnarelli Cacio e Pepe** € 12,00
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **Tonnarelli alla Gricia** € 13,00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **Ravioli Ricotta e spinaci al pomodoro, Basilico e Grana Padano Dop** € 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' CI AIUTERETE A CRESCERE E A FARVI STARE SEMPRE MEGLIO"



MUSIC, FOOD AND 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** € 16,00
(Baked Eggplants with Tomato and Grana Padano cheese)

*Tutte le nostre salse sono intercambiabili.

Insalatone Salads

- **PASQUINO** € 15,00
Ins. Pomodorini, Mozz. di L. Di Bufala , mais, olive, carote (Mixed Salad, Tomatoes, Buffalo Milk Mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **Mimì e Cocò** € 16,00
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** € 16,00
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** € 16,50
Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado (Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)

LE PINSE

"Leggera e Scrocchiarella"
Con Olio E.V.O.

Delicate. Crispy
with extra virgin oil

- **Pinsa SORRENTO** € 15,00
A crudo: Mozz. di L. Di Bufala - Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Milk Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket Salad
- **Pinsa Parma** € 16,50
A crudo: Mozz. di L. Di Bufala, prosciutto crudo, Rughetta
At raw: Buffalo Milk Mozzarella, Raw Ham And Rocket Salad
- **Pinsa Bologna** € 15,50
A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di L. Di Bufala, Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Milk Mozzarella and Pistachios
- **Pinsa MIA** € 14,50
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** € 15,50
A crudo: maionese, rughetta, Mozz. di L. Di Bufala, zucchine grigliate, pomodorini
At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo Milk Mozzarella, Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **Pinsa SALMONE E KAORI** € 14,00
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Avocado
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Avocado
- **Pinsa BRESAOLA** € 14,00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- Chardonnay Costamarina - Lazio € 22,50
- Merlot Costamarina - Lazio € 22,50
- Bianchi al Bicchiere** White Wines by the Glass
- Chardonnay Costamarina - Lazio € 6,50
- Rosè Pettorosa - Puglia € 7,00
- Prosecco Marton Treviso - Veneto € 7,00
- Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto ... € 9,00
- Rossi al Bicchiere** Red Wines by the Glass
- Merlot Costamarina - Lazio € 6,50
- Lambrusco sparkling&sweet Panzon - Emilia ... € 7,00
- Cesanese Bio/Biodinamico Elementare . . € 7,00
- Sangiovese Bio Tenuta B. Campanino - Umbria € 8,00
- Amarone Bovero - Veneto € 10,50

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

Vini Dolci

- Moscato d'Asti € 6,00
- Passito di Pantelleria ... € 6,00
- al bicchiere

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

- **Tiramisù by "MIMÌ E COCÒ"** € 8,00
(Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- **Panna Cotta alle Fragole o alla Nutella** € 6,50
(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)
- **Torta di Mele Vegan con panna** € 6,50
(Vegan apple pie with whipped cream)

Coffee & The

- Espresso o Decaffeinato € 2,50
- American Coffee € 3,00
- Orzo / Barley € 2,50
- Cappuccino € 4,00
- The Caldo /Hot Tea € 5,00
- Cioccolata calda /Hot Chocolate with cream ... € 6,00

AMARI

€ 5,00

- Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys, Montenegro, Jegermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Braulio, Averna, Unicum, Brancamenta, Fernet Branca, Lucano, Ramazzotti, Mirto
- Amaro Jefferson. € 6,50
- Grappa Bianca € 5,50
- Grappa Barricata € 7,00

BOTTIGLIAME

SOFT DRINK

- Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, € 4,50
- Acqua Tonica, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea, Ginger Ale, Red Bull, Crodino Bitter, Succhi di Frutta



LE BIRRE ALLA SPINA

- Birra Peroni Nastro Azzurro 0,2 cl. € 5,00. 0,4 cl. € 8,00
- 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. € 8,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Peroni Nastro Azzurro 0.0 € 6,50
- Kozel Lager € 6,50
- Becks € 6,00
- Corona € 6,00
- LE BIRRE DEL BORGO 33 cl € 7,50
- Birra del Borgo Reale - Birra del Borgo Maledetta - Birra del Borgo Cortigiana