

ANTIPASTI DI MARE SEA APPETIZERS

Insalata di mare* (1,2,14) <i>Seafood salad*</i>	14,00
Souté di cozze e vongole (1,14) <i>Mixed souté with mussels and clams</i>	15,00

ANTIPASTI DI TERRA LAND APPETIZERS

Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala/melone/ananas (7) <i>Parma ham and buffalo mozzarella/melon/pineapple</i>	12,00
Melanzane alla parmigiana (7) <i>Eggplant parmigiana</i>	11,00
Carpaccio di manzo con rucola, grana (7) <i>Beef carpaccio with rucola e parmesan chips</i>	15,00
Caprese di bufala (7) <i>Buffalo mozzarella and tomato</i>	12,00
Focaccina con mortadella, glassa di aceto balsamico e scaglie di pecorino (7) <i>Pizza whith with mortadella, balsamic vinegar glaze and pecorino</i>	10,00

TAGLIERI CUTTING BOARDS

Tagliere di salumi e formaggi x 2 (7) <i>Platter of italian salami and cheese</i>	16,00
Tagliere di formaggi x 2 (7) <i>Platter of italian cheese</i>	14,00
Tagliere di salumi x 2 <i>Platter of italian salami</i>	12,00

FRITTI* FRIED*

Olive all'ascolana (4 pz) (1) <i>Fried ascolli olives</i> (4)	4,00
Suppli (2 pz) (1,7) <i>Rice croquettes with tomato sauce and mozzarella</i> (2)	4,00
Mozzarelline fritte (2 pz) (1,7) <i>Small deep fried mozzarella</i> (2)	4,00
Fiori di zucca con alici (2 pz) (1,4,7) <i>Small deep fried zucchini flowers with anchovies</i> (2)	6,00
Patatine fritte <i>Fried potatoes</i>	5,00
Fritto misto Virgilio (1,4,7) <i>Virgilio fried mix</i>	12,00

BRUSCHETTE TOASTED BREAD

Bruschetta al pomodoro (1) <i>With tomatoes</i>	4,00
Bruschetta con ricotta e pomodorini secchi (1, 7) <i>With artichoke cream</i>	4,00
Bruschetta funghi e tartufo (1,7) <i>With mushrooms and truffle</i>	5,00
Selezione di bruschetta (1,7) <i>Different types of bruschetta</i>	12,00

PRIMI DI MARE PASTA FROM THE SEA

Spaghettone alle vongole (1,14)	14,00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Scialatielli allo scoglio (1,2,3,4,14)	16,00
<i>Scialatielli with seafood</i>	
Tonnarelli cozze e pecorino (1,3,7,14)	12,00
<i>Tonnarelli with mussels and pecorino cheese</i>	

PRIMI ROMANI TRADITIONAL PASTA

Tonnarelli cacio e pepe (1,3,7)	10,00
<i>Noodles pasta with cheese and pepper</i>	
Spaghettone alla carbonara (1,3,7)	10,00
<i>Spaghetti with pecorino cheese, whipped egg cream, delicate guanciale</i>	
Bucatini all'amatriciana (1,7)	10,00
<i>Bucatini with delicate "guanciale", pecorino cheese, onion and tomatoes sauce</i>	
Lasagna (1,3,7)	12,00
<i>Traditional lasagna</i>	
Rigatoni alla gricia (1,7)	10,00
<i>Rigatoni with gricia pecorino cheese with crispy bacon</i>	

SPECIALITÀ VIRGILIO

Fettuccine al ragù bianco e tartufo (1,7,9,3)	15,00
<i>Fettuccine with bolognese meat sauce and truffle</i>	
Gnocchi alla Ezio de Ponte: pomodoro fresco, guanciale e pecorino romano (1,3,7)	14,00
<i>Potatoes gnocchi with tomato sauce, pecorino cheese and guanciale</i>	
Ravioli ricotta e spinaci con burrata, pachino e crema di basilico fresco (1,3,7)	14,00
<i>Ricotta cheese and spinach ravioli with burrata, cherry tomatoes and fresh basil cream</i>	

RISOTTI RICE

Risotto ai frutti di mare* (1,2,7,14)	14,00
<i>Mixed seafood* risotto</i>	
Risotto ai funghi porcini (1,7)	14,00
<i>Rice with porcini mushrooms</i>	

* In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati.

* If fresh products are not available frozen food will be used.

SECONDI DI MARE SECOND FROM THE SEA

Frittura di calamari e gamberi* (1,2,4,14) <i>Fried squids and prawns*</i>	18,00
Grigliata mista* (2,4,14) <i>Grilled mix*</i>	25,00
Orata o spigola al forno con patate (1,4) <i>Sea bream or sea bass on the oven with potatoes</i>	25,00

SECONDI ROMANI TRADITIONAL SECOND

Saltimbocca alla romana (1,7) <i>Scaloppine of veal sauted in wine, ham over a bed of sage</i>	15,00
Pollo alla romana <i>Chicken with peppers</i>	15,00
Coda alla vaccinara (9) <i>Oxtail with tomato sauce</i>	14,00
Abbacchio scottadito con patate <i>Grilled lamb with oven potatoes</i>	14,00
Scaloppina al limone (1,7) <i>Escalope in style with lemon sauce</i>	14,00

SECONDI DI TERRA SECOND FROM THE LAND

Straccetti, rucola e grana (7) <i>Straccetti of beef with rucola and grana padano cheese</i>	16,00
Tagliata di manzo <i>Sliced filet of beef</i>	20,00
Filetto alla griglia o pepe verde (7,10) <i>Grilled beef filet or green pepper</i>	22,00
Bistecca di manzo <i>Beef steak</i>	18,00
Grigliata mista di carne <i>Grilled meat mix</i>	24,00

INSALATONE SALADS

Insalata campagnola con verdure grigliate e gorgonzola (7) <i>Mixed greens salad with grilled vegetable and gorgonzola cheese</i>	10,00
Insalata con tonno, capperi, olive, cipolla, pomodoro e origano (4) <i>Mixed green salad with tuna, capers, olives, onion, tomato and oregano</i>	10,00
Insalata mista con pomodori, carciofi, olive, cipolla, e pomodorini secchi <i>Mixed green salad with tomatoes, artichokes, olives, onions, and dried tomatoes</i>	10,00

CONTORNI SIDEDISHES

Cicoria all'agro/ripassata* <i>Sour chicory sauté*</i>	5,00
Patate al forno o fritte* <i>Roasted rosemary potatoes or french fries*</i>	5,00
Verdure miste alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	5,00

* In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati.

* If fresh products are not available frozen food will be used.

PIZZE ROSSE PIZZA WITH TOMATOES SAUCE

Pizza marinara (1)	7,00
<i>Pizza with tomato sauce, garlic, extra virgin oil and oregano</i>	
Pizza margherita (1,7)	8,00
<i>Pizza with mozzarella and tomato sauce</i>	
Pizza Napoli (1,4,7)	10,00
<i>Pizza with mozzarella, tomato sauce and anchovies</i>	
Pizza con funghi (1,7)	11,00
<i>Cheese pizza with champignon mushrooms</i>	
Pizza al prosciutto crudo (1,7)	12,00
<i>Cheese pizza with tomato sauce and ham</i>	
Pizza diavola (1,7)	12,00
<i>Cheese pizza with tomato sauce and pepperoni sausage (salami)</i>	
Pizza vegetariana (1,7)	10,00
<i>Cheese pizza with vegetables</i>	
Pizza con bufala e pachino (1,7)	12,00
<i>Pizza with buffalo mozzarella and cherry tomatoes</i>	
Pizza capricciosa (1,3,7)	13,00
<i>Pizza with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham hard, boiler egg, olives and artichoke</i>	
Pizza con tonno e cipolla (1,4,7)	11,00
<i>Cheese pizza with tuna and onion</i>	
Pizza amatriciana (1,7)	11,00
<i>Pizza with tomato sauce, delicate "pancetta" bacon, onion, pecorino cheese</i>	

PIZZE BIANCHE PIZZA WITHOUT TOMATOES

Focaccia (1)	4,00
<i>Pizza bread with extra virgin oil and rosemary</i>	
Pizza boscaiola (1,7)	12,00
<i>Pizza with champignon mushrooms, mozzarella and sausage</i>	
Focaccia con prosciutto di Parma e bufala (1,7)	11,00
<i>Pizza bread with Parma ham and buffalo mozzarella</i>	
Pizza con fiori di zucca e alici (1,4,7)	12,00
<i>Pizza with zucchini flower and anchovies</i>	
Pizza bresaola e rughetta (1,7)	11,00
<i>Pizza with dried beef and rocket salad</i>	
Pizza ai quattro formaggi (1,7)	12,00
<i>4 cheeses pizza, mozzarella, gorgonzola, provolone and pecorino</i>	

CALZONI STUFFED PIZZA

Calzone funghi e salsiccia (1,7)	12,00
<i>Calzone with sliced mushrooms and sausage</i>	
Calzone con verdura e mozzarella (1,7)	11,00
<i>Calzone with vegetables and mozzarella cheese</i>	
Calzone con prosciutto cotto e mozzarella (1,7)	12,00
<i>Calzone with cured ham and mozzarella cheese</i>	

* In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati.

* If fresh products are not available frozen food will be used.

Chiedere la lista dei dolci, vini e cocktail • Ask the list of dessert, wine and cocktail

BEVANDE DRINK

Acqua minerale 500 ml <i>Mineral water 500 ml</i>	2,00
Acqua minerale 1 lt (alla spina filtrata) <i>Mineral draft water 1 lt</i>	2,50
Acqua minerale bottiglia 75 cl <i>Mineral water 75 cl</i>	3,00
Fanta <i>Fanta orange</i>	4,00
Coca Cola / Light / Zero	4,00
Sprite	4,00
The limone / pesca	4,00
Tonic water	4,00
Tonic lemon	4,00
Chinotto	4,00
Red Bull	5,00
Bicchiere Vino Rosso/Bianco <i>Glass Local Wine Red or White</i>	5,00

BIRRE ARIGIANALI CRAFT BEER

Punk Ipa	7
Tripel Karmeliet	7
Chouffe	7
Blanche De Namur	7
St. Stefanus	7
Ichnusa non filtrata	7

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

Nastro Azzurro	0,2	4
Nastro Azzurro	0,4	6
Nastro Azzurro	1 lt	13
St. Bonoit	0,3	6

BIRRE IN BOTTIGLIA DRAFT BEER

Tennent's		5
Peroni		5
Beck's		5
Corona		5
Heineken		5
Ceres		5
Moretti		5
Birra Analcolica		5
Weissbier	0,5 lt	8
Peroni Doppio Malto	0,5 lt	8
Peroni Rossa	0,5 lt	8



PENNE • SPAGHETTI • LASAGNE • RAVIOLI & PIZZA CONDIMENTO A SCELTA

* In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato, saranno utilizzati prodotti surgelati.
* If fresh products are not available frozen food will be used.

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

WARNING: for allergens see ingredients in the list. According with C.E. 1169/2001

1. () CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
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)
3. () UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. () ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
5. () SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
6. () LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
7. () SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
8. () SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
9. () ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg E 10mg/litro
10. () LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
11. () SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
12. () CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
13. () PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
14. () MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

DAL  1952

VIRGILIO

RISTORANTE • PIZZERIA • WINE BAR