

TRATTORIA

PIZZA

POLESE

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 Navalìa 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 Vannoza Cattanei with her second husband Giorgio de Croce and the 5 year old Lucrezia Borgia (1485).

Vannoza 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>Vodka Martini</i>	€8
<i>(Vodka, Martini)</i>	
<i>Pastis</i>	€8
<i>Cardinale</i>	€8
<i>(Bitter Campari, Martini rosso)</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&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 DOP⁷ €4
Small buffalo mozzarella D.O.P.

Burratina di Andria
con pomodorini confit e alici^{4,7} €8
Burratina from Andria,
with roast tomatoes and anchovies

Fiore di zucca alla piastra ripieno
con mozzarella e alici
fatti in casa (3 pz)^{4,7} €7
Grilled courgette flower stuffed
with mozzarella and anchovies (3 pieces)

Insalata caprese⁷ €13
Fresh tomatoes, mozzarella cheese and basil

Sformatino di broccoli e patate
con fonduta di pecorino^{1,3,7} €8
Broccoli and potato flan with pecorino cream

Selezione di salumi e formaggi⁷ €13
Cold meats and cheeses selection

Prosciutto crudo di Parma
con mozzarella di bufala
Campana DOP⁷ €15
Parma cured ham with
Campana (DOP) Buffalo mozzarella

Insalata di carciofi e grana
con scaglie di grana e citronette €8
Artichoke salad with parmesan and citronette

Carciofo alla Romana €7
Roman style artichoke



ANTIPASTI DI PESCE



Sautè di vongole e cozze^{4,14} €16
Sauté clams and mussels

Pentolaccia di cozze^{1,4,14} €13
Mussel's "pentolaccia"

Tartare di salmone con semi
di melograno e quinoa soffiata^{1,14} €15
Salmon tartare with pomegranate seeds
and puffed quinoa

Insalata di polpo verace
con pesto e patate^{4,7} €15
Octopus salad with pesto and potatoes

Insalata di seppie, puntarelle
e fagioli cannellini⁴ €12
Chicory, cuttlefish and bean salad



FRITTI



Suppli al telefono
fatto in casa (1 pz)^{1,3,7} €3
Homemade deep fried rice ball

Mozzarella frita
con panatura ai semi
di papavero e quinoa⁷ €9
Deep fried mozzarella cheese breaded
with poppy and quinoa seeds

Crocchette di fave
e pecorino (4pz)^{1,3,7,9} €10
Croquettes with beans
and pecorino cheese

Carciofo alla giudia €7
Fried artichoke giudia style



Wi fi password 066869543

BRUSCHETTE TOASTED BREADS

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

*Bruschetta al pomodoro*¹.....€3
Toasted bread with tomato

Bruschetta con patè di olive^{1,12}.....€3
Toasted bread with olives patè and olive oil

Bruschetta con patè di carciofi^{1,5,12}.....€3
Toasted bread with artichokes and olive oil

Bruschetta con patè ai 4 formaggi^{1,7,12}.....€3
Toasted bread with 4 cheeses

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



PRIMI FIRST COURSE



Maccheroni all'Amatriciana^{1,7}.....€13
Maccheroni with guanciale, tomato sauce and pecorino cheese

*Penne all'Arrabbiata*¹.....€9
Penne pasta with arrabbiata sauce

Tonnarelli Cacio e pepe^{1,3,7}.....€12
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

Spaghetti alla Carbonara^{1,3,7}.....€13
Spaghetti with egg, guanciale and black pepper

*Spaghetti pomodoro e basilico*¹.....€8
Spaghetti with fresh tomato and basil

Spaghetti con le vongole veraci^{1,14}.....€16
Spaghetti with clams

Linguine alla puttanesca^{1,4}.....€14
Linguine with garlic, anchovies, tomato, chili, olives

Maccheroni alla gricia con ricotta "manierata" al tartufo^{1,7}.....€15
Maccheroni with fresh ricotta, guanciale e black truffle cream



Wi fi password 066869543

SECONDI MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

<i>Tagliata di coscio di pollo con verdure di stagione</i> ^{1,7,8} <i>Sliced chicken leg with season vegetables</i>	€15
<i>Filetto di manzo ai ferri (250 gr.)</i> <i>Grilled beef fillet (250 gr.)</i>	€22
<i>Abbacchio nostrano al forno con patate arrosto</i> ^{1,9} <i>Roast lamb with potatoes</i>	€19
<i>Fracostina di vitella alla fornara con patate arrosto</i> ^{1,9} <i>Veal steak "fornara" style with potatoes</i>	€17
<i>Costolette di agnello nostrano alla scottadito</i> <i>Home grown grilled lamb chops</i>	€17
<i>Polpette di vitella ai funghi porcini</i> ^{1,3,7} <i>Veal meatballs with porcini mushrooms</i>	€15
<i>Fettina panata con patatine fritte</i> ^{1,3,7} <i>Breaded sliced with french fries</i>	€15
<i>Straccetti di manzo alla Romanab</i> <i>Strips of beef with cherry toatoes, rucola and parmesan</i>	€16

SECONDI DI PESCE

<i>Orata ai ferri</i> ⁴ <i>Grilled bass</i>	€17	<i>Calamaro alla piastra</i> ⁴ <i>Grilled calamari</i>	€18
<i>Orata al forno con patate</i> ⁴ <i>Roast bass with potatoes</i>	€19	<i>Frittura di calamari</i> ^{1,4} <i>Deep fried calamari</i>	€16
<i>Polpo rosticcato con crema di patate</i> ⁴ <i>Roasted octopus with potatoes cream</i>	€18	<i>Salmone con panure di pistacchi e mandorle e zucchine alla scapece</i> ^{1,4,8} <i>Salmon with pistachio and almonds panure and zucchini alla scapece</i>	€18

*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*⁴ €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*^{1,4} €15
Salmon salad marinated in salt,
avocado and confit cherry tomatoes

Caesar salad^{3,7,8,10} €13
Pollo, pomodoro, lattuga, crostini di pane,
Parmigiano, Worcestershire sauce, uova.
(Chicken, tomato, lettuce, croutons, Parmesan
cheese, Worcestershire sauce, eggs)

Insalata Nizzarda^{3,4,7,8,10} €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*^{1,4,7} €12
Toasted bread with mozzarella,
anchovies and zucchini flowers

Crostino ai funghi^{1,7} €9
Toasted bread with mozzarella
and champignon mushrooms

Crostino prosciutto e funghi^{1,7} €10
Toasted bread with mozzarella,
raw ham and champignon mushrooms

Crostino mozzarella e alici^{1,4,7} €9
Toasted bread with mozzarella and anchovies

*Prodotto congelato - *frozen



Wi fi password 066869543

PIZZA

PIZZE ROSSE — TOMATO PIZZA

*Marinara*¹ €8

Pomodoro, aglio, origano
Pizza with tomato, garlic and oregano

Margherita^{1,7} €9

Pomodoro, mozzarella
Pizza with tomato and mozzarella

Napoletana^{1,4,7} €9,5

Pomodoro, mozzarella, alici
Pizza with tomato, mozzarella and anchovies

Funghi^{1,7} €9,5

Pomodoro, mozzarella, funghi
Pizza with tomato, mozzarella
and mushrooms

Norcina^{1,7} €9,5

Pomodoro, mozzarella e salsiccia
Pizza with tomato, mozzarella and sausage

Milanese^{1,7} €9

Pomodoro, mozzarella, salame Milano
Pizza with tomato, mozzarella and salami

Calabrese^{1,7} €10

Pomodoro, mozzarella, 'nduja, olio piccante
e provola
Pizza with tomato, mozzarella and hot salami

Tonno cipolla^{1,4,7} €10

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Pizza with tomato, mozzarella, tuna and onions

Parma^{1,7} €9,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Pizza with tomato, mozzarella and raw ham

Capricciosa^{1,3,7} €10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova,
olive, carciofini, funghi
Pizza with tomato, mozzarella, ham, egg,
olives, baby artichokes and mushrooms

Amatriciana^{1,7} €10

Pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, pepe
Pizza with tomato, mozzarella, bacon,
pecorino cheese and black pepper

Parmigiana^{1,7} €10

Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e scamorza
Pizza with tomato, mozzarella, eggplant,
basil and scamorza cheese

Quattro Stagioni^{1,7} €9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
olive nere, carciofini e funghi champignon
Pizza with tomato, mozzarella, ham,
black olives, baby artichokes and mushrooms

Regina^{1,7} €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*¹ €4
Focaccia pizza

Quattro formaggi^{1,7} €9
Pizza with 4 cheeses

Pizza e Mortazza^{1,7,8} €10
*Mozzarella, provola affumicata,
mortadella e granella di pistacchio*
*Pizza with mozzarella, provola cheese,
mortadella, pistachio*

Ortolana^{1,7} €9
Mozzarella, verdure
Pizza with mozzarella and vegetables

Boscaiola^{1,7} €9,5
Mozzarella, salsiccia, funghi
*Pizza with mozzarella, sausage
and mushrooms*

Nordica^{1,7} €9
Mozzarella, patate, prosciutto cotto
Pizza with mozzarella, potatoes and cooked ham

Romanesca^{1,4,7} €10
Mozzarella, fiori di zucca, alici
*Pizza with mozzarella,
zucchini flowers and anchovies*

Genovese^{1,7} €12
*Pesto di basilico alla genovese, mozzarella
e provola affumicata*
*Pizza with mozzarella, provola cheese
and basil pesto*

Carbonara^{1,3,7} €10
Guanciale, mozzarella, pecorino DOP, uovo
*Pizza with bacon, mozzarella,
pecorino cheese and eggs*

Bufalina^{1,7} €12
Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino
*Pizza with buffalo mozzarella
and cherry tomatoes*

Valtellinese^{1,3,7} €11
Mozzarella, bresaola, rucola e grana
*Pizza with mozzarella, dried beef from Valtellina,
rocket and Grana cheese flakes*

Romana^{1,7} €10
Mozzarella, cicoria ripassata, salsiccia
*Pizza with mozzarella,
pan fried chicory and sausage*

Primavera^{1,7} €10
Mozzarella a dadini, rucola, pomodoro a pezzi
*Pizza with diced mozzarella, rocket salad
and diced fresh tomatoes*



Wi fi password 066869543

DOLCI DESSERT

Cannolo siciliano^{1,3,7,8} €6
Sicilian cannoli (1)

Tiramisù^{1,3,7} €7,5

*Sorbetto al limone*⁷ GLUTEN FREE €6
Lemon sorbet

*Panna cotta*⁷ GLUTEN FREE €6
Panna cotta

*L'originale Tartufo di Pizzo*⁸ GLUTEN FREE €7
Chocolate truffle

*Crema alla Catalana*⁷ €6
Crema Catalana

Crostata ricotta e visciole^{1,3,7} €7
Ricotta cobbler and sour cherries

Semifreddo all'amaretto^{3,7,8} €7
(specialità della casa)
Semi-frozen amaretto flavor (house speciality)

Torta Caprese fatta in casa con gelato artigianale al biscotto^{1,3,7,8} GLUTEN FREE €8
Home made "Caprese" with artisan biscuit and ice cream

Sbrisolona fatta in casa con gelato artigianale allo zabaione^{1,3,7,8} €8
Home made "sbrisolona" cake with zabaglione ice cream

*Gelati*⁷ €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

Frutti di bosco zucchero e limone €7,50
Strawberries with sugar and lemon

Frutti di bosco con gelato €8
Strawberries with whipped cream

Frutti di bosco freschi €8,5
*con crema al mascarpone*⁷
Fresh berries and mascarpone cream



Wi fi password 066869543

MESCITA

WINE BY THE GLASS

BIANCHI

<i>Chardonnay Tellus</i>	<i>Cotarella</i>	<i>Lazio</i>	€6
<i>Inzolia</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>Sicilia</i>	€6
<i>Master 27 extra dry spumante</i>	<i>Sant'Orsola</i>	<i>Veneto</i>	€6

ROSSI

<i>Syrah Tellus</i>	<i>Cotarella</i>	<i>Lazio</i>	€6
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Torre Paola</i>	<i>Abruzzo</i>	€5
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Brizziarelli</i>	<i>Umbria</i>	€8
<i>Merlot</i>	<i>Poggio al Sacco</i>	<i>Lazio</i>	€5

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>Master C.27 Extra Dry</i>	<i>Sant'Orsola</i>	<i>Metodo Charmat</i>	€25
<i>Berlucchi Brut</i>	<i>Guido Berlucchi</i>	<i>Metodo Classico</i>	€35
<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>	11,5%	€ 12
<i>Bianco della Casa - 37,5 cl</i>	<i>Cantina Neri</i>	<i>Lazio</i>	11,5%	€ 6
<i>Gewürztraminer Doc</i>	<i>Pfitscher</i>	<i>Trentino</i>	13,5 %	€ 25
<i>Riesling Igt</i>	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	13 %	€ 26
<i>Langhe Bianco Il Fiore</i>	<i>Braida</i>	<i>Piemonte</i>	12,5 %	€ 23
<i>Arneis "Blangé" Doc</i>	<i>Ceretto</i>	<i>Piemonte</i>	13,5 %	€ 30
<i>Chardonnay Igt</i>	<i>Inama</i>	<i>Veneto</i>	13,5 %	€ 26
<i>Soave classico Doc</i>	<i>Inama</i>	<i>Veneto</i>	12 %	€ 24
<i>Friulano Doc</i>	<i>Bastianich</i>	<i>Friuli</i>	13,5 %	€ 23
<i>Ribolla Gialla Doc</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Friuli</i>	13 %	€ 30
<i>Pinot Grigio Doc</i>	<i>La tunella</i>	<i>Friuli</i>	13 %	€ 30
<i>Sauvignon Blanc Doc</i>	<i>Livon</i>	<i>Friuli</i>	12,5 %	€ 30
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Bio Doc</i>	<i>Pievalta</i>	<i>Marche</i>	13 %	€ 20
<i>Frascati</i>	<i>Principe Pallavicini</i>	<i>Lazio</i>	12,5 %	€ 6
<i>Falanghina Doc</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>Molise</i>	13 %	€ 20
<i>Satrico Igt</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>Lazio</i>	13 %	€ 18
<i>Satrico Igt - 37,5 cl</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>Lazio</i>	13 %	€ 12
<i>Soente Igp</i>	<i>Cotarella</i>	<i>Lazio</i>	11,5 %	€ 25
<i>Poggio dei Gelsi "Est! Est!! Est!!!"</i>	<i>Cotarella</i>	<i>Lazio</i>	13,5 %	€ 19
<i>Charadonnay Tellus IGP</i>	<i>Cotarella</i>	<i>Lazio</i>	12,5%	€ 18
<i>Capolemole Bio Igt</i>	<i>Marco Carpineti</i>	<i>Lazio</i>	13 %	€ 20
<i>Frascati Doc</i>	<i>Principe Pallavicini</i>	<i>Lazio</i>	13,5 %	€ 15
<i>Frascati Doc - 37,5 cl</i>	<i>Principe Pallavicini</i>	<i>Lazio</i>	13,5 %	€ 10
<i>Fiano di Avellino "Radici" Docg</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campania</i>	12,5 %	€ 23
<i>Chardonnay Igt</i>	<i>Tormaresca</i>	<i>Puglia</i>	12,5 %	€ 25
<i>Inzolia Igt</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>Sicilia</i>	11,5 %	€ 15
<i>Allemanda Doc</i>	<i>Planeta</i>	<i>Sicilia</i>	12 %	€ 23
<i>Vermentino di Gallura Superiore Docg</i>	<i>Piero Mancini</i>	<i>Sardegna</i>	13 %	€ 20
<i>I Calanchi</i>	<i>Paolo e Noemi D'Amico</i>	<i>Lazio</i>	12 %	€ 23
<i>Lintori Vermentino di Sardegna Doc</i>	<i>Capichera</i>	<i>Sardegna</i>	13,5 %	€ 28
<i>Regaleali Doc</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicilia</i>	12,5 %	€ 18
<i>Pecorino Igp</i>	<i>Agriverde</i>	<i>Abruzzo</i>	13 %	€ 22



Wi fi password 066869543

VINO — WINE

BIANCHI

<i>Pietragrande Vigneti delle Dolomiti Igt</i>	<i>Tenute Lunelli</i>	<i>Trentino</i>	<i>12,5 %</i>	<i>€ 23</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>



Wi fi password 066869543

VINO

WINE

ROSSI

Rosso della casa	Cantina neri	Lazio	11,5 %	€ 12
Rosso della casa - 37,5 cl	Cantina neri	Lazio	11,5 %	€ 6
Dolcetto d'Alba Doc	Pio Cesare	Piemonte	13,5 %	€ 26
Barbera d'Alba "Bansella" Doc	Prunotto	Piemonte	14,5 %	€ 30
Cabernet Sauvignon Igt	La Tunella	Friuli	13 %	€ 30
Schioppettino Doc	Bastianich	Friuli	13 %	€ 29
Amarone Costasera Docg	Masi	Veneto	15 %	€ 70
Amarone Costasera Docg - 37,5 cl	Masi	Veneto	15 %	€ 33
Valpolicella Doc	Masi	Veneto	12 %	€ 20
Carmenere Più Igt	Inama	Veneto	13,5 %	€ 23
Lambrusco "Otello" Igt	Ceci	Emilia	11 %	€ 20
Chianti Nipozzano Riserva Docg	Marchesi de' Frescobaldi	Toscana	13 %	€ 35
Rosso di Montalcino Doc	Caparzo	Toscana	13,5 %	€ 35
Brunello di Montalcino Docg	Barbi Colombini	Toscana	14,5 %	€ 85
Le Volte dell'Ornellaia Igt	Ornellaia	Toscana	13 %	€ 38
Tignanello	Antinori	Toscana	14%	€ 240
Sagrantino di Montefalco Docg	Brizziarelli	Umbria	15 %	€ 40
Rosso di Montefalco	Tenute Lunelli	Umbria	14,5 %	€ 25
Montepulciano d'Abruzzo Doc	Bisanzio	Abruzzo	13 %	€ 15
Capolemole BIO Igt	Marco Carpineti	Lazio	13,5 %	€ 25
Shiraz Igt	Casale del Giglio	Lazio	13 %	€ 22
Rospiglioso cesanese del Piglio Docg	Falesco	Lazio	13,5%	€ 23
Tellus Igt	Cotarella	Lazio	13,5 %	€ 18
Tellus Igt - 37,5 cl	Cotarella	Lazio	13,5 %	€ 10
Shiraz Igt - 37,5 cl	Casale del Giglio	Lazio	13%	€ 13
Cesanese "Rubillo" - 37,5 cl	Principe Pallavicini	Lazio	13,5 %	€ 10
Barbera d'Asti "Montebruna" Docg	Braida	Piemonte	15%	€ 28
Pinot nero "Meczan" Igt	Hofstatter	Trentino	13%	€ 28
Primitivo di Manduria "Sessantanni"	San Marzano	Puglia	14,5%	€ 45
Cannonau di Sardegna Doc	Sella & Mosca	Sardegna	12,5%	€ 25
Le Difese Igt	Tenuta San Guido	Toscana	14%	€ 30
Nobile di Montepulciano "Lodola Nuova" Docg	Ruffino	Toscana	14,5%	€ 29
Barolo Docg	Marchesi di Barolo	Piemonte	14%	€ 80



Wi fi password 066869543

VINO — WINE

ROSSI

<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>Bolgheri Rosso</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>Toscana</i>	<i>14%</i>	<i>€ 35</i>
<i>Etna Rosso "Nerello Mascalese" Doc</i>	<i>Planeta</i>	<i>Sicilia</i>	<i>13 %</i>	<i>€ 28</i>
<i>Frappato Igt</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>Sicilia</i>	<i>13 %</i>	<i>€ 15</i>
<i>Merlot</i>	<i>Livon</i>	<i>Friuli</i>	<i>12,5 %</i>	<i>€ 20</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



Antica trattoria
POLESE
A ROMA DAL 1960

Piazza Sforza Cesarini, 40, Roma

392 526 7814(WhatsApp)

066861709 / 066869543

www.trattoriapolese.it

info@trattoriapolese.it

