



la Villetta dar 1940
all'Aventino nasce appunto in un freddo
inverno der 1940, freddo perche' era er primo
de dicembre pure perche c'era la guera, erano anni difficili.
Là sor "Ada" insieme ar marito, er sor "Silvio", presero
quella matina le chiavi de sta "Bottega" con cucina che se
trovava tra Testaccio e la Piramide sotto San Saba alle
pendici dell'Aventino

Da campo testaccio arrivava er boato de quanno
che segnava la Roma e dopo le partite venivano li
giocatori a magnasse la carbonara e la gricia cor guancialetto
croccante che je preparava mi nonna.

Un pò come oggi, nun è cambiato gnente
erano l'anni della guera (co na ere)
eppure sta giovane coppia co 3 ragazzini (Aldo, Erinna, e
Maria Pia) non ebbe paura manco pe gnente!
Aprirono sta trattoria armati de tanta passione
e spirito de sacrificio.

Seguirono tanti anni più o meno complicati,
ma pure tante soddisfazioni, e
piano piano trasmisero ai loro figli sta passione pe la cucina
romanesca verace e sincera.

Drento a sto locale avemo
visto gente e grugni d'ogni tipo, attori, cantanti ,politici,
calciatori, cardinali e pontefici.

Oggi dopo più de 80 anni dalla nascita de sta "bottega"
(come la continuo a chiamà io) siamo
diventati grazie a Dio, uno dei locali piu' rinomati, e stimati
della cucina tipica romanesca.

È bellissimo raccontà la nostra storia.
co tanto orgoglio sostengo che non
e' da tutti rimanè in sella pe tanti anni sempre co la stessa
famiglia ormai da 4 generazioni e semo già pronti pure pe la quinta.

Oggi c'avemo piatti strepitosi
antiche ricette, piatti anche innovativi
sempre alla ricerca di un connubio perfetto
tra l'antico e er moderno pe un trionfo de sapori
che profumeno de "Roma Nostra" nelle sue mille sfaccettature.

Oggi io (Claudio l' Oste)
insieme co mi moje AnnaMaria, co mi sorella
Cristina e o co mi cognato Orlandino,
guidamo con orgoglio sta "bottega" storica e me sembra che er traguardo
"der primo secolo de vita" non sia così lontano
Fii e nipoti già fanno parte, de sta "squadra"
e semo pronti (tutti insieme) pe arivà "a sta piotta"
e pe puntà all'eternità.

Semo pure sinceri e cristallini... Semo Romani...
ce voi così



Claudio l'Oste

Ieri...





RomAmor

Menù Degustazione inverno

ANTIPASTO

Bufala calda Tartufata
Polpettine alla Carbonara
Mini Pinsa Romana con Puntarelle, Alicetta e Burrata

DOPPIO PRIMO

Fettuccine fatte in casa alla Carbonara con i Carciofi
Raviolo "Porchettato" ripieno di porchetta, pachino, basilico e pecorino

SECONDO

Agnello (Abbacchio) al forno
ripieno di Carciofi su riduzione di vino rosso Cesanese del Piglio,
contornato da patate al forno e scarola con uvetta, pinoli e olive taggiasche

DESSERT

Trionfo di dolci romaneschi con crostata ricotta e visciole,
tiramisù fatto in casa Annamaria e
coppa Villetta con gelato alla crema, zabaione e frutti di bosco

*Caffè e Amaro di Roma il "Formidabile"
nato a San Basilio, un omaggio alla tradizione romana con note agrumate e speziate.*





RomAmor

Menù Degustazione estate

ANTIPASTO

Polpettine al sugo “sor Ada”
Bufala calda Tartufata
Mini Pinsa Romana con Prosciutto e Fichi

DOPPIO PRIMO

Tonnarello alla Gricia coi Fichi
Raviolo “Villettaro” ripieno di Cacio e Pepe
con tartufo, guancialetto croccante e pecorino coccia nera

SECONDO

Involtini alla Romana con patate al forno e
scarola con pinoli, uvetta e olive taggiasche

DESSERT

Trionfo di dolci romaneschi con crostata ricotta e visciole,
tiramisù fatto in casa Annamaria e
coppa Villetta con gelato alla crema, zabaione e frutti di bosco

*Caffè e Amaro di Roma il “Formidabile”
nato a San Basilio, un omaggio alla tradizione romana con note agrumate e speziate.*



ANTIPASTO

commovente dell'Oste

*Dateme retta! Dovete assaggià 'n pò tutto.
Fateve consiglià dall'Oste (Nun se sbaja mai)*

Ve presento Roma!!

Trippa alla Romana con la Mentuccia 9

Facioli co e cotiche 9

Bollito alla "Picchiapo"

Melanzane fritte, ar basilico 1

Porpettine ar sugo Sor Ada (*mi nonna*) 1,3,7,9

Porpettine Carbonara fritte e cor guancialetto croccante 1,3,7

Poi, C'avemo:

Coratella d'abbacchio coi carciofi

Pasta e Patate cor guancialetto croccante pecorino e rosmarino

La Bufala Calda Tartufata 5,7

Mozzarella di Bufala 7

Li mejo fritti de noantri...

Er Fiore de Zucca 1,4,7

Er Filetto de Baccalà 1,9

C'avemo pure le palle dell'Oste...

Ripiena co la coda alla Vaccinara 1,8,9

Ripiena ar Pollo coi Peperoni 1

Porchetta d'Ariccia Calda cotta a legna

quanno ch'è stagione

Carciofi alla Romana belli unti con la mentuccia

Carciofi alla Giudia 1



*e nun è finita qui ...
c'avemo pure*

TRIS DI TARTARINE ROMANESCHE

Tartarina alla carbonara
Tartarina al tartufo
Tartarina co le puntarelle e burrata o co i fichi (a seconda della stagione)

PINSA ROMANA D'ACCOMPAGNO

'n mezzo a sto paradiso ce sta da Dio!

Semplice al Rosmarino ₁

Co le Puntarelle, L'Alicetta
e la Burrata *quanno ch'è stagione* _{1, 4, 7}

Prosciutto e Fichi _{1, 7}



Non me cambiate er tipo de pasta.

Non me fate incazza' er coco.

*Potete sceje fra tanti piatti
perciò non rompete li cojoni!*

Nun se fanno le mezze porzioni.



Li Mejo

PRIMI PIATTI Romaneschi

*Come li preparava Mi Nonna, la mitica Sor Ada
Serviti nella "Cofana"... potete scofanavve... Daje!*

- La Regina Incontrastata: la Carbonara Commovente dell'Oste ^{1,3,7}
Er Picio Romano all'Amatriciana ^{1,7}
Tonnarello a Cacio & Pepe (*belli cazzuti come dice la tradizione*) ^{1,7}
Tonnarello alla Gricia cor doppio guancialetto croccante e pecorino coccia nera ^{1,7}
Rigatoni co la Pajata ^{1,7,9}
Rigatoni alla Vaccinara cor pezzo de coda dentro ^{1,7,9}
Gnocchi fatti 'n casa Ajo Ojo e Peperoncino cor Pecorino ¹
Gnocchi fatti 'n casa all'Arrabbiata ^{1,7}
Spaghettone alla puttanesca ^{1,4}

Questi so i piatti originali strepitosi.

*Qua sotto 'nvece le favolose rivisitazioni dei piatti romaneschi
sotto la supervisione de Orlandino, il nostro Chef Affascinante*

- Spaghettone alla Carbonara Commovente cor Tartufo grattugiato sopra ^{1,3,7}
Tonnarello fatto 'n casa Cacio & Pepe Tartufata (*no spettacolo vero*) ^{1,7}
Raviolo Villettaro ripieno de Cacio & Pepe cor guancialetto croccante,
tartufo nero grattugiato a scaje e pecorino romano ^{1,3,7}
Fettuccine fatte 'n casa Sor Aldo con porcini freschi, (*quanno che è stagione!*)
guancialetto croccante e pecorino romano coccia nera ^{1,3,7}
Raviolotto Porchettato ripieno de porchetta
con basilico, pachino e pecorino (*spettacolare*) ^{1,3,7}
Gricia co i Fichi: cor guancialetto croccante e fichi (*solo d'estate*) ^{1,7}
Er Pacchero d'Orlandino (*sarebbe na gricia*) guancialetto croccante, zucca,
castagne, nocciole, pecorino e rosmarino (*autunno/inverno*) ^{1,7,8}
Er Pacchero Cacio & Pepe cor Porpo fresco verace (*primavera/estate*) ^{1,3,14}
La Carbonara coi Carciofi co le Fettuccine fatte 'n casa (*quanno che è stagione!*) ^{1,3,7}
Fettuccina Sora Nunzia con ragù in bianco di agnello,
guancialetto croccante e pecorino ^{1,7}





Li Mejo SECONDI

Tipici Romaneschi

Come la scejeva mi padre ... Er Sor Aldo

Abbacchio Scottadito

Saltimbocca alla Romana 1,3

Trippa alla Romana co a Mentuccia 9

Coda alla Vaccinara 8,9

Pollo co i peperoni

Involtini alla romana 1,9

Baccalà in umido co le patate 1,4

Agnello (Abbacchio) al forno ripieno di carciofi *(quando stagione)*

e alla brace c'avemo pure ...

Tagliata de Manzo alla Brace, sale grosso e rosmarino

Tagliata de Manzo alla Brace, co scaje de parmigiano, rughetta, pachino e aceto balsamico 7

Tagliata de Manzo ai Funghi Porcini *(quando stagione)*

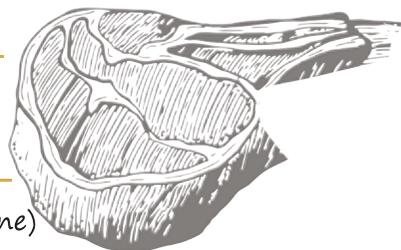
Bistecona de Manzo Danese alla Brace

Hamburger de Chianina Tartufato _____

Filetto Danese _____

Filetto al Tartufo _____

Filetto ai Funghi Porcini *(quando stagione)*



CONTORNI



Patate al Forno

Puntarelle co l'alicetta 4

Scarola co pinoli e uvetta 8

Broccoletti ripassati

Funghi Porcini alla Griglia / Padella *(quando stagione)*



Li Mejo
DORCI
dell'Oste

Er Famosissimo Trionfo ME COJONI ^{1,3,7,8}

Fatevelo Spiegà, Na Goduria!

*Perchè quando L'Oste ve lo porta cò l'inchino...
La Gente dice ...ME COJONI!!*

poi c'è pure

Er Trionfetto *pure qua c'è l'inchino e pure l'Oste* ^{1,3,7,8}

Er Super Mokone Bottega Mia pieno de Tiramisù ^{1,3,7,8}

sopra e sotto

Tiramisù Anna Maria su Moka (*caffettiera*) piccola ^{1,3,7,8}

Crostata Romana Giudaica Ricotta e Visciole ^{1,3,7,8}

Maritzo Panna fresca, nutella e pistacchi ^{1,3,7,8}

Bignè fritti di San Giuseppe ^{1,3,7}

Ravioli Ricotta e Rhum ^{1,3,7}

Coppa Villetta con gelato alla crema e lo zabaione fatto da noantri con

frutti de Bosco e Nutella ^{1,3,7}

Er Mastro Gelatiere (*chiamato simpaticamente "Er Gelato Depravato"*)

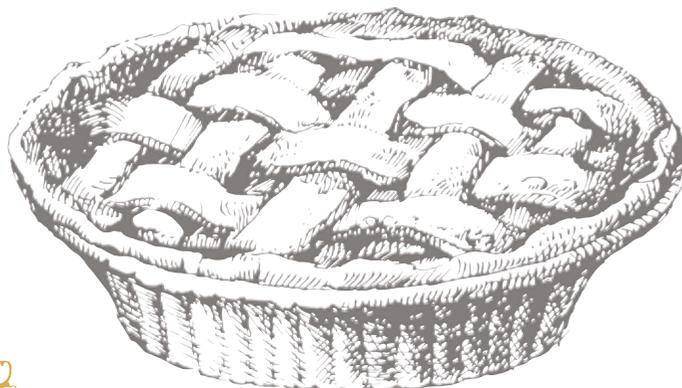
(gusto pistacchio di Bronte e ricotta salata con scaglie di cioccolato di Modica e scorza d'arancia, su letto di panna montata e crumble) ^{3,7,8}

e poi anche

Sorbetto Limone Mentuccia e Frutti de Bosco

Sorbetto al Limone

Sgroppino al Limone con Vodka o Spumante ⁷



DA BEVE

Acqua Minerale

Coca Cola

Calice di Vino

Calice di Prosecco

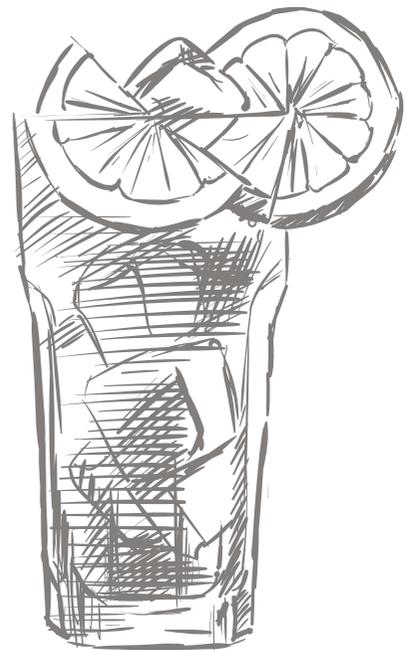
Birra Artigianale

Caffè

Spritz Aperol

Gin Tonic

Pane e Servizio a persona



ALLERGENI



1. GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



2. CROSTACEI E DERIVATI

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



3. UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



4. PESCE E DERIVATI

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



5. ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6. SOIA E DERIVATI

latte, tofu, spaghetti, etc.



7. LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte, lattosio



8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



9. SEDANO E DERIVATI

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10. SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



13. LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



14. MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Qui alla Villetta te devi da
sentì a casa tua.
Qui da'n secolo se magna e
se beve e nun se famo
parlà dietro.

Qui dentro c'è tutto
lo Spirito Romano
che nun se deve da perde mai.

Perciò,
mettete a sede,
nun rompe li cojoni,
e fatte consiglià
su quello che te devi magnà.

Quanno che
te ne stai p' annà via
ricordate de lascià
quarche cosa a sti ragazzi...
Sennò se sprecheno li mortacci.

L'Orto



Oggi...

