

# BENVENUTI IN “DELIZIE E SAPORI” DAL 1986



[www.tuttodisegni.com](http://www.tuttodisegni.com)

## Ristorante in zona “Colosseo” Rione Monti

*La nostra tradizione culinaria che dura dal 1986, abbinata alla nostra passione, ci ha permesso di portare a tavola i migliori prodotti del territorio laziale e Nazionale, come la pasta fresca (tonnarello) le passate di pomodoro e la mozzarella Campana DOP.*

*Abbiamo aggiunto i tagli di carne Nazionali e Internazionali, serviti dopo una speciale frollatura, oltre al pesce altamente selezionato.*

## Restaurant in the "Colosseo" area of Rione Monti

*Our culinary tradition that has lasted since 1986, combined with our passion, has allowed us to bring to the table the best products of the Lazio and national territory, such as fresh pasta (torchiello), tomato purée and mozzarella Campana DOP.*

*We have added National and International cuts of meat, served after a special maturation, as well as highly selected fish.*

coperto € 2,00 a persona

## ANTIPASTO DI TERRA

<i>Tartare di Angus affumicato alle olive verdi con tuorlo di uovo</i>	€ 15,00
Green olive smoked beef tartare with egg yolk	
<i>Tagliere Cavour con salumi di Norcia e bufala</i>	€ 18,00
Gran cutting board Cavour with cured meats from Norcia and cheese	
<i>Carciofi fritti alla giudia</i> (Fried artichoke alla Giudia)	€ 6,00
<i>Grigliata dell'orto con bufala</i>	€ 14,00
Mix vegetables grilled with buffalo mozzarella	
<i>Mix Bruschette con pomodori, crema carciofi, crema formaggio, crema tartufo</i>	€ 12,00
Mixed Bruschetta (tomatoes, aubergines and house specialties)	
<i>Caprese con Bufala, basilico e pomodoro</i>	€ 10,00
Caprese with buffalo mozzarella with basil and bunch tomato	

## ANTIPASTO DI MARE

<i>Tartare di Salmone fresco affumicato all'arancia</i>	€ 15,00
Fresh smoked salmon tartare with orange	
<i>Ostriche sp. Cocollos Francia</i> (Oysters France)	€ 4,50
<i>Soutè di cozze con crostini di pane</i>	€ 10,00
Soutè of fresh mussels with toast bread	

## ZUPPE DELLA CASA

<i>Minestrone della Nonna con crostini di pane</i>	€ 10,00
Grandmother's soup with toast bread	
<i>Vellutata di fagioli con cozze spagnole e crostini di pane</i>	€ 12,00
Cream of beans with Spanish mussels and toast bread	

## PRIMI DI TERRA

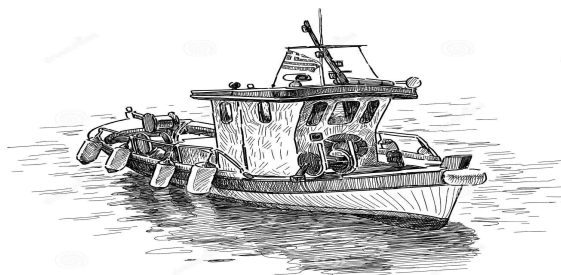
<b><i>Gnocchetti con radicchio, noci e gorgonzola</i></b>	€ 14,00
Gnocchi with gorgonzola cheese, nuts and radish	
<b><i>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pesto e grana</i></b>	€ 14,00
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with pesto	
<b><i>Lasagna alla bolognese</i></b> (Lasagna with meat sauce)	€ 13,00
<b><i>Gnocchi al coccio di Sorrento con provola</i></b>	€ 13,00
Sorrentine gnocchi pasta (tomatoes, smoked cheese and basil)	
<b><i>Spaghettoni Amatriciana con guanciale di Norcia</i></b>	€ 11,00
Spaghettoni pasta Amatriciana with Norcia bacon and pecorino cheese.	
<b><i>Spaghettoni alla carbonara con guanciale croccante di Norcia</i></b>	€ 11,00
Rigatoni alla carbonara with crispy Norcia bacon	
<b><i>Rigatoni guanciale e carciofi</i></b>	€ 13,00
Rigatoni with bacon and artichokes	

## PRIMI DI MARE

<b><i>Tonnarelli con Astice (intero)</i></b>	€ 45,00
Tonnarelli pasta with whole fresh lobster	
<b><i>Tonnarelli con Granchio di mare intero</i></b>	€ 30,00
Tonnarelli pasta with whole sea crab	
<b><i>Tonnarelli con pesce pescato del giorno</i></b>	€ 15,00
Tonnarelli pasta with the fish of the day	
<b><i>Spaghettoni con salmone fresco e granella di pistacchi</i></b>	€ 16,00
Spaghettoni pasta with fresh salmon and chopped Bronte pistachios	
<b><i>Spaghettoni cozze, pachino e pecorino</i></b>	€ 13,00
Spaghettoni with mussels and pecorino cheese	
<b><i>Spaghettoni alla pescatora con pachino</i></b>	€ 15,00
Spaghettoni pasta with mix seafood and cherry tomatoes	
<b><i>Tonnarelli con crema di zucchine e gamberi argentini</i></b>	€ 15,00
Tonnarelli pasta with shrimps and courgettes with cherry tomatoes	

# MARE (SEA FOOD)

<b><i>Frittura di Calamari e gamberoni</i></b> Calamari "Morocco" and Argentine Prawns	€ 18,00
<b><i>Frittura di Calamari "Marocco" 1° scelta</i></b> Fried Calamari "Morocco" 1st choice	€ 16,00
<b><i>Trancio di pesce spada (griglia o guazzetto)</i></b> Sword fish grill with potatoes or with tomatoes and olive	€ 20,00
<b><i>Spigola al forno con patate arrosto e olive</i></b> Baked sea bass with roasted potatoes and olives	€ 17,00
<b><i>Orata al forno con patate arrosto e olive</i></b> Baked sea bream with roasted potatoes and olives	€ 17,00
<b><i>Grigliata di mare</i></b> (Filetto di spigola, calamaro, Trancio di Salmone) (Fillet of sea bass, squid, salmon steak)	€ 25,00
<b><i>Grigliata di crostacei (astice, gamberoni, scampi)</i></b> Mix of lobster, Argentine prawns and shrimps	€ 60,00
<b><i>Filetto di salmone in crosta di pistacchi di Bronte</i></b> Fillet salmon (Norwegian) sliced in Bronte pistachio crust	€ 17,00
<b><i>Astice Intero alla Catalana</i></b> Catalan-style whole lobster with red onion, tomato, pepper, limon	€ 50,00
<b><i>Granchio Intero alla Catalana</i></b> Catalan-style Whole Crab	€ 30,00
<b><i>Aragosta Intera alla Catalana</i></b> Catalan-style Aragosta	€ 15,00 x 100 gr



# CARNE (STEAK HOUSE)

## Tagli di Carne Nazionale - National Meat Cuts

<i>Bistecca di manzo con patate al forno</i> Grill steak (Entrecote) with baked potatoes	€ 7,00 x hg
<i>T-Bone (Fiorentina) con patate al forno</i> T-Bone (Fiorentina) with baked potatoes	€ 7,00 x hg
<i>Tomahawk (Irlanda)</i>	€ 8,00 x hg
<i>Tagliata di manzo (rucola, pachino e grana o porcini)</i> Cut of beef grill with rocket salad, cherry tomato, cheese	€ 7,00 x hg
<i>Grigliata di carne X 2</i> <i>(Bistecca, petto di pollo, salsicce, wurstel, patate al forno o verdure)</i> Grilled meat (beef steak, sausages, wurstel, chicken with potatoes or vegetables)	€ 40,00
<i>Petto di pollo grigliato con patate fritte</i> Grilled chicken breast with fried potatoes	€ 13,00

## American Angus Beef

<i>Reale Angus USA</i> Real Angus USA	€ 10,00 x hg
<i>Roast-beef Angus USA</i>	€ 15,00 x hg
<i>Cube Roll Angus USA</i>	€ 20,00 x hg

## Filetto Nazionale

<i>Filetto ai ferri con patate</i> Fillet steak with potatoes	€ 20,00
<i>Filetto con funghi porcini</i> Fillet steak with mushroom porcini sauce	€ 25,00
<i>Filetto con tartufo (fresco) e funghi porcini</i> Fillet steak with truffle mushroom and porcini mushroom sauce	€ 28,00

# CONTORNI-INSALATE

## SIDE DISHES-SALAD

<b><i>Patate fritte</i></b>	€ 6,00
French fries	
<b><i>Patate al forno</i></b>	€ 6,00
Baked potatoes	
<b><i>Carciofo fritto alla giudia</i></b>	€ 6,00
Fried artichoke alla Giudia	
<b><i>Insalata di avocado</i></b>	
<b><i>(feta greca, cetrioli, cipolla rossa, pomodori, 1/2 avocado)</i></b>	€ 13,00
Avocado Salad (Greek feta, cucumbers, red onion, tomatoes, 1/2 avocado)	
<b><i>Insalata greca</i></b>	
<b><i>(feta greca, olive, cipolla rossa, cetrioli, origano, peperoni)</i></b>	€ 13,00
Greek salad (Greek feta, olives, red onion, cucumbers, oregano, peppers)	
<b><i>Insalata Delizie</i></b>	
<b><i>(tonno, pomodoro, carciofini, olive, carote, rucola)</i></b>	€ 12,00
Salad Delights (tuna, tomato, artichokes, olives, carrots, rocket)	

# PIZZE SPECIALI - SPECIAL PIZZA

<b><i>Carettiere (Pomodoro, mozzarella, salame milano, gorgonzola)</i></b>	€ 12,00
(Tomato, mozzarella cheese, salami, blue cheese)	
<b><i>Boscaiola (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi)</i></b>	€ 12,00
(Tomato, mozzarella cheese, sausage, mushrooms)	
<b><i>Pazza (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo)</i></b>	€ 12,00
(tomato, mozzarella cheese, blue cheese, raw ham)	

## PIZZE CLASSICHE - CLASSIC

### PIZZA

<b><i>Marinara (pomodoro, aglio, origano)</i></b>	€ 9,00
Marinara (tomato, garlic, oregano)	
<b><i>Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)</i></b>	€ 10,00
Naples (tomato, mozzarella cheese, anchovies)	
<b><i>Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i></b>	€ 10,00
Raw ham (tomato, mozzarella cheese, raw ham)	
<b><i>Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i></b>	€ 10,00
Cooked ham (tomato, mozzarella cheese, cooked ham)	
<b><i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa)</i></b>	€ 12,00
Tuna and onion (tomato, mozzarella cheese, tuna and red onion)	
<b><i>Margherita (Pomodoro, mozzarella)</i></b>	€ 10,00
Margherita (Tomato, mozzarella cheese)	
<b><i>Capricciosa</i></b>	€ 12,00
<b><i>(Mozzarella, pomodoro, olive, funghi, prosciutto crudo, uovo)</i></b>	
Capricciosa (tomato, mozzarella cheese, olives, mushrooms, raw ham, egg)	
<b><i>Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i></b>	€ 11,00
Ortolana (Tomato, mozzarella cheese, grilled mix vegetables)	
<b><i>Diavola (Pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i></b>	€ 11,00
Diavola (tomato, mozzarella cheese, spicy salami)	
<b><i>Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)</i></b>	€ 12,00
Raw and Mushrooms (tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms)	

## PIZZE BIANCHE - WHITE PIZZA

<b>4 Formaggi</b> ( <i>Gorgonzola, mozzarella, parmigiano, groviera</i> ) 4 Cheese (Blue cheese, Mozzarella cheese, parmesan, gruyere)	€ 11,00
<b>Bufalina</b> ( <i>mozzarella di bufala, pomodoro fresco e rucola</i> ) ( <i>Buffalo Mozzarella, tomato fresh and rocket</i> )	€ 12,00
<b>Wurstel e patatine</b> ( <i>mozzarella, wurstel, patatine</i> ) Wurstel and chips (mozzarella cheese, wurstel, chips)	€ 11,00
<b>Porcini e patate</b> ( <i>Mozzarella, funghi porcini, patate</i> ) (Mozzarella cheese, porcini mushrooms, potatoes)	€ 13,00

## FOCACCIA - FLAT BREAD

<b>Focaccia bianca</b> ( <i>olio e rosmarino</i> ) White Focaccia (flat bread with salt, olive oil and rosemary)	€ 6,00
---	--------

## CALZONI

<b>Boscaiola</b> ( <i>Mozzarella, salsiccia, funghi</i> ) Italian folded Pizza (Mozzarella, sausage, mushrooms)	€ 11,00
<b>Prosciutto cotto e Mozzarella</b> Italian folded Pizza (baked Ham and Mozzarella)	€ 10,00
<b>Vegetariano</b> ( <i>mozzarella, verdure grigliate</i> ) Vegetarian (Mozzarella cheese, grilled mix vegetables)	€ 11,00



# I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA !!!!!

## OUR HOME MADE DESSERTS !!!!!

<i>Cheesecake cioccolato (yogurt, mascarpone, panna)</i>	€ 7,00
Cheesecake (Yogurt, mascarpone, cream)	
<i>Creme Brulee</i>	€ 7,00
<i>Tiramisu (The Champion)</i>	€ 7,00
<i>(Savoardi, mascarpone, uova, cacao amaro)</i>	
Tiramisu (The Champion) (mascarpone, eggs, bitter cocoa)	