

## ANTIPASTI DI MARE SEA APPETIZERS

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

## ANTIPASTI DI TERRA LAND APPETIZERS

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

## TAGLIERI CUTTING BOARDS

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

## FRITTI\* FRIED\*

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

## BRUSCHETTE TOASTED BREAD

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

## PRIMI DI MARE PASTA FROM THE SEA

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

## PRIMI ROMANI TRADITIONAL PASTA

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

## SPECIALITÀ VIRGILIO

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

## RISOTTI RICE

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

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

## SECONDI ROMANI TRADITIONAL SECOND

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

## SECONDI DI TERRA SECOND FROM THE LAND

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

## INSALATONE SALADS

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

## CONTORNI SIDEDISHES

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

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

## PIZZE BIANCHE PIZZA WITHOUT TOMATOES

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

## CALZONI STUFFED PIZZA

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