

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

IL NOSTRO MENU STAGIONALE OUR SEASONAL MENU



VIA DI PARIONE 13
ROMA



L'APERITIVO IN BOTTEGA OUR "APERITIVO"

SUPPLI DI RISO BIOLOGICO TOSCANO & RAGU DI CARNE DI BUFALA - 4€ pz
Our biological Tuscan rice and buffalo meat ragù "suppli"

TRIS DI CROSTINI DI FORMAGGI & VERDURE - 10€
Tris of toasted bread with cheese and vegetables

I NOSTRI FORMAGGI DI BUFALA & SALUMI TOSCANI OUR BUFFALO CHEESE & TUSCAN COLD CUTS

SELEZIONE DI 2 FORMAGGI:
FRESCHI - 7€ / STAGIONATI - 10€
2 fresh / 2 aged buffalo cheeses

TRIS DI ROBIOLE STAGIONATE E AFFINATE - 12€
3 Aged and refined "Robiola" cheeses

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI:
FRESCHI - 13€ / STAGIONATI - 17€
Selection of 4 Fresh / 4 Aged Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 6 FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI DI BUFALA - 26€
6 mixed fresh and aged Buffalo cheeses

GRAN TAGLIERE DI 4 FORMAGGI MISTI DI BUFALA
& 2 SALUMI TOSCANI - 28€
Selection of 4 Buffalo cheeses and 2 Tuscan cold cuts

MOZZARELLA DI BUFALA & PROSCIUTTO DELLA VAL D'ORCIA - 11€
Buffalo mozzarella and raw/cooked ham from Val d'Orcia

PROSCIUTTO CRUDO / PROSCIUTTO COTTO / BRESAOLA DI BUFALA - 9€
Raw Ham / cooked Ham / Buffalo bresaola plate

FINOCCHIONA DELLA VAL D'ORCIA - 7€
Fennel-seasoned salami from Val D'Orcia

TRIS DI SALUMI BIOLOGICI TOSCANI - 13€
Tuscan biological Cold cut "Tris"



IL MENU STAGIONALE SEASONAL MENU

MOZZARELLA DI BUFALA E BIETOLA RIPASSATA
CON TRITO DI LIMONI E CAPPERI - 9€

Buffalo mozzarella, sautéed chard with lemon and caper

BURRATA DI BUFALA, BROCCOLO E SALSA DI ALICI - 12€
Buffalo burrata, broccoli and anchovie sauce

ZUCCA ARROSTITA CON SESAMO CROCCANTE
E YOGURT DI BUFALA ALLE ERBE - 12€
Roasted pumpkin with crispy sesame, herbs and buffalo yogurt sauce

CAVOLO CAPPUCCIO ARROSTO, STRACCIATELLA E MANDORLE - 11€
Roasted cabbage, stracciatella and almonds

GNUDI DI BIETOLA E FRANCESCO, BURRO E SALVIA - 10€
Chard and Francesco "gnudi" with butter and sage sauce

GNOCCHI DI SEMOLINO CON RAGÙ DI CARNE DI BUFALA - 14€
Durum wheat gnocchi with Buffalo meat ragù

LASAGNETTA CON VERDURE DELL'ORTO E MOZZARELLA DI BUFALA* - 15€
Wite lasagna with our garden's vegetables and Buffalo mozzarella *

CARPACCIO DI FILETTO DI BUFALA* - 16€
Buffalo tenderloin carpaccio*

POLPETTONE DI CARNE DI BUFALA CON CIME DI RAPA* - 18€
Buffalo meat-loaf with turnip-greens

Cestino di pane casereccio del Forno Roscioli - 3€
Bread basket from Antico Forno Roscioli

I piatti segnati con asterisco () si riferiscono a prodotti freschi fatti in casa e congelati in sede per garantire la qualità. Se hai allergie o intolleranze ti preghiamo di consultare la lista degli allergeni. Dishes with an asterisk (*) identify products prepared fresh and frozen on-site for quality. If you have any allergy or intolerance, please look at the allergens' list.*



I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

RICOTTA DI BUFALA & MIELE O CONFETTURA - 6€
Buffalo ricotta & honey or marmelade

DOLCE DEL GIORNO - 8€
Dessert of the day

IL NOSTRO GELATO A BASE DI LATTE DI BUFALA **OUR BUFFALO-MILK-BASED ICECREAM**

COPPETTA: piccola - 3€ / media - 4€ / grande - 5€ / Cono - 3,50€

CUP: small / medium / large / Cone

AFFOGATO AL GLEATO DI BUFALA - 4€
Buffalo gelato Affogato

I NOSTRI GUSTI:
OUR TASTES

FIOR DI BUFALA a base di latte di bufala
made with pure buffalo-milk

STRACCIATELLA a base di ricotta di bufala e scaglie di cioccolato
made with buffalo ricotta and chocolate flakes

PISTACCHIO a base di latte di bufala e pistacchi tostati
made with buffalo milk and toasted pistachios

NOCCIOLA a base di latte di bufala e nocciole intere
made with buffalo milk and whole hazelnuts

CHEESECAKE a base di yogurt e robiola di bufala
made with buffalo yoghurt and robiola cheese

CIOCCOLATO AMARO senza latte
Dark chocolate

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI & BEVANDE
OUR SELECTION OF WINES & BEVERAGES



VIA DI PARIONE 13
ROMA

VINI BIANCHI WHITE WINES

SOAVE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	20€
Garganega	
DERTHONA - COLLI TORTONESI CANTINA VALLI UNITE (Piemonte).....	26€
Timorasso *	
BIANCO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Trebbiano, Malvasia e Ansonica *	
GR 1 5652 - IL PINGRO BIANCO (Toscana).....	30€
Procanico e Ansonica *	
BOCCAFORNACE - CANTINE FONTEZOPPA (Marche).....	22€
Falerio DOC Pecorino	
GRECORANGE - CONESTABILE DELLA STAFFA (Umbria).....	26€
Grechetto *	
CANCELLI - AZ. AGR. RABASCO (Abruzzo).....	25€
Trebbiano *	
LIMOSA - F.LLI TAMPONI (Sardegna).....	24€
Vermentino di Gallura Macerato	
TORRETTA - LA TORRETTA (Lazio).....	23€
Trebbiano, Malvasia *	
CASTAGNA - LA TORRETTA (Lazio).....	26€
Trebbiano, Malvasia *	
DEANIKE BOMBINO -PIANA DEI CASTELLI (Lazio).....	27€
Bombino *	
BOTTE 22 - DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	28€
Trebbiano Verde, Ottonese *	
BIANCOVIOLA - ALDO VIOLA (Sicilia).....	27€
Catarratto, Grillo, Grecanico *	
ORANGE -ABBAZIA SAN GIORGIO (Sicilia).....	38€
Zibibbo *	

VINI ROSSI RED WINES

ST. MAGDALENER - J. HUTTE (Alto Adige).....	23€
Schiava	
VALPOLICELLA CASE VECIE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	23€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
DLA' TERRE ALFIERI - CA'RICHETA (Piemonte).....	28€
Nebbiolo	
DOLCETTO D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	22€
Dolcetto *	
BARBERA D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	25€
Barbera *	
UN LITRO - AMPELEIA (Toscana)	20€
Alicante Nero, Carignano, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante bouchet *	
CABERNET FRANC- AMPELEIA (Toscana).....	30€
Cabernet Franc *	
POGGIO AL MANDORLO - FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	22€
Sangiovese IGT Toscano	
GR 1 5652 - IL PINGRO BIANCO (Toscana).....	28€
Sangiovese *	
LIBELLO - AZ. AGRICOLA SEQUERCIANI (Toscana).....	25€
Sangiovese *	
FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO - FONTERUTOLI (Toscana).....	34€
Sangiovese colorino, Malvasia Nera, Merlot	
FRANCO - DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	26€
Cesanese, Cabernet Franc	
COCCINELLA - ALDO VIOLA (Sicilia).....	25€
Syrah *	
MORETTO - ALDO VIOLA (Sicilia).....	27€
Nerello Mascalese , Perricone , Syrah *	

VINI ROSATI ROSE' WINES

ROSATO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	25€
Carignano, Alicante Nero *	
IL PALLIDO - CA RICHETA (Piemonte).....	27€
Nebbiolo *	
SO'BELLONA - DU'CASETTE (Lazio).....	22€
Syrah	

BOLLE SPARKLING WINES

BIANCO FRIZZANTE - COL' TAMARIE (Veneto).....	25€
Biancetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso *	
PROSECCO D.O.C.G. BRUT - RAÌSA (Veneto).....	25€
Glera	
FRANCIACORTA BRUT - FARIO (Lombardia).....	30€
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero	
FRANCIACORTA ANIMANTE - BARONE PIZZINI (Lombardia).....	46€
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero, Erbammat *	
IL MUSTICCO - AZ. AGRICOLA TIBERI (Umbria).....	24€
Ciliegiolo, Gamay *	
IL BRUTTO ROSE' - ALDO VIOLA (Sicilia).....	33€
Nerello Mascalese, Perricone, Syrah *	

I vini naturali sono contrassegnati da un * Natural wines are marked with a *

COCKTAIL, LIQUORI & DISTILLATI COCKTAILS & SPIRITS

SPRITZ AGRICOLO - COL'TAMARIE & BITTER NATURALE.....	9€
ORGANIC SPRITZ	
GIN TONIC - ARGINTARIO & TONICA AGRICOLA.....	11€
ORGANIC GIN&TONIC	
DIGESTIVI - AMARO / GENZIANA / VERMOUTH	4€
LIQUEURS & DISTILLATES	

BEVANDE & CAFFETTERIA

BEVERAGES & COFFEE

BIRRE AGRICOLE ARTISAN BEERS

LA BIONDA / LA TIPA / LA ROSSA – BIRRA DE'NERI (Toscana).....5€
American Pale Ale / India Pale Ale / Belgian Ale

INTREPIDA / SELVATICA / RUSPANTE / STANGER PILS – MASO ALTO (Trentino).....6€
Golden Ale / India Pale Ale / Pale Ale / Hoppy Pilsner

SUCCHI DI FRUTTA DELL'AZ.AGRICOLA NAPPINI ORGANIC FRUIT JUICES

Fragola / Pesca / Albicocca / ACE / Mirtillo / Mela / Pera / Melograna.....4€
Peach / Apricot / Blueberry / Carot & Orange / Pear / Apple

CAFFE' COFFEE

CAFFE' ESPRESSO / DECA.....1,20€
Espresso / decaf coffee

CAFFE' D'ORZO / GINSENG.....1,20€
Barley / Gingseng Espresso coffee

CAFFE' AMERICANO.....1,20€
Long coffee

CAFFE' MACCHIATO CON LATTE DI BUFALA.....1,50€
Buffalo milk foam Espresso

CAPPUCCINO CON LATTE DI BUFALA.....2€
Buffalo milk Cappuccino

CAFFE' LATTE.....2€
Buffalo milk Latte

CAFFE' AFFOGATO CON GELATO DI BUFALA.....3€
"Affogato" coffee with Buffalo milk Gelato

TE' & INFUSI NATURALI ORGANIC TEA & HERBALS

Tè Verde Sencha / Tè Nero Goog Morning / Infuso Rooibos Arancia e Zenzero.....4€