

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

IL NOSTRO MENU STAGIONALE OUR SEASONAL MENU



VIA DI PARIONE 13
ROMA



L'APERITIVO IN BOTTEGA OUR "APERITIVO"

I NOSTRI SUPPLI DI RISO BIOLOGICO TOSCANO - 3,50 € pz
Our biological Tuscan rice "suppli" balls

TRIS DI CROSTINI DI FORMAGGI & VERDURE - 9€
Tris of toasted bread with cheese and vegetables

I NOSTRI TAGLIERI DI FORMAGGI DI BUFALA & SALUMI OUR SELECTION OF BUFFALO CHEESE & COLD CUTS

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

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

6 FORMAGGI MISTI DI BUFALA - 26€
6 mixed Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI MISTI DI BUFALA E 2 SALUMI TOSCANI - 27€
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 / COTTO DELLA VAL D'ORCIA - 9€
Raw / cooked Ham from Val D'Orcia

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

TRIS DI SALUMI DELLA VAL D'ORCIA - 13€
Cold cuts "Tris" from Val D'Orcia

Tutti i nostri formaggi di bufala sono lavorati a latte crudo, eccetto lo yogurt e lo stracchino che sono pastorizzati. All our buffalo cheeses are made with raw milk, except for yogurt and stracchino which are pasteurized.



IL MENU STAGIONALE SEASONAL MENU

FAVE MARINATE E FRANCESCO - 10€
Marinated fava beans and francescano

MOZZARELLA DI BUFALA, BOTTARGA E AGRETTI - 11€
Buffalo mozzarella, bottarga and monks beard

BURRATA E ASPARAGI BIOLOGICI ARROSTO CON ERBE E NOCCIOLE - 14€
Burrata and roasted asparagus with herb oil and hazelnuts

LA NOSTA VIGNAROLA - 14€
Sautéed Roman spring vegetables

FAGIOLI TOSCANELLI, CARCIOFI SALTATI E RICOTTA DI BUFALA - 13€
Toscanelli beans, sautéed artichokes and buffalo ricotta

GNUDI DI RICOTTA ED ERBE DI CAMPO
CON BURRO SALVIA E FRANCESCO - 10€
Char and ricotta "gnudi" with butter herb sauce and francescano

LASAGNA BIANCA AI CARCIOFI - 12,50€
Artichoke Lasagna

ORZO PERLATO BIOLOGICO CON VERDURE SALTATE E ARROSTITE - 14€
Organic barley with sautéed and roasted vegetables

POLPETTONE DI CARNE BUFALA - 16€
Buffalo meat loaf

CESTINO DI PANE DELL'ANTICO FORNO ROSCIOLI - 2€
Bread basket from Antico Forno Roscioli

*Nel nostro laboratorio vengono utilizzati prodotti che contengono allergeni (Glutine, Latte, Soia, Sesamo, Senape, Sedano, Frutti a guscio, Uova, Pesce) e pertanto è possibile vi sia una contaminazione incrociata. **Se hai allergie o intolleranze ti preghiamo di consultare la lista degli allergeni.** Please mind that in our kitchen we use products that contain allergens (Gluten, Diaries, Soy, Sesame, Mustard, Celery, Nuts, Egg, Fish) and therefore there is a possibility of cross-contamination. **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€
CUP: small / medium / large

Cono - 3,50€
Cone

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	
BOCCAFORNACE – CANTINE FONTEZOPPA (Marche).....	20€
Falerio DOC Pecorino	
CANCELLINO – RABASCO (Abruzzo).....	22€
Trebbiano, Bombino *	
LIMOSA – CASA VINICOLA F.LLI TAMPONI (Sardegna).....	24€
Vermentino di Gallura	
ROERO ARNEIS – PODERI LA COLLINA (Piemonte).....	24€
Arneis	
BIANCOVIOLA – ALDO VIOLA (Sicilia).....	24€
Catarratto, Grillo, Grecanico *	
GRECORANGE – CONESTABILE DELLA STAFFA (Umbria).....	25€
Grechetto *	
DEANIKE BOMBINO –PIANA DEI CASTELLI (Lazio).....	26€
Bombino *	
BOTTE 22 – DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	27€
Trebbiano Verde, Ottonese *	
GR 1 5652 - IL PINGRO (Toscana).....	28€
Procanico e Ansonica *	
BIANCO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Trebbiano, Malvasia e Ansonica *	
ZIA MALVA – LA TORRETTA (Lazio).....	29€
Ansonica *	
ORANGE –ABBAZIA SAN GIORGIO (Sicilia).....	38€
Zibibbo *	
INTEGRALE ANSONICA COSTA TOSCANA – LE FORMICHE (Toscana).....	40€
Ansonica Integrale *	

*I vini naturali sono contrassegnati da un **

*Natural wines are marked with a **

VINI ROSSI RED WINES

UN LITRO - AMPELEIA (Toscana)	20€
Alicante Nero, Carignano, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante bouchet *	
DOLCETTO D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	20€
Dolcetto *	
POGGIO AL MANDORLO - FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	20€
Sangiovese IGT Toscano	
CHIANTI CLASSICO - FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	22€
Sangiovese	
VALPOLICELLA CASE VECIE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	22€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
ST. MAGDALENER - J. HUTTE (Alto Adige).....	22€
Schiava	
BARBERA D'ALBA - CASCINA AMALIA (Piemonte).....	23€
Barbera *	
FRA LUCERTA - TENUTA PESCARINA (Abruzzo).....	24€
Montepulciano d'Abruzzo	
SILENE - DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	24€
Cesanese	
LIBELLO - AZ. AGRICOLA SEQUERCIANI (Toscana).....	24€
Sangiovese *	
COCCINELLA - ALDO VIOLA (Sicilia).....	25€
Syrah *	
I SOGNI - PODERE SASSI (Lazio).....	26€
Sangiovese *	
NOTO ROSSO - ZISOLA (Sicilia).....	28€
Nero D'Avola	
ALICANTE NERO - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Alicante Nero *	
MARCIANA - LA TORRETTA (Lazio).....	29€
Cesanese *	

CABERNET FRANC- AMPELEIA (Toscana).....	30€
Cabernet Franc *	
CHIANTI RISERVA – FATTORIA DI PETROIO (Toscana).....	32€
Sangiovese	
FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO - CASTELLO DI FONTERUTOLI (Toscana).....	34€
Sangiovese colorino, Malvasia Nera, Merlot	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - BRIGALDARA (Veneto).....	55€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG - CASTELLO DI FONTERUTOLI (Toscana)....	74€
Sangiovese	

VINI ROSATI ROSE' WINES

SO'BELLONA - DU'CASETTE (Lazio).....	18€
Syrah	
ROSATO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	24€
Carignano, Alicante Nero *	

BOLLE SPARKLING WINES

PROSECCO – VILLA MARCELLO (Veneto).....	21€
Glera, Pinot Bianco	
BIANCO FRIZZANTE – TAMARIE (Veneto).....	24€
Biancetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso *	
METODO CLASSICO MILLESIMATO – BRIGALDARA (Veneto).....	28€
Corvina	
FRANCIACORTA BRUT – FARIO (Lombardia).....	30€
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero	

VINI ALLA MESCITA. GIN, LIQUORI & DISTILLATI DAL BANCO WINES BY THE GLASS. GIN & SPIRITS FROM THE COUNTER

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.....	3,50€
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€
--	----