

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

CROCCHETTE DI CAVOLFIORE CON SALSA DI YOGURT ALLE ERBE - 10€
Coliflower croquettes with buffalo yogurt and herb sauce

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

2 FORMAGGI: FRESCHI - 7€ | STAGIONATI - 9€
2 fresh / 2 aged buffalo cheeses

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

4 FORMAGGI: FRESCHI - 13€ | STAGIONATI - 16€
Selection of 4 Fresh / 4 Aged Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 6 FORMAGGI MISTI DI BUFALA - 24€
Selection of 6 mixed Buffalo cheeses

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI MISTI DI BUFALA E 2 SALUMI TOSCANI - 26€
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 - 8€
Raw / cooked Ham from Val D'Orcia

FINOCCHIONA DELLA VAL D'ORCIA - 6€
Fennel-seasoned salami from Val D'Orcia

TRIS DI SALUMI DELLA VAL D'ORCIA - 12€
Cold cuts "Tris" from Val D'Orcia



IL MENU STAGIONALE SEASONAL MENU

HUMMUS DI FAGIOLI TOSCANELLI E VERURE ARROSTITE - 12€

Hummus of Toscanelli Beans and roasted vegetables

BURRATA DI BUFALA, ZUCCA ARROSTO, ERBE E CRUMBLE DI PANE - 11€

Buffalo Burrata, roasted pumpkin, herbs and bread crumble

SCAROLA STUFATA CON OLIVE - 7,50€

Stewed escarole with olives

BROCCOLO ARROSTO CON STRACCIATELLA DI BUFALA E NOCCIOLE - 12€

Roasted Broccoli with Buffalo "Stracciatella" and hazelnuts

PADELLACCIA DI VERDURE - 10€

Stir fried seasonal vegetables

GNUDI DI CAVOLO NERO CON CREMA DI FRANCESCO E SALVIA - 10€

Kale and ricotta "gnudi" with FrancESCO and sage sauce

ORZO CON CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA E NOCCIOLE - 12€

Barley with pumpkin cream, smoked scamorza cheese and hazelnuts

LASAGNA AL RAGU DI BUFALA - 12,50€

Buffalo meat Lasagna

POLPETTE DI CARNE BUFALA CON VERDURE STAGIONALI - 16€

Buffalo meatballs with seasonal vegetables

CESTINO DI PANE DELL'ANTICO FORNO ROSCIOLI - 2€

Bread basket from Antico Forno Roscioli

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



I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

RICOTTA DI BUFALA & MIELE O CONFETTURA - 5€
Buffalo ricotta & honey or marmelade

DOLCE DEL GIORNO - 7€
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	
BALOC – KLET BRDA (Slovenia).....	20€
Ribolla Gialla	
LIMOSA – CASA VINICOLA F.LLI TAMPONI (Sardegna).....	21€
Vermentino di Gallura	
ROERO ARNEIS – BOULEDOGUE (Piemonte).....	22€
Arneis	
CANCELLINO – RABASCO (Abruzzo).....	22€
Trebbiano, Bombino	
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	
BIANCO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....	28€
Trebbiano, Malvasia e Ansonica	
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO – LE FORMICHE (Toscana).....	32€
Ansonica	
INTEGRALE ANSONICA COSTA TOSCANA – LE FORMICHE (Toscana).....	40€
Ansonica Integrale	

VINI ROSSI RED WINES

UN LITRO - AMPELEIA (Toscana)	20€
Alicante Nero, Carignano, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante bouchet	
VALPOLICELLA CASE VECIE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	22€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
ST. MAGDALENER - J. HUTTE (Alto Adige).....	22€
Schiava	
FRA LUCERTA - TENUTA PESCARINA (Abruzzo).....	24€
Montepulciano d'Abruzzo	
SILENE - DAMIANO CIOLLI (Lazio).....	24€
Cesanese	
LIBELLO - AZ. AGRICOLA SEQUERCANI (Toscana).....	24€
Sangiovese	
COCCINELLA - ALDO VIOLA (Sicilia).....	25€
Syrah	
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	27€
Corvina, Corvinone, Rondinella	
MAREMMA TOSCANA ROSSO RISERVA - BELGUARDO MAZZEI (Toscana).....	28€
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
NOTO ROSSO - ZISOLA (Sicilia).....	28€
Nero D'Avola	
DLA' - AZ. AGRICOLA CA'RICHETA (Piemonte).....	33€
Nebbiolo	
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'CASSETTE (Lazio).....18€
Syrah

BELGUARDO ROSÉ - TENUTA BELGUARDO MAZZEI (Toscana).....21€
Sangiovese, 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 TOSCANE ARTISAN TUSCAN BEERS

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

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES

Pesca / Albicocca / ACE / Mirtillo Selvatico / Mela / Pera - NAPPINI (Toscana).....3,50€
Peach / Apricot / Blueberry / Carot & Orange / Pear / Apple

CAFFE' COFFEE

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

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

CAFFE' AMERICANO.....1€
Long coffee

CAFFE' MACCHIATO CON LATTE DI BUFALA.....1,20€
Buffalo milk foam Espresso

CAPPUCCINO CON LATTE DI BUFALA.....1,80€
Buffalo milk Cappuccino

CAFFE' LATTE.....1,80€
Buffalo milk Latte

CAFFE' AFFOGATO CON GELATO DI BUFALA.....2,50€
"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€
Sencha Green Tea / Good Morning Black Tea / Rooibos Orange and Ginger Herbal Tea