

RUMA

BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

IL NOSTRO MENU STAGIONALE OUR SEASONAL MENU



VIA DI PARIONE 13
ROMA

I NOSTRI FORMAGGI DI BUFALA **OUR BUFFALO CHEESES**

SELEZIONE DI 2 FORMAGGI: FRESCHI - 7€ / STAGIONATI - 9€
Selection of 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 - 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 SALUMI TOSCANI BIOLOGICI **SELECTION OF TUSCAN BIOLOGICAL COLD CUTS**

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

&

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

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

IL MENU STAGIONALE

SEASONAL MENU

TRIS DI CROSTINI - 9€

Tris of toasted bread with cheese and vegetables

INSALATA DI ZUCCHINE MARINATE E SCAGLIE DI FRANCESCO - 7€

Marinated zucchini salad with FrancESCO cheese flakes

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO SPACCATO - 9€

Buffalo Mozzarella and Tomato

BURRATA DI BUFALA, ALICI E PEPERONE BRUCIATO - 12€

Buffalo Burrata, anchovies and burnt bell pepper

TRIS DI POMODORINI E STRACCIATELLA DI BUFALA - 9€

Cherry tomatoes and Buffalo stracciatella

LA NOSTRA CAPONATA - 12€

Aubergines, tomatoes, capers and pine nuts

GNUDI DI BIETOLA CON CREMA DI BARBABIETOLA - 10€

Char and ricotta "gnudi" with beetroot sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA - 12€

Aubergine and Buffalo mozzarella parmigiana

INSALATA DI ORZO CON POMODORI CONFIT E VERDURE ARROSTO - 12€

Barley with confit tomatoes and roasted vegetables

POLPETTONE DI CARNE BUFALA CON VERDURE - 16€

Buffalo meat loaf with vegetables

CESTINO DI PANE DELL'ANTICO FORNO ROSCIOLI - 2€

Bread basket from Antico Forno Roscioli

*Se hai allergie o intolleranze comunicale subito al personale. Ti preghiamo inoltre di consultare la lista degli allergeni. Per qualunque dubbio siamo a tua disposizione.
If you have any allergy or intolerance please tell our personnel. Please look carefully at the allergens' list. If you have any doubts, please don't hesitate to ask.*

RUMA
BOTTEGA & CUCINA AGRICOLA

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI
OUR SELECTION OF WINES



VIA DI PARIONE 13
ROMA

BIANCHI WHITE WINES

SOAVE – AZ. BRIGALDARA (Veneto).....	mescita 6€ / 20€
Garganega	
BOCCAFORNACE – CANTINE FONTEZOPPA (Marche).....	mescita 6€ / 20€
Falerio DOC Pecorino	
LIMOSA – CASA VINICOLA F.LLI TAMPONI (Sardegna).....	mescita 6€ / 21€
Vermentino di Gallura	
ROERO ARNEIS – BOULEDOGUE (Piemonte).....	22€
Arneis	
GRECORANGE – CONESTABILE DELLA STAFFA (Umbria).....	24€
Grechetto	
BIANCOVIOLA – ALDO VIOLA (Sicilia).....	24€
Catarratto, Grillo, Grecanico	
TRUBIANO – CONESTABILE DELLA STAFFA (Umbria).....	26€
Trebbiano	
DEANIKE BOMBINO –PIANA DEI CASTELLI (Lazio).....	26€
Bombino	
DEANIKE PASSERINA –PIANA DEI CASTELLI (Lazio).....	26€
Passerina	
LA TORRETTA MALVASIA – LA TORRETTA DI RICCARDO MAGNO (Lazio).....	28€
Malvasia di Candia e Malvasia puntinata	
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	

BOLLE SPARKLING WINES

BIANCO FRIZZANTE - TAMARIE (Veneto).....mescita 7€ / 24€
Biancetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera, Verdiso

IL MUSTICCO - AZ. AGRICOLA TIBERI (Umbria).....mescita 7€ / 24€
Gamay e Ciliegiole

FRANCIACORTA BRUT - FARIO (Lombardia).....30€
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero

ROSATO ROSE' WINES

SO'BELLONA - DU'CASETTE (Lazio).....mescita 6€ / 20€
Syrah

ROSATO DI AMPELEIA - AMPELEIA (Toscana).....mescita 7€ / 24€
Carignano, Alicante Nero

ROSSO RED WINES

UN LITRO - AMPELEIA (Toscana)mescita 6€ / 20€
Alicante Nero, Carignano, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante bouchet

VALPOLICELLA CASE VECIE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....mescita 7€ / 22€
Corvina, Corvinone, Rondinella

ST. MAGDALENER - J. HUTTE (Alto Adige).....24€
Schiava

FRA LUCERTA - TENUTA PESCARINA (Abruzzo).....24€
Montepulciano d'Abruzzo

I SOGNI - PODERE SASSI (Lazio).....26€
Sangiovese

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE - AZ. BRIGALDARA (Veneto).....27€
Corvina, Corvinone, Rondinella

DLA' - AZ. AGRICOLA CA'RICHETA (PIEMONTE).....27€
Nebbiolo

CASTELLONE - AZ. AGRICOLA CA'RICHETA (PIEMONTE).....40€
Pinot Nero Langhe D.O.C.