

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 - 4€ pz
Our biological Tuscan rice "suppli" balls

TRIS DI CROSTINI DI FORMAGGI & VERDURE - 10€
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

LA NOSTRA CAPRESE - 11€

Buffalo mozzarella, Tomato, capers, olives and herbs

ZUCCHINE MARINATE, STRACCIATELLA DI BUFALA,
CREMA DI ALICI E MANDORLE - 12€

Marinated zucchinis, stracciatella, anchovies sauce and almonds

LA NOSTRA CAPONATA - 12,50€

Aubergine, tomatoes, capers and pine nuts

BURRATA DI BUFALA, ALICI E PEPERONE BRUCIATO - 12€

Buffalo burrata, anchovies and burnt bell-pepper

GNUDI DI RICOTTA E ZUCCHINE

CON PESTO ALLE ERBE E FRANCESCO - 10€

Zucchini and ricotta "gnudi" with herbs and francescano pesto

PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA - 13€

Aubergine parmigiana with Buffalo mozzarella

ORZO BIOLOGICO CON VERDURE ARROSTITE

CREMA DI STRACCHINO DI BUFALA E MENTA - 14€

Organic barley with roasted vegetables, Buffalo stracchino and mint

POLPETTE DI CARNE DI BUFALA

CON TZATZIKI ALLO YOGURT DI BUFALA- 15€

Buffalo meat balls with buffalo yoghurt tzatziki sauce

ROAST-BEEF DI BUFALA CON SALSA ALLA SENAPE E LIMONE - 16€

Buffalo Roast-beef with mustard and lemon sauce

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. 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 - 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 SEQUERCANI (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.....	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€
--	----