



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

Donde los sabores de la cocina tradicional romana se combinan con la experiencia de un local histórico y la atención por los detalles.



M E N Ú



ENTRANTES | ANTIPASTI

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ALESSIO CON VERDURAS <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio fatte in casa</i>	14
SELECCIÓN DE QUESOS CON MERMELADAS Y MIEL <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
ENSALADA CAPRESE CON TOMATE Y MOZZARELLA DE BÚFALA <i>Caprese di bufala D.O.P.</i>	12
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA DE BÚFALA <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
MELÓN CON JAMÓN <i>Prosciutto e melone</i>	12
FILETE DE BACALAO* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
FLORES DE CALABAZA RELLENAS DE MOZZARELLA Y ANCHOAS <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	5
ALCACHOFAS A LA JUDÍA <i>Carciofo alla giudia</i>	7
FRITURA MIXTA ALESSIO (FILETE DE BACALAO, ALCACHOFAS Y FLORES DE CALABAZA) <i>Fritto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	13
BRUSCHETTA (TOSTA) CON TOMATE (2 UNIDADES) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	6
TRIS DE BRUSCHETTE (TOSTAS): TOMATE, SOBRASADA PICANTE Y LARDO <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	10
CARPACCIO DE FILETE DE BUEY CON RÚCULA Y PARMESANO <i>Carpaccio di filetto di manzo rucola e grana</i>	18
CARPACCIO DE LUBINA* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
ENSALADA DE CALAMARES*, HINOJO, NARANJAS Y ACEITUNAS TAGGIASCHE <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
MEJILLONES A LA MARINERA CON PAN TOSTADO <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	14
ENSALADA DE PULPO* Y PATATAS <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
SALMÓN* MARINADO CON ENELDO* <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
ENSALADA DE MARISCO* <i>Insalata di mare*</i>	15
PAN POR PERSONA <i>Pane per persona</i>	1,50

* Si no hay productos frescos disponibles, se pueden usar productos refrigerados y/o congelados.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PRIMEROS | PRIMI

BUCATINI (ESPAGUETIS HUECOS) CON SALSA DE TOMATE CON PAPADA CURADA <i>Bucatini all'amatriciana</i>	13
RIGATONI (MACARRONES GRUESOS) ALLA CARBONARA <i>Rigatoni alla carbonara</i>	13
TONNARELLI (ESPAGUETIS CUADRADOS) CON QUESO Y PIMIENTA <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	13
CINTAS CON SALSA BOLOÑESA DE TERNERA Y ALCACHOFAS, SIN TOMATE <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
LASAÑA DEL CHEF <i>Lasagna dello chef</i>	13
RISOTTO CON CREMA DE CIGALAS* <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	15
TONNARELLI (ESPAGUETIS CUADRADOS) CON MARISCO* <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	16
RAVIOLIS GRANDES CON BACALAO Y PAN RALLADO TOSTADO CON PIMIENTO SECO "CRUSCO" <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	15
PACCHERI (MACARRONES GIGANTES) CON PULPO* DE ROCA, TOMATES PERA AMARILLOS Y COLADURA DE ANCHOAS) <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
SOPA DEL DÍA <i>Zuppa del giorno</i>	11

Toda la pasta es casera y está hecha con harinas molidas a la piedra

SEGUNDOS DE CARNE | SECONDI PIATTI DI CARNE

MUSLOS DE POLLO GUISADOS CON TOMATES Y PIMIENTOS <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16
ESCALOPES DE TERNERA CON JAMÓN Y SALVIA <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	17
CORDERO AL HORNO CON PATATAS Y ROMERO <i>Abbacchio al forno con patate al rosmarino</i>	20
COCHINILLO ASADO CON PATATAS AL HORNO <i>Maialino da latte arrosto con patate al forno</i>	20
CARNE DE BUEY CORTADA CON VERDURAS A LA PARRILLA Y PATATAS AL HORNO <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	24
ENTRECOT DE BUEY CON PATATAS AL HORNO (600 G) <i>Costata di manzo con patate al forno (600g)</i>	26
SOLOMILLO A LA PARRILLA <i>Filetto alla griglia</i>	26
SOLOMILLO CON PIMIENTA VERDE <i>Filetto al pepe verde</i>	28

* Si no hay productos frescos disponibles, se pueden usar productos refrigerados y/o congelados.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



SEGUNDOS DE PESCADO | SECONDI DI PESCE

DORADA AL HORNO CON LAMINADO DE PATATAS	22
<i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	
FILETE DE LUBINA CON CÍTRICOS Y MENTA	22
<i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	
ATÚN* CORTADO CON GRANOS DE PIMIENTA ROSA Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO	22
<i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	
BACALAO* CRUJIENTE CON ESCAROLAS DE HOJA ANCHA Y ACEITUNAS TAGGIASCHE	20
<i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	
FRITURA DE CALAMARES* Y GAMBAS*	18
<i>Frìttura di calamari* e gamberi*</i>	
DORADA / LUBINA A LA PARRILLA	20
<i>Orata / branzino ai ferri</i>	
PESCADO DEL DÍA	6,5 / HG
<i>Pescato del giorno</i>	

GUARNICIONES | CONTORNI

ENSALADA MIXTA	6
<i>Insalata mista</i>	
ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATES DE PACHINO	7
<i>Insalata rucola e pachino</i>	
VERDURAS GUIADAS A LA CAPONATA	7
<i>Caponata di verdure</i>	
TOMATES CORTADOS CON CEBOLLA DE TROPEA Y ORÉGANO	7
<i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	
VERDURAS DE TEMPORADA COCIDAS	6
<i>Verdura cotta di stagione</i>	
ALCACHOFAS A LA ROMANA (EN TEMPORADA)	7
<i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	
ALCACHOFA A LA JUDÍA	7
<i>Carciofo alla giudia</i>	
PATATAS AL HORNO	6
<i>Patate al forno</i>	
PATATAS FRITAS*	6
<i>Patatine frìtte*</i>	
CORAZONES DE ACHICORIA CON SALSA DE ANCHOAS (EN TEMPORADA)	7
<i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	

* Si no hay productos frescos disponibles, se pueden usar productos refrigerados y/o congelados.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PIZZAS | PIZZA

TOMATE, ORÉGANO Y AJO <i>Marinara</i>	9
MOZZARELLA Y TOMATE <i>Margherita</i>	10
VERDURAS MIXTAS <i>Vegetariana</i>	11
CUATRO QUESOS <i>Quattro formaggi</i>	12
TOMATE Y ANCHOAS <i>Napoli</i>	12
NUESTRA MARGARITA (MOZZARELLA DE BÚFALA Y ACEITUNAS NEGRAS) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	13
CALABRESA EN ROMA (SOBRASADA PICANTE, PIMIENTO Y CEBOLLA DE TROPEA) <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i>	13
ROMANA (SALCHICHA, BRÓCOLI ROMANO Y VIRUTAS DE QUESO PECORINO) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	13
CAPRICHOSA (JAMÓN, SETAS, ACEITUNAS, ALCACHOFAS Y HUEVOS DUROS) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	14
FOCACCIA (TOMATES DE PACHINO, RÚCULA, MOZZARELLA DE BÚFALA Y JAMÓN DE PARMA) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	15

POSTRES | DESSERT

TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>	7
PANACOTA CON CARAMELO <i>Panna cotta al caramello</i>	6,50
PROFITEROLES CON CREMA CHANTILLY Y CHOCOLATE CALIENTE <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	8
SEMIFRÍO DE AMARETTI <i>Semifreddo all'amaretto</i>	7
PASTEL DE REQUESÓN DE BÚFALA Y GUINDAS <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	8
TARTA DE REQUESÓN Y PISTACHOS <i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	8
COPA DE HELADOS VARIADOS (CREMA, FIOR DI LATTE Y CHOCOLATE) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	8
FRESAS CON HELADO <i>Fragole con gelato</i>	7
COPA DE PIÑA Y MELÓN <i>Coppa di ananas e melone</i>	7
SORBETE DE LIMÓN <i>Sorbetto al limone</i>	5
TARTUFO DI PIZZO (BLANCO O NEGRO) <i>Tartufo di Pizzo</i>	7

*Los postres continúan en la siguiente página - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



POSTRES MARIDADOS | DESSERT IN ABBINAMENTO

TIRAMISÚ CON MOSCATEL DE PANTELLERIA <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	10
PANACOTA CON CARAMELO CON VINO DE PASA DE PANTELLERIA <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	10
PROFITEROLES CON CREMA CHANTILLY Y CHOCOLATE CALIENTE CON RON <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	12
SEMIFRÍO DE AMARETTI CON VINO SANTO <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	10

BEBIDAS | BEVANDE

AGUA SIN GAS – ACQUA PANNA, AGUA CON GAS – ACQUA SAN PELLEGRINO, AGUA CON GAS NATURAL – ACQUA NEPI 75 CL <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	3
ZUMO DE NARANJA 20 CL <i>Succo di arancia 20 cl</i>	4
ZUMO DE MELOCOTÓN 20 CL <i>Succo di pesca 20 cl</i>	4
COCA COLA 33 CL <i>Coca Cola</i>	4
COCA COLA ZERO 33 CL <i>Coca Cola zero</i>	4
NARANJA – SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino aranciata</i>	4
GASEOSA – SAN PELLEGRINO <i>Gassosa - San Pellegrino</i>	4
TÉ CON MELOCOTÓN/LIMÓN <i>Tè alla pesca/limone</i>	4
SCHWEPPE TONIC/LEMON/GINGER ALE	4

VINO DE LA CASA DE BARRIL | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

VINO DE LA CASA BLANCO O TINTO 1/2 LT. <i>Vino de la casa blanco o tinto 1/2 lt.</i>	7
VINO DE LA CASA BLANCO O TINTO 1/2 LT. <i>Vino de la casa blanco o tinto 1 lt.</i>	12

CERVEZA DE BARRIL | BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 0,20 LT. <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	5
ANGELO PORETTI 0,40 LT. <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	7
ANGELO PORETTI 1 LT. <i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	14

CERVEZAS ARTESANALES | BIRRE ARTIGIANALI

DOMABIANCA 0,33 CL - BLANCHE - CHIARA - 4,4%VOL - VERTIGA	7
MOONELLA 0,33 CL - GERMAN ALE - CHIARA - 4,8%VOL - VERTIGA	7
INDOMITUS 0,33 CL - BELGIAN BLOND ALE - CHIARA - 6,8%VOL - VERTIGA	7
ORZOBRUNO 0,33 CL - IMPERIAL STOUT - NERA - 6,0%VOL - VERTIGA	7
BAJADERA 0,33 CL - INDIAN PALE ALEVAMBRATA - 5,6%VOL - VERTIGA	7
BISLAKKA 0,33 CL - AMBER ALE - AMBRATO BRUNO RAMATO - 5,7%VOL - VERTIGA	7

TÉS Y CAFÉS | CAFFETTERIA

CAFÉ EXPRÉS <i>Caffè</i>	2
CAFÉ AMERICANO	3
CAPUCHINO	4
TÉ <i>Tè</i>	5

LICORES Y DESTILADOS | LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

LIMONCELLO	5
AMARO ABRUZZESE	5
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6
AVERNA	6
BRAULIO	6
LUCANO	6
RAMAZZOTTI	6
FERNET BRANCA	6
SAMBUCA	6
JEFFERSON	7
ROGER	7
PETRUS	7
BAILEYS	7
BORSCHI	7
AMARETTO DI SARONNO	6
MARTINI BLANCO, ROJO O ROSADO <i>Martini Bianco/Rosso/Rosato</i>	6



GRAPPE

DI CICCO	4
903 - BONAVENTURA	6
NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
"COSTAMIOLE" BARBERA - PRUNOTTO	7
TIGNANELLO - ANTINORI	8

GRAPPE BARRIQUE

966 - DI CICCO	5
"PIASI" - BERTA	6
DICIOTTO LUNE - MARZADRO	7
BAROLO "BUSSIA" - PRUNOTTO	8
RISERVA "PIAN DELLE VIGNE" - ANTINORI	8
"OLTRE IL VALLO" - BERTA	12
"OLTRE IL DILIDIA" - BERTA	12
"BRIC DEL GAIAN" - BERTA	16

BRANDY

STRAVECCHIO	4
VECCHIA ROMAGNA	4
FUNDADOR	5
CARDENAL MENOZA	8

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	6
JAMESON	6
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
JACK DANIEL'S	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
BUSHMILLS 10 YEARS	8
LAPHROAIG 10 YEARS	8
OBAN 14 YEARS	10
CRAGGANMORE 12 YEARS	10
LAGAVULIN 16 YEARS	16
THE BALVENIE 12 YEARS	14



COGNAC

COINTREAU	6
CALVADOS SELECTION	6
GRAND MARNIER	6
COURVOISIER V.S.	7
MARTELL V.S.	7
HENNESSY U.S.	7
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

RUM

PAMPERO ANIVERSARY	6
APPLETON VX	6
MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
HAVANA 7 YEARS	8
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
J. BALLY 7 YEARS	12

GIN

TANQUERAY	9
BOMBAY	9
HENDRICK'S	10

VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	10
ABSOLUT ELYX	10

LONG DRINKS

SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	9
HUGO SPRITZ	9
SHERLY TEMPLE	9
MIMOSA	9
BELLINI	9
NEGRONI	10
NEGRONI SBAGLIATO	10
CAMPARI E GIN	10
VODKA TONIC (VODKA DE SU ELECCIÓN) <i>Vodka Tonic</i>	13
GIN TONIC (GINEBRA DE SU ELECCIÓN) <i>Gin Tonic</i>	11/13
RUM & COCA (ROM DE SU ELECCIÓN) <i>Rum & Coca</i>	10/15

INFORMACIÓN

Los platos servidos pueden contener uno o más alérgenos de los enumerados en el Reglamento UE 1169/2011. Por lo tanto, en caso de intolerancias o alergias, le rogamos que nos pida el registro de ingredientes/alérgenos disponible para su consulta. Para quienes sufran de alergias graves o sean celíacos, sentimos informarles que no podemos garantizar la ausencia total de contaminación cruzada entre alimentos.

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

¡SABOREA, SACA FOTOS Y DINOS LO QUE TE HA PARECIDO!

