Cuore Romano, Animo Salentino.

Un viaggio tra due tradizioni culinarie ricche di sapori

ANTIPASTI *Starters*

Tartare di spigola su gelatina* alcolica al mojito** (DL) — 18
(può contenere AHIKF)
seabass tartare on mojito alcohol jelly

Tartare di manzo con tartufo fresco — 20
beef tartare with fresh truffle

Crostone Ar Monte (AGJ) — 15
con senape, pomodori secchi, roast-beef, stracciatella
toasted bread with mustard, sun-dried tomatoes, roast beef, stracciatella cheese

Tris di cocci Ar Monte (per due) (ACGH) — 20
fave e cicoria, burrata con pomodori e pesto di basilico, crocchette di pollo alla romana
broad beans and chicory, burrata with tomatoes and basil pesto, Roman-style chicken croquettes

Tagliere Ar Monte (AFGHEC) — 22
selezione di salumi e formaggi, taralli pugliesi, bruschetta al pomodoro, burrata affumicata
selection of cured meats and cheeses, Apulian taralli, tomato bruschetta, smoked burrata

DAL SALENTO *FROM SALENTO*

Souté di cozze salentino (ADN) — 15
salento-style mussel sauté

Frisa salentina (AGH) — 15
pomodori, burrata e pesto al basilico
tomatoes, burrata and basil pesto

Frisa Ar Monte (AKD) — 18
pomodori, tartare di tonno e gazpacho di mango
tomatoes, tuna tartare, and mango gazpacho

PRIMI *First course*

Bombolotti alla carbonara (ACG) — 13
"Carbonara" short pasta
+ tartufo fresco — 7
with fresh truffe

Bucatini all'amatriciana (AG) — 13
"Amatriciana" spaghetti

Tonnarelli cacio e pepe (ACG) — 14
Tonnarelli with cheese and black pepper

Tonnarelli alla gricia (ACG) — 15
Tonnarelli with cheese and guanciale

Bombolotti al ragù bianco romano (AGI) — 16
Short pasta with Roman-style white meat ragù

DAL SALENTO *FROM SALENTO*

Ciceri e tria (AC) — 14
Fresh pasta with chickpeas

Purè di fave (A) — 14
con cicoria e pane fritto
Broad bean purée with chicory and fried bread

Ravioli di burrata (ACGH) — 18
con pomodoro, pesto di basilico e cacio ricotta
Burrata-filled ravioli with tomato sauce, basil pesto and aged ricotta cheese

ANTIPASTI *Starters*

Suppli di riso, patate e cozze** (ACNG) — 12
rice croquettes with potatoes and mussels

Fritto misto romano-salentino (ACDG) — 16
Suppli**, baccalà*, fiore di zucca, pittule alla pizzaiola, panzerotti di patate salentini
suppli, salted cod, zucchini flower, pizzaiola-style pettole, potato panzerotti

PRIMI *First course*

Orecchiette cacio e pepe (ABCGD) — 20
con tartare di gamberi e lime
Orecchiette with cheese and pepper, shrimp tartare and lime

Fettuccine cozze e pecorino (ADGN) può contenere (IKLH) — 17
con crumble di taralli al limone
Fettuccine with mussels and pecorino cheese, lemon taralli crumble

Gnocchi cozze e vongole (ACDN) — 20
con fiori di zucca fritti
Gnocchi with mussels and clams, served with fried zucchini flowers

SECONDI *Side dishes*

Bombette salentine (G) — 15
con pere, crema di pecorino romano e miele
Pork rolls with pears, Roman pecorino cream and honey

SECONDI *Second course*

Saltimbocca alla romana (AG) — 16
Veal slices with prosciutto and sage

Filetto di manzo alla griglia — 28
con friggitielli e pomodori scattariciati
Grilled beef tenderloin with Italian green peppers and pan-fried tomatoes

Tagliata di tonno** (KD) — 22
con sesamo su gazpacho di mango* e cicoria ripassata
Seared tuna with sesame seeds, mango gazpacho and sautéed chicory

Pollo alla cacciatora (GIL) — 16
Hunter-style chicken with olives, oil and vinegar

Disossato di pollo impanato - *Ricetta della mamma* (A) — 18
con peperoni e patate
Homestyle breaded boneless chicken with bell peppers and potatoes

DAL SALENTO *FROM SALENTO*

Polpo rosticciato (AN) — 24
su purè di fave e cicoria
Chargrilled octopus on broad bean purée and chicory

CONTORNI *Side dishes*

Patate al forno — 6
Baked potatoes

Patate fritte — 6
fried potatoes

Friggitelli con pomodori scattariciati — 8
Italian frying peppers with sautéed tomatoes

Peperoni e patate — 8
Bell peppers and potatoes

Cicoria ripassata — 6
Sautéed chicory

INSALATE *Salads*

Insalata romana — 10
finocchi, olive nere e arance
Fennel, black olives and oranges

Insalata bufalina (AG) — 13
misticanza, pachino, bufala, mais, carote, olive
Mixed salad with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn, carrots, olives

Insalata ceasar (ACDG) — 16
crostini di pane, salsa ceasar, mais, pollo, scaglie di grana, uovo sodo
Croutons, Caesar dressing, corn, chicken, Parmesan shavings, hard-boiled egg

DAL SALENTO *FROM SALENTO*

Insalata Grika Salentina (G) — 14
misticanza, peperoni, feta, olive, cetrioli
Mixed greens with peppers, feta cheese, olives, cucumbers

Ar monte de' cocci a Testaccio per essere precisi.
In una location ricca di storia e tradizione nel 2023 inizia la nostra avventura, da un'idea di Antonio
di fondere il suo animo salentino e la cucina romana. Cosi nasce Ar Monte a Testaccio. Dall'unione delle sue origini salentine, sempre vive nel suo animo, e dall'esperienza nella ristorazione romana alla guida prima della trattoria Pasqualino al Colosseo, dal 1956 insegna storica della città, e oggi alla guida di Ar Monte.

At Monte dei Cocci in Testaccio, to be precise.
In a location rich in history and tradition, our adventure began in 2023, born from Antonio's idea
to blend his Salento roots with Roman cuisine. That's how Ar Monte in Testaccio came to life.
It's the result of a union between his deeply rooted Salento heritage and his experience in Roman hospitality — first leading the historic Trattoria Pasqualino al Colosseo, a city landmark since 1956, and now at the helm of Ar Monte.

PIZZE
Solo a cena *Only for dinner*

Margherita (AG) — 9
pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella

Bufalina (AG) — 11
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
tomato, bufala, basil

Napoli (AGD) — 11
pomodoro, mozzarella, acciughe
tomato, mozzarella, anchovies

Prosciutto crudo e funghi (AG) — 13
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi
tomato, mozzarella, raw ham and mushrooms

Diavola (AG) — 10
pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato, mozzarella, spicy salami

Capricciosa (AGC) — 13
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofi, funghi, uovo e olive
tomato, mozzarella, raw ham, artichokes, mushrooms, egg and olives

Ortolana (AG) — 12
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
tomato, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers

4 formaggi (AG) — 13
mozzarella, gorgonzola, pecorino romano doc, grana padano

Fiori di zucca, stracciatella e alici (AG) — 15
mozzarella, stracciatella pugliese, fiori di zucca freschi, alici
mozzarella, apulian stracciatella, fresh zucchini flowers, anchovies

Caprese (AG) — 11
pomodoro pachino, mozzarella di bufala
pachino tomato, bufala

Fior di zucchina (AGI) — 15
mozzarella, crema di zucchine, guanciale, fiori di zucca, ricotta
mozzarella, pumpkin cream, bacon, brié, sautéed mushrooms

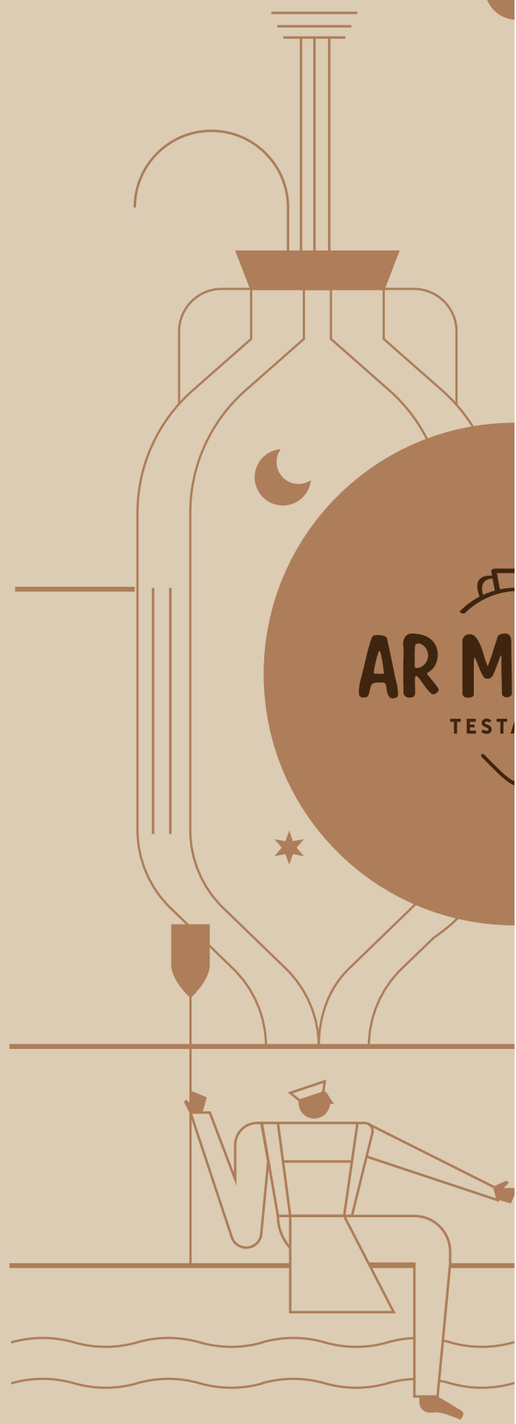
Ar Monte (AG) — 18
mozzarella, carpaccio di manzo**, rucola, grana, olio al tartufo
mozzarella, beef carpaccio, rocket, grana, truffle oil

Boscaiola (AGI) — 16
mozzarella, porcini trifolati, salsiccia, prezzemolo
mozzarella, sautéed porcini mushrooms, italian sausage

Fichi (AGI) — 18
mozzarella, crema di fichi, prosciutto crudo, mandorle, pere fresche
mozzarella, fig cream, prosciutto crudo, almonds, fresh pears

Pane e coperto — 2
Pread and cover charge

AR MONTE
TESTACCIO



* prodotto congelato
** prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011
A. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **C.** Uova e prodotti a base di uova. **D.** Pesce e prodotti a base di pesce. **E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **F.** Soia e prodotti a base di soia. **G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **H.** Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. **I.** Sedano e prodotti a base di sedano **J.** Senape e prodotti a base di senape. **K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. **M.** Lupini e prodotti a base di lupini. **N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* frozen product
** Product blast chilled and frozen in accordance with EC Regulation 853/2004.

A. Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains andderived products. **B.** Crustaceans and crustacean products. **C.** Eggs and egg products. **D.** Fish and fish products. **E.** Peanuts and peanut products. **F.** Soy and soy products. **G.** Milk and milk products (including lactose). **H.** Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products. **I.** Celery and celery products. J. Mustard and mustard products. **K.** Sesame seeds and sesame seed products. **L.** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre. **M.** Lupines and lupine-based products. **N.** Shellfish and shellfish products.