



## ANTIPASTI Starters

**Tartare di manzo alla gricia**<sup>(G)</sup>  
*beef tartare “alla gricia”* 18

**Crostone Ar Monte**<sup>(AGH)</sup>  
con lardo, miele, nocciole, crema caciocavallo  
*caciocavallo toasted bread with lardo, honey, hazelnuts and caciocavallo cream* 15

**Tris di cocci Ar Monte (per due)**<sup>(ACGH)</sup>  
fave e cicoria, parmigiana di melanzane, crocchette di pollo alla romana  
*broad beans and chicory, eggplant parmigiana, Roman-style chicken croquettes* 20

**Tagliere Ar Monte**<sup>(AFGHEC)</sup>  
selezione di salumi e formaggi, taralli pugliesi, bruschetta al pomodoro, ricotta noci e miele  
*selection of cured meats and cheeses, Apulian taralli, tomato bruschetta, ricotta with walnuts and honey* 22

**Carciofo alla giudia con tartare di manzo**<sup>(EA)</sup>  
*artichokes with beef tartare* 18

### DAL SALENTO FROM SALENTO

**Souté di cozze salentino**<sup>(ADN)</sup>  
*salento-style mussel sauté* 15

**Frisa salentina**<sup>(AGH)</sup>  
pomodori, burrata e pesto al basilico  
*tomatoes, burrata and basil pesto* 15



## PRIMI First courses

**Bombolotti alla carbonara**<sup>(ACG)</sup>  
*“Carbonara” short pasta* 14

**Bucatini all’amatriciana**<sup>(AG)</sup>  
*“Amatriciana” spaghetti* 14

**Tonnarelli cacio e pepe**<sup>(ACG)</sup>  
*Tonnarelli with cheese and black pepper* 13

**Tonnarelli alla gricia**<sup>(ACG)</sup>  
*Tonnarelli with cheese and guanciale* 14

**Fettuccine al ragù bianco romano**<sup>(AI)</sup>  
*Fettuccine with Roman-style white meat ragù* 16

**Fettuccine alla coda alla vaccinara**<sup>(AGI)</sup>  
*Fettuccine with oxtail alla vaccinara style* 17

### DAL SALENTO FROM SALENTO

**Ciceri e tria**<sup>(ACI)</sup>  
*Fresh pasta with chickpeas* 14

**Purè di fave**<sup>(A)</sup>  
con cicoria e pane fritto  
*Broad bean purée with chicory and fried bread* 14

**Ravioli di zucca**<sup>(ACGH)</sup>  
con crema di caciocavallo, scaglie di cioccolato e riduzione di vino rosso  
*Pumpkin ravioli with caciocavallo cream, chocolate shavings and red wine reduction* 18

**Orecchiette alle cime di rapa**<sup>(AD)</sup>  
con crumble di taralli e alici  
*Orecchiette with broccoli rabe, taralli crumble and anchovies* 14

### ANTIPASTI Starters

**Suppli\*\* di riso alla coda alla vaccinara**<sup>(ACGI)</sup>  
su crema di caciocavallo  
*oxtail rice croquette on caciocavallo cream* 12

**Suppli\*\* di orecchiette con cime di rapa e alici**<sup>(ACDG)</sup>  
*orecchiette suppli with turnip greens and anchovies* 13

**Fritto misto romano-salentino**<sup>(ACDG)</sup>  
suppli\*\*, baccalà\*, fiore di zucca, pittule, crocchette di patate\*\*  
*suppli, salted cod, zucchini flower, pizzaiola-style pettole, potato croquette* 16

### PRIMI First courses

**Orecchiette borlotti cozze e pecorino**<sup>(ADGNI)</sup>  
con pomodori pachino  
*Orecchiette with borlotti beans, mussels and pecorino* 18

**Fettuccine cozze e pecorino**<sup>DL (può contenere IKLH)</sup>  
con crumble di taralli al limone  
*with crumble di taralli al limone fettuccine with mussels and pecorino cheese with lemon taralli crumble* 16

### SECONDI Main courses

**Bombette salentine**<sup>(G)</sup>  
caciocavallo, guanciale e miele  
*Pork rolls with pears, caviocavallo, bacon* 16



## SECONDI Main courses

**Saltimbocca alla romana**<sup>(AG)</sup>  
*Veal slices with prosciutto and sage* 16

**Filetto di manzo alla griglia**  
con patate al forno  
*Grilled beef tenderloin with baked potatoes* 28

**Coda alla vaccinara**<sup>(GI)</sup>  
*Oxtail “Vaccinara” style* 17

**Pollo alla cacciatora**<sup>(GIL)</sup>  
*Hunter-style chicken with olives, oil and vinegar* 16

**Disossato di pollo impanato - Ricetta della mamma**<sup>(A)</sup>  
con patate al forno  
*Homestyle breaded boneless chicken with baked potatoes* 18

**Carpaccio di manzo con mayo**<sup>(CH)</sup>  
agli agrumi e mandorle tostate  
*Beef carpaccio with citrus mayonnaise and toasted almonds* 16

### DAL SALENTO FROM SALENTO

**Polpo rosticcio**<sup>(GN)</sup>  
su crema di zucca, cicoria e stracciatella  
*Roasted octopus on pumpkin cream, chicory and stracciatella* 24



## CONTORNI Side dishes

**Patate al forno**  
*Baked potatoes* 6

**Patate fritte**  
*Fried potatoes* 6

**Carciofi alla romana**  
*Roman-style artichokes* 10

**Cime di rapa**  
*Broccoli rabe* 7

**Cicoria ripassata**  
*Sautéed chicory* 7

# Cuore Romano, Animo Salentino.

*Un viaggio tra due tradizioni culinarie ricche di sapori*



## INSALATE Salads

**Insalata bufalina**<sup>(AG)</sup> 13  
misticanza, pachino, bufala, mais, carote, olive  
*Mixed salad with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, corn, carrots, olives*

**Insalata caeasar**<sup>(ACDG)</sup> 16  
crostini di pane, salsa caeasar, mais, pollo, scaglie di grana, uovo sodo  
*Croutons, Caesar dressing, corn, chicken, Parmesan shavings, hard-boiled egg*

**Insalata di cavolo rosso**<sup>(EGH)</sup> 15  
con caprino, granella di nocciole e pomodori secchi  
*Red cabbage salad with goat cheese, crushed hazelnuts, and sun-dried tomatoes*

### DAL SALENTO FROM SALENTO

**Insalata Grika Salentina**<sup>(G)</sup> 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. Così 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**<sup>(AG)</sup> 9  
pomodoro, mozzarella  
*tomato, mozzarella*

**Bufalina**<sup>(AG)</sup> 13  
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
*tomato, bufala, basil*

**Napoli**<sup>(AGD)</sup> 11  
pomodoro, mozzarella, acciughe  
*tomato, mozzarella, anchovies*

**Prosciutto crudo e funghi**<sup>(AG)</sup> 14  
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi  
*tomato, mozzarella, raw ham and mushrooms*

**Diavola**<sup>(AG)</sup> 12  
pomodoro, mozzarella, salame piccante  
*tomato, mozzarella, spicy salami*

**Capricciosa**<sup>(AGC)</sup> 15  
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofi, funghi, uovo, olive  
*tomato, mozzarella, prosciutto crudo, artichokes, mushrooms, egg, olives*

**Ortolana**<sup>(AG)</sup> 13  
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni  
*tomato, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers*

**4 formaggi**<sup>(AG)</sup> 14  
mozzarella, gorgonzola, pecorino romano doc, grana padano  
*mozzarella, gorgonzola, Roman pecorino, Grana Padano*

**Fiori di zucca, stracciatella e alici**<sup>(AG)</sup> 16  
mozzarella, stracciatella, fiori di zucca freschi, alici  
*mozzarella, stracciatella, fresh zucchini flowers, anchovies*

**Crostino**<sup>(AG)</sup> 12  
mozzarella, prosciutto cotto  
*mozzarella, cooked ham*

**Fior di zuccina**<sup>(AGI)</sup> 15  
mozzarella, crema di zucchine, guanciale, fiori di zucca, ricotta  
*mozzarella, zucchini cream, guanciale, zucchini flowers, ricotta*

**Salentina**<sup>(AG)</sup> 16  
mozzarella, crema cime di rapa, pomodorini gialli, capocollo, stracciatella, crumble di taralli  
*mozzarella, broccoli cream, pork loin, stracciatella cheese crumble taralli*

**Boscaiola**<sup>(AG)</sup> 17  
mozzarella, porcini trifolati, salsiccia, prezzemolo  
*mozzarella, sautéed porcini mushrooms, italian sausage*

**Mediterranea**<sup>(AGD)</sup> 15  
mozzarella, pomodoro, tonno, olive taggiasche, pomodorini gialli  
*mozzarella, tomato, tuna, Taggiasca olives, yellow cherry tomatoes*

**Ar Monte**<sup>(AGI)</sup> 17  
mozzarella, carciofi, guanciale, grana, crema di carciofi  
*mozzarella, artichokes, bacon, grana, artichokes cream*

**Pane e coperto** 2  
*Bread and cover charge*

AR MONTE  
TESTACCIO

AR MONTE  
TESTACCIO

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 and derived 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.

